

**Comune di Forlimpopoli**

**R.U.E.  
Regolamento Urbanistico Edilizio**

**ALLEGATO A**

**NORME IGIENICO SANITARIE**

## SOMMARIO

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE E TUTELA AMBIENTALE.....	6
CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI.....	6
Articolo 1.1 – Criteri di applicazione.....	6
Articolo 1.2 - Regime sanzionatorio.....	6
Articolo 1.3 - Devoluzione dei proventi.....	7
CAPO II - AUTORITÀ SANITARIA LOCALE: STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI.....	8
Articolo 1.4 - Autorità Sanitaria Locale.....	8
Articolo 1.5 - Compiti dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell’Azienda Unità Sanitaria Locale e dell’ARPA.....	8
Articolo 1.6 - Attribuzioni e compiti del Comune.....	9
TITOLO II - IGIENE EDILIZIA DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, COLLETTIVO, SOCIALE, LAVORATIVO.....	10
CAPO I - NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI E PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ.....	10
Articolo 2.1 - Parere sanitario per titoli abilitativi edilizi e per gli strumenti urbanistici generali.....	10
Articolo 2.2 - Norme specifiche per insediamenti produttivi.....	11
Articolo 2.3 - Norme specifiche per impianti inducenti esposizioni a campi elettromagnetici.....	12
Articolo 2.4 - Interventi edilizi su fabbricati esistenti.....	12
Articolo 2.5 - Dichiarazione di alloggio antigienico ai sensi del DPR 1035/72.....	12
Articolo 2.6 – Dichiarazione di alloggio inabitabile.....	12
Articolo 2.7 - Inizio o modifica di attività e processi produttivi.....	12
Articolo 2.8 – Misure igieniche nei cantieri edili e stradali. Demolizione di fabbricati.....	13
CAPO II - PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE.....	14
Articolo 2.9 - Condizioni di salubrità del terreno.....	14
Articolo 2.10 - Cavedi, pozzi luce, chiostrine, intercapedini.....	14
Articolo 2.11 – Cortili.....	14
Articolo 2.12 - Igiene dei passaggi e spazi privati.....	14
Articolo 2.13 - Misure contro la penetrazione di ratti e volatili negli edifici.....	15
Articolo 2.14 – Scale.....	15
Articolo 2.15 - Sicurezza di circolazione.....	16
Articolo 2.16 - Sicurezza delle superfici fragili.....	16
Articolo 2.17 - Canne di esalazione per cucine e zone di cottura.....	16
Articolo 2.18 - Impianti di riscaldamento e canne fumarie.....	17
Articolo 2.19- Impianti di trattamento dell'aria.....	18
Articolo 2.20 - Ventilazione artificiale e termoventilazione.....	18
Articolo 2.21 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.....	19
Articolo 2.22 - Umidità per condensa.....	19
Articolo 2.23 - Approvvigionamento di acqua potabile. Dotazione di servizi igienici.....	19
Articolo 2.24 - Canali di gronda.....	19
Articolo 2.25 – Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche.....	20
Articolo 2.26 - Requisiti acustici e valori limite differenziali di immissione.....	20
CAPO III - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI.....	21
Articolo 2.27 - Classificazione dei locali.....	21
Articolo 2.28 - Locali di categoria A.....	21
Articolo 2.29 - Locali di categoria S.....	21
CAPO IV - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI.....	22
Articolo 2.30 - Classificazione dei locali di abitazione.....	22
Articolo 2.31 - Caratteristiche e dimensioni dei locali di abitazione di categoria A1.....	22
Articolo 2.32 - Caratteristiche e dimensioni dei locali accessori di categoria S.....	23
Articolo 2.33 - Alloggi e impianti minimi.....	23

Articolo 2.34 - Locali ai piani interrati e seminterrati.....	23
Articolo 2.34 bis - Locali ai piani terra.....	24
Articolo 2.35 - Locali sottotetto.....	24
Articolo 2.36 – Soppalchi.....	24
<b>CAPO V - EDIFICI AD USO NON RESIDENZIALE. CARATTERISTICHE E REQUISITI</b>	
<b>IGIENICI GENERALI.....</b>	<b>25</b>
Articolo 2.37 - Locali di categoria A 2.....	25
Articolo 2.38 - Locali di categoria A3.....	25
Articolo 2.39 - Locali di categoria A4.....	25
Articolo 2.40 - Locali di categoria A5.....	26
Articolo 2.41 - <i>omissis</i> .....	26
Articolo 2.42 - <i>omissis</i> .....	26
Articolo 2.43 - Locali interrati e seminterrati.....	26
Articolo 2.44 - Locali accessori a servizio di attività.....	26
Articolo 2.45 - Soppalchi negli edifici non residenziali.....	28
<b>CAPO VI - EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO.....</b>	<b>30</b>
Articolo 2.46 - Alberghi e simili strutture ricettive all'aria aperta.....	30
Articolo 2.47 - Affittacamere – Foresterie.....	30
Articolo 2.48 - Classificazione e disciplina igienico sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico sociale.....	30
Articolo 2.49 - Abitazioni collettive.....	31
Articolo 2.50 - Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori.....	31
Articolo 2.51 - Dormitori pubblici.....	31
Articolo 2.52 – Soggiorni di vacanza per minori.....	32
Articolo 2.53 – Farmacie.....	32
Articolo 2.54 - Asili nido.....	32
Articolo 2.55 – Lavanderie.....	33
Articolo 2.56 - Attività di barbiere, parrucchiere uomo e donna. Requisiti specifici.....	33
Articolo 2.57 - Attività di estetista. Requisiti specifici.....	34
Articolo 2.58 – Attività di tatuaggio e piercing.....	34
Articolo 2.59 - Autorimesse non destinate al solo posteggio.....	34
Articolo 2.60 - Serbatoi interrati per il contenimento di prodotti pericolosi.....	35
Articolo 2.61 - Impianto di lavaggio automezzi.....	36
Articolo 2.62 - Centri di rottamazione, di raccolta rifiuti e similari.....	36
Articolo 2.63 – Piscine.....	36
<b>TITOLO III - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI</b>	<b>40</b>
Articolo 3.1 - Dotazione idrica degli edifici e rete idrica interna.....	40
Articolo 3.2 - Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile.....	40
Articolo 3.3 - Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile.....	41
Articolo 3.4 – Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile in insediamenti al servizio di collettività.....	41
Articolo 3.5 - Adeguamento di pozzi esistenti.....	42
Articolo 3.6 - Inattivazione e chiusura dei pozzi.....	42
Articolo 3.7 - Cisterne e serbatoi.....	42
Articolo 3.8 - Rete idrica e fognature.....	42
<b>TITOLO IV - IGIENE DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....</b>	<b>44</b>
<b>CAPO I - IGIENE DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....</b>	<b>44</b>
Articolo 4.1 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi.....	44
Articolo 4.2 - Stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.....	45
Articolo 4.3 - Requisiti per cucine industriali.....	47
Articolo 4.4 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita.....	48
Articolo 4.5 - Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande.....	48
Articolo 4.5-bis - Utilizzo delle aree esterne.....	49

Articolo 4.6 - Esercizi per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari in forma ambulante o su posteggi. ....	50
Articolo 4.7 - Esercizi di ristorazione. ....	51
Articolo 4.8 - Esercizi di piccola ristorazione. ....	52
Articolo 4.9 - Esercizi di bar. ....	52
<b>CAPO II - IGIENE DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE E VENDITA DI ALIMENTI D'ORIGINE ANIMALE</b> .....	54
Articolo 4.10 - Prodotti di origine animale. Produzione e commercializzazione. ....	54
Articolo 4.11 - Spacci di carne. ....	54
Articolo 4.12 - Laboratori annessi a spacci di carne. ....	54
Articolo 4.13 - Esercizi per la vendita di prodotti ittici. ....	54
Articolo 4.14 - Laboratori per preparazioni a base di pesce. ....	54
Articolo 4.15 - Chioschi per la somministrazione e vendita di piadina romagnola e crescioni. ....	55
Articolo 4.16 - Cocomeraie. ....	55
Articolo 4.17 - Locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari. ....	55
<b>TITOLO V - IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA</b> .....	56
<b>CAPO I - NORME INERENTI LE ACQUE METEORICHE</b> .....	56
Articolo 5.1 - Acque meteoriche. ....	56
Articolo 5.2 - Deflusso delle acque. ....	57
Articolo 5.3 - Bacini per la raccolta delle acque. ....	57
<b>CAPO II - DISCIPLINA DEGLI SCARICHI CIVILI IN ACQUE SUPERFICIALI, NEL SUOLO E NEL SOTTOSUOLO.</b> .....	58
Articolo 5.4 – Requisiti generali. ....	58
Articolo 5.5 – Definizioni e parametri di potenzialità inquinante. ....	58
Articolo 5.6 - Autorizzazione allo scarico. ....	58
Articolo 5.7 - Prescrizioni per lo scarico di liquami provenienti da insediamenti civili di classe A. ....	59
Articolo 5.8 - Pozzi neri. ....	60
Articolo 5.9 - Parametri e caratteristiche costruttive degli impianti di trattamento. ....	60
Articolo 5.10 - Manutenzione e pulizia dei manufatti di scarico. ....	60
<b>TITOLO VI - IGIENE URBANA VETERINARIA ED IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI</b> .....	61
<b>CAPO I - IGIENE URBANA VETERINARIA</b> .....	61
Articolo 6.1 – Definizioni. ....	61
Articolo 6.2 – Detenzione e custodia d'animali - Norme generali .....	61
Articolo 6.3 – Detenzione d'animali in centro abitato. ....	63
Articolo 6.4 – Trasporto d'animali.....	64
Articolo 6.5 – Sfruttamento di animali.....	64
Articolo 6.6 – Animali sinantropi in stato di libertà.....	64
Articolo 6.7 – Canili Pubblici: requisiti strutturali per le strutture di ricovero e custodia per cani di nuova costruzione.....	65
Articolo 6.8 – Canili privati.....	67
Articolo 6.9 – Gattili .....	67
Articolo 6.10 – Pensioni per cani e gatti .....	68
Articolo 6.11 – Commercio di animali d'affezione o esotici. ....	69
Articolo 6.12 – Esercizi di toelettatura animali. ....	69
Articolo 6.13 – Smaltimento carcasse animali d'affezione. Cimiteri per piccoli animali d'affezione. ....	70
Articolo 6.14 – Aree di sgambatura e di addestramento cani .....	70
Articolo 6.15 – Strutture veterinarie.....	70
Articolo 6.16 – Classificazione delle strutture veterinarie .....	70
Articolo 6.17 – Autorizzazione delle strutture veterinarie. ....	71
Articolo 6.18 – Requisiti delle strutture veterinarie.....	71
Articolo 6.19 – Controllo del mantenimento dei requisiti. ....	72
<b>CAPO II</b> .....	72
<b>REQUISITI MINIMI DELLE STRUTTURE VETERINARIE</b> .....	72
Articolo 6.20 – Studio veterinario con accesso di animali e ambulatorio veterinario. ....	72
Articolo 6.21 – Clinica veterinaria – casa di cura veterinaria .....	73

Articolo 6.22 – Ospedale veterinario .....	73
Articolo 6.23 – Laboratorio veterinario di analisi .....	74
CAPO III - IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI .....	75
Articolo 6.24 - Allevamenti intensivi.....	75
TITOLO VII - VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE .....	76
CAPO I - ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE, DELLE PROFESSIONI SANITARIE AUSILIARIE.....	76
Articolo 7.1 - Requisiti degli studi professionali medici, libero professionali e medici di base .....	76
Articolo 7.2 - Studi medici veterinari.....	76
Articolo 7.3 - Autorizzazione sanitaria delle strutture sanitarie veterinarie private. ....	77
TABELLA N. 1 .....	78
LOCALI DOCCE.....	78
ATTIVITÀ SOGGETTE ALL'OBBLIGO DI DOTARSI DI DOCCE.....	78
TABELLA N. 2 .....	81
LOCALE DI RIPOSO.....	81
ATTIVITÀ SOGGETTE ALL'OBBLIGO DI DOTARSI DEL LOCALE DI RIPOSO .....	81

## TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE E TUTELA AMBIENTALE

### CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

#### Articolo 1.1 – Criteri di applicazione

C1

L'indicazione del Sindaco quale autorità competente a provvedere non sta ad indicare una precisa ed esclusiva attribuzione di funzioni bensì la sua qualità di organo responsabile in via generale dell'Amministrazione Comunale. Per effetto di quanto stabilito dall'articolo 107 del Testo Unico 267/2000, l'adozione degli atti o provvedimenti di natura gestionale è riservata alla competenza esclusiva dei dirigenti.

C2

Il Sindaco, avuto riguardo a particolari situazioni locali, in particolare per le attività esistenti o da insediarsi all'interno di edifici soggetti a particolari vincoli, può ammettere proroghe ovvero deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente regolamento.

C3

Tali proroghe e/o deroghe, che devono essere specificamente richieste e opportunamente motivate, sono subordinate al parere del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL e dell'Agenzia Regionale per l'Ambiente - Sezione Provinciale di Forlì - Cesena (di seguito denominata A.R.P.A.), secondo le rispettive competenze, e all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

C4

Resta salva la possibilità al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro di concedere deroghe particolari ai sensi della specifica normativa.

#### Articolo 1.2 - Regime sanzionatorio.

C1

Salvo diversa disposizione di legge, le violazioni alle norme in materia di igiene e tutela ambientale sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria da Euro 25,00 fino a Euro 500,00.

C2

È facoltà del Sindaco, ai sensi dello Statuto Comunale, stabilire le somme da pagarsi a titolo di oblazione per singole violazioni o per gruppi omogenei di violazioni.

C3

Laddove per singole violazioni o gruppi di violazioni non sia indicata alcuna somma da pagare a titolo di oblazione, l'applicazione della sanzione è regolata dalle disposizioni previste dalla Legge 24/11/1981, n° 689.

C4

L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative o l'opposizione agli atti esecutivi, sono disciplinati in via generale, dalla normativa vigente.

C5

L'autore dell'illecito è obbligato a ripristinare lo stato dei luoghi ed a provvedere all'adeguamento delle strutture e attrezzature ai sensi delle disposizioni di cui al presente regolamento e nei termini indicati in apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria Locale.

C6

L'inottemperanza all'ordine di adeguamento o ripristino di cui al comma 5, è punita con la sanzione prevista dal comma 1.

C7

La somma da pagarsi a titolo di oblazione per la violazione di cui al comma 6 è pari alla sanzione prevista per la violazione della norma regolamentare aumentata in misura di un quinto. L'oblazione è esclusa nei casi in cui non sia ammessa per la violazione alla norma regolamentare.

**Articolo 1.3 - Devoluzione dei proventi.**

C1

I proventi delle sanzioni amministrative per violazioni al presente regolamento e per l'inottemperanza ai provvedimenti adottati dal Sindaco finalizzati alla sua attuazione spettano al Comune ai sensi dell'art. 110 del TULCP approvato con Regio Decreto n.383 del 1934.

## CAPO II - AUTORITÀ SANITARIA LOCALE: STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI.

### Articolo 1.4 - Autorità Sanitaria Locale.

C1

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale cui compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, cautelativi e repressivi, comprese le ordinanze contingibili e urgenti in materia di igiene, sanità e salvaguardia dell'ambiente nell'ambito del territorio comunale.

C2

Sono fatte salve le funzioni attribuite in base all'ordinamento comunale e quelle delegate o attribuite dalla legge ad altri organi od Enti.

C3

Il Sindaco, nell'esercizio delle sue prerogative di Autorità Sanitaria Locale, si avvale dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA intesi quali organi consultivi, propositivi e di vigilanza in materia igienico - sanitaria ed ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalle vigenti normative. A tali servizi il Sindaco può avanzare richieste e commissionare indagini.

C4

Ai fini dell'erogazione delle prestazioni analitiche di rilievo sia sanitario sia ambientale il Sindaco e i Servizi di Prevenzione si avvalgono del Dipartimento Tecnico dell'ARPA, nonché, per le specifiche competenze, dell'Istituto Zooprofilattico.

C5

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazioni di altri uffici o enti, di associazioni o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento può richiedere l'intervento immediato dei sopra citati servizi dell'Azienda USL e dell'ARPA per verifiche o accertamenti e per la formulazione di proposte inerenti al caso.

C6

Qualora i provvedimenti proposti dal Sindaco coinvolgano specifiche competenze dell'Unità Sanitaria Locale, dell'ARPA o di altri Comuni o della Provincia, o della Regione, dovrà essere data preventiva informazione alle rispettive Amministrazioni.

C7

Nel caso di ordinanze contingibili ed urgenti, tale comunicazione dovrà essere almeno contestuale al provvedimento.

### Articolo 1.5 - Compiti dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA.

C1

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA sono tenuti ai seguenti adempimenti:

- a) devono riferire al Sindaco su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute e costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e dell'ambiente;
- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco in qualità di Autorità Sanitaria Locale. A tal fine:
  - i servizi dell'azienda USL e dell'ARPA, ricevuti gli atti, in copia o in originale, effettuano l'istruttoria tecnica di competenza e trasmettono gli esiti (verbali e pareri) al Comune per la conclusione del procedimento;
  - alla stessa stregua trasmettono atti e proposte d'iniziativa autonoma, che comportano comunque l'emanazione di provvedimenti da parte del Sindaco, quale Autorità Sanitaria Locale.
- c) effettuano la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco, nonché sull'applicazione del presente regolamento;
- d) assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità, ambiente e veterinaria;



- e) devono riferire nei confronti degli enti gestori di servizio pubblico per gli ambiti di competenza, su situazioni o provvedimenti di particolare rilevanza.

**Articolo 1.6 - Attribuzioni e compiti del Comune.**

C1

Spetta al Comune il mantenimento dei rapporti giuridici con gli utenti, inerenti alle funzioni amministrative di competenza in materia di sanità e ambiente, sia che si tratti di singoli cittadini che di associazione o enti.

C2

Il Comune riceve le istanze, i ricorsi e gli atti comunque determinati, ne cura la conservazione, nonché la trasmissione ai servizi per l'ulteriore istruttoria tecnica.

C3

Spetta al Comune la stesura, il perfezionamento e la notifica dei provvedimenti di competenza dell'Autorità Sanitaria Locale.

## TITOLO II - IGIENE EDILIZIA DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, COLLETTIVO, SOCIALE, LAVORATIVO

### CAPO I - NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI E PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

#### **Articolo 2.1 - Parere sanitario per titoli abilitativi edilizi e per gli strumenti urbanistici generali.**

##### C1

Quando sia necessario acquisire parere igienico - sanitario al fine della realizzazione di opere edilizie dovrà essere presentata al Servizio di Igiene Pubblica domanda corredata di tutti i documenti atti ed elaborati necessari per permettere una chiara e corretta comprensione dell'opera e per l'acquisizione di tutti gli elementi necessari per l'espressione del parere.

##### C2

Nella relazione e/o negli elaborati da allegarsi alla domanda ai fini della valutazione igienico sanitaria debbono essere indicati:

- i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione di eventuali mezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio;
- le caratteristiche, le dimensioni e i sistemi di apertura degli infissi esterni ai fini dell'isolamento termoacustico;
- la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza ed i rapporti di illuminazione ed aerazione dei singoli vani;
- il sistema di ventilazione artificiale degli ambienti per i quali tale ventilazione è ammessa secondo le norme del presente regolamento;
- il sistema di riscaldamento, la potenzialità della caldaia nonché l'ubicazione e le sezioni di canne fumarie e di esalazione;
- il sistema di approvvigionamento idropotabile

##### C3

Il Parere preventivo dell'Azienda USL è richiesto nel caso in cui l'attività rientri nell'elenco di cui al comma 4 ; negli altri casi tale parere potrà essere sostituito da una dichiarazione, ai sensi dell'art. 27 della L.R.47/1978, come modificato dalla L.R.6/95, e per gli effetti di cui all'art. 481 C.P., nella quale il progettista incaricato asseveri che l'intervento rispetta tutti i requisiti di carattere igienico-sanitario, nonché le norme di sicurezza, previsti in materia da leggi e regolamenti vigenti. Nei casi di DIA ex L. 4/12/1993 n.493, si applicherà la procedura prevista dall'art.4, comma 11, della citata legge. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere il parere preventivo qualora lo ritenga opportuno, in relazione alla particolarità dell'intervento richiesto e/o la tipologia del fabbricato.

##### C4

#### **Elenco delle attività soggette al parere preventivo dell'Azienda ASL**

- a) attività industriali ed artigianali di tipo produttivo o manifatturiero, comprese le attività di lavorazione, conservazione, trasformazione di prodotti agricoli e/o di origine animale, nonché la macellazione;
- b) attività zootecniche: allevamenti, stalle;
- c) attività di servizio: ospedali, strutture sanitarie pubbliche o private, strutture a carattere residenziale o semi-residenziale di tipo socio-assistenziale e/o collettivo, strutture alberghiere e agrituristiche, strutture di produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande, scuole, asili nido, strutture destinate allo spettacolo, allo sport, al tempo libero, campeggi, campi nomadi, laboratori di analisi;
- d) artigianato di servizio, relativamente alle sole attività di: autofficine, autocarrozzerie, autorimesse di uso pubblico con capienza superiore a 50 postiauto, autolavaggi, lavanderie e attività assimilabili;
- e) attività commerciali e del terziario, limitatamente a: centri e/o attività commerciali di superficie lorda comprensiva di servizi, depositi, ecc.. superiore a 400 metri quadrati, scali commerciali, centri di deposito e/o vendita di presidi sanitari e/o gas tossici, uffici di superficie complessiva superiore a 300 metri quadrati, magazzini, depositi di sostanze e preparati pericolosi (riferimento D.P.R. 24 maggio 1988 n. 215 in attuazione direttive CEE);

f) attività che utilizzano locali interrati o seminterrati con spazi destinati al lavoro od alla sosta di persone, ed altri insediamenti quali: impianti di stoccaggio liquami e/o di depurazione di acque reflue, impianti di stoccaggio, trattamento e/o smaltimento rifiuti, acquedotti, impianti di teleriscaldamento, cimiteri.

## **Articolo 2.2 - Norme specifiche per insediamenti produttivi.**

### **C1**

Nel caso di opere di urbanizzazione e per titoli abilitativi edilizi per insediamenti ad uso artigianale, industriale, collettivo, speciale, lavorativo in genere ed in caso di strumenti urbanistici generali, il parere igienico - sanitario è rilasciato dalla Commissione per gli Insediamenti Produttivi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. che si avvale delle conoscenze tecniche della sezione provinciale ARPA territorialmente competente.

### **C2**

Ai fini dell'espressione di parere per insediamenti produttivi la documentazione prevista dal precedente art. 2.1 deve essere così integrata:

- a) scheda informativa, disponibile presso i competenti uffici, circa le caratteristiche proprie dell'attività, corredata, ove richiesto, di una tavola con lay-out dei macchinari utilizzati;
- b) per gli insediamenti interagenti con l'ambiente, copia delle domande di autorizzazioni previste da legge (es. autorizzazione allo scarico, autorizzazione all'emissione in atmosfera) già presentate agli Enti competenti ed estremi di presentazione delle stesse;
- c) ogni elemento utile alla classificazione di industria insalubre ai sensi dell'articolo 217 del TULS approvato con Regio Decreto n. 383 del 1934.
- d) planimetria dell'area dell'insediamento che documenti come i raggi di evoluzione di eventuali gru o gli spazi di scorrimento di carri ponte si mantengano al suo interno, senza generare interferenza con altre aree poste all'esterno.

### **C3**

Per le attività soggette, la documentazione presentata vale come notifica al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell'AUSL di Forlì, prevista dall'articolo 48 del D.P.R. n. 303 del 1956, e deve essere presentata ad ogni variazione delle attività svolte anche se queste non modificano gli indici urbanistici ed edilizi.

**Articolo 2.3 - Norme specifiche per impianti inducenti esposizioni a campi elettromagnetici.**

C1

Per le installazioni dei sistemi fissi delle telecomunicazioni e radiotelevisivi, nonché per nuove installazioni di sottostazioni e cabine di trasformazione elettriche, si applicano le norme del precedente art. 2.2.

**Articolo 2.4 - Interventi edilizi su fabbricati esistenti.**

C1

Per i fabbricati esistenti soggetti a interventi di manutenzione straordinaria, risanamento conservativo e ristrutturazione sono ammessi interventi, anche in contrasto col presente regolamento, purché l'Ufficio dell'ASL competente ne valuti il miglioramento che ne consegue e non vi sia contrasto con leggi vigenti.

Nei casi in cui non sia possibile il rispetto delle norme previste nel presente regolamento, possono essere applicate le norme previste per i locali di abitazione del Centro storico e della Città artusiana, relativamente alle finestrate e alle altezze dei vani destinati a soggiorno, pranzo, camera da letto e cucina, alle scale e ai servizi igienici, purché le nuove situazioni non siano igienicamente peggiorative delle preesistenti.

**Articolo 2.5 - Dichiarazione di alloggio antigienico ai sensi del DPR 1035/72**

C1

Un alloggio è da ritenersi antigienico quando:

- a) si presenta privo di servizio igienico proprio, incorporato nell'alloggio;
- b) sia presente, in modo permanente e su porzioni rilevanti delle superfici interne, umidità dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabile con normali interventi di manutenzione.

C2

Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.

C3

La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica previo accertamento tecnico.

C4

Il Sindaco su proposta del Servizio di Igiene Pubblica, può ordinare interventi di manutenzione o di risanamento.

**Articolo 2.6 – Dichiarazione di alloggio inabitabile.**

C1

Il Sindaco sentito il parere o su richiesta del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica può dichiarare inabitabile un edificio o parte di esso per motivi di igiene. Tra i motivi di inabitabilità si segnalano:

- a) condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- b) parametri di superfici, altezze, aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti;
- c) mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile.

C2

In caso di alloggio dichiarato inabitabile ai sensi del comma 1, il Sindaco ne dispone lo sgombero con propria ordinanza. Lo stesso alloggio potrà essere rioccupato solo dopo il suo adeguamento ai requisiti richiesti per il ripristino delle condizioni di abitabilità.

**Articolo 2.7 - Inizio o modifica di attività e processi produttivi.**

C1

Chi intende avviare, riattivare, dopo sospensione, o modificare in modo significativo un'attività o un processo produttivo deve darne comunicazione al Sindaco almeno 30 giorni prima, rispettivamente dell'attivazione o dell'inizio dei lavori di modifica.

C2

La comunicazione di cui al comma 1, vale quale notifica ai sensi dell'articolo 48 del D.P.R. 303/56 per le ditte soggette al decreto per le quali non era stata dichiarata l'attività in sede di concessione o agibilità e per i casi in cui le modifiche di cui al comma 1 siano state attuate in assenza di titolo abilitativo edilizio. In questi casi la comunicazione dovrà essere corredata della documentazione di cui all'art 2.1, comma 2, ed art. 2.2, comma 2, e va presentata, negli stessi termini di cui al comma 1, anche al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'AUSL.

C3

A seguito della comunicazione di cui al primo comma, su proposta del Dipartimento di Prevenzione, l'organo competente provvederà ad emettere nei confronti delle attività classificate insalubri ai sensi della vigente normativa, apposito decreto di classificazione.

C4

Il Sindaco per motivate esigenze di tutela dell'ambiente e/o della salute pubblica, potrà o vietare l'avvio delle attività o del singolo processo produttivo o subordinarli a determinate condizioni e cautele sia strumentali che operative.

C5

Sono comunque fatti salvi, per i titolari, gli obblighi di notifica previsti da specifiche normative di settore e gli obblighi di programmare l'attività nel rispetto delle esigenze di sicurezza ed igiene per gli addetti.

#### **Articolo 2.8 – Misure igieniche nei cantieri edili e stradali. Demolizione di fabbricati.**

C1

In ogni intervento edilizio devono adottarsi, a cura del costruttore e del proprietario, tutte le necessarie precauzioni per garantire l'incolumità e l'igiene dei cittadini; in particolare deve essere impedito l'accesso ai non addetti mediante barriere invalicabili ed inamovibili; qualora ciò non fosse possibile si deve provvedere con misure alternative.

C2

Nei cantieri edili e stradali devono essere posti in opera tutti gli accorgimenti ai seguenti fini:

- a) per il controllo dell'inquinamento acustico
- b) per evitare insudiciamento nelle zone esterne al cantiere;
- c) per evitare, nella misura massima possibile, il sollevamento delle polveri e la loro propagazione, in particolare modo quando si tratta di interventi su fabbricati prospicienti aree pubbliche o aperte al pubblico.

C3

I pozzi neri, i pozzetti, le fosse settiche, le fognature e le canalizzazioni sotterranee dovranno essere smontati e disinfettati prima della demolizione dei fabbricati.

C4

Nei cortili delle case private ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata è vietato il deposito, per periodi superiori a 30 giorni, di terreni o materiali di rifiuto provenienti dalla demolizione di opere murarie; nell'ipotesi di materiali contaminati da sostanze maleodoranti o insudicianti questi dovranno essere immediatamente rimossi. Entro il termine sopra previsto il proprietario o l'imprenditore deve provvedere allo sgombero ed al trasporto negli appositi luoghi di scarico.

C5

Sono fatte salve tutte le disposizioni di legge per la salute e l'incolumità dei lavoratori addetti ai cantieri edili.

## CAPO II - PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE.

### Articolo 2.9 - Condizioni di salubrità del terreno.

C1

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

C2

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

C3

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

C4

La distanza delle finestre o delle porte dei locali di cat. A, di cui al successivo art. 2.10, da scarpate o da muri di sostegno non deve essere minore di mt. 5,00. Tale disposizione si applica in presenza di scarpata con pendenza superiore al 40% o di muri di sostegno di altezza superiore a mt. 1 dalla quota di piano terra, qualora la banchina o la soglia risultino a quota inferiore della quota massima del muro di sostegno antistante la finestra o la porta.

### Articolo 2.10 - Cavedi, pozzi luce, chiostrine, intercapedini.

C1

Cavedi, chiostrine e pozzi luce devono essere facilmente accessibili per interventi di pulizia.

C2

Essi devono avere angoli interni tra 80° e 100° e possono aerare ed illuminare solo locali accessori e di servizio; ogni lato non deve essere inferiore a mt. 4; non sono ammesse rientranze dei perimetri o aggetti, ad eccezione delle gronde che non possono comunque avere uno sbalzo superiore ai cm. 30, e delle condutture solari (pozzi luce) che non debbono comunque avere uno sbalzo superiore a cm. 50.

C3

Il fondo dei cavedi deve essere impermeabile e munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo tale da evitare ristagni di acqua; è vietato versare in detto scarico acqua o materiali di rifiuto provenienti dalle abitazioni. I cavedi devono avere accesso sempre dal basso e comunque anche da un locale comune.

### Articolo 2.11 – Cortili.

C1

I cortili, intesi come spazi aperti di pertinenza di edifici, devono avere, nel rispetto delle indicazioni urbanistico edilizie, pavimentazione atta a garantire un rapido deflusso delle acque meteoriche, apprestare una bordatura impermeabile alla base delle murature perimetrali ed impedire fenomeni di infiltrazione lungo i muri.

C2

Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali in cui siano esercitate attività che possono essere causa di insalubrità o disturbo degli inquilini stessi.

### Articolo 2.12 - Igiene dei passaggi e spazi privati.

C1

Le disposizioni di cui al precedente art. 2.11, comma 1, si applicano anche ai vicoli e ai passaggi privati.

C2

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale e in genere tutti i luoghi di ragione privata, dovranno essere tenuti costantemente in buono stato di manutenzione (es.: C2 imbiancati, intonacati, puliti, etc.), spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare l'aerazione naturale.

C3

Le aree inedificate 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 ed essere mantenute con almeno due tagli d'erba all'anno.

C4

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.

C5

Il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, può adottare provvedimenti per l'igiene degli spazi e dei passaggi privati.

### **Articolo 2.13 - Misure contro la penetrazione di ratti e volatili negli edifici.**

C1

In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei volatili e di animali in genere.

C2

In specifico per i piccioni vanno adottate le misure di cui all'*art. 6.6-Animali sinantropi in stato di libertà*. A tale scopo, senza ostacolare l'aerazione, devono essere resi impenetrabili sottotetti, cantine, solai, vespai con intercapedini ventilate e spazi in genere, con grate e reti a maglie fitte.

C3

Le aperture di canne di aspirazione e ventilazione devono essere munite di reti a maglie fitte alla loro sommità o in posizioni facilmente accessibili per eventuali controlli.

C4

All'interno degli edifici, le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare alcuna comunicazione con il corpo della muratura; deve essere assicurata la perfetta tenuta di tutti gli elementi del sistema fognario; i cavi elettrici, di T.V., telefonici, di pubblica illuminazione devono essere, di norma, posti in canalizzazioni stagne.

C5

Tutti gli spazi interesterni (portici, androni, ecc.), le corti, i cortili e le chiostrine, devono presentare superfici senza distacchi e crepe sia nelle pareti che nei pavimenti; nelle cantine, le connessioni di pavimenti e pareti devono essere stuccate.

### **Articolo 2.14 – Scale.**

C1

Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, e a servizio di più unità immobiliari, per ogni piano servito, devono essere aerate ed illuminate dall'esterno a mezzo di finestratura avente superficie libera non inferiore a mq 1; può essere consentita illuminazione e aerazione dall'alto, tramite lucernario, la cui superficie di ventilazione sia pari a mq 0.40 per ogni piano servito, compreso il piano terra; negli edifici ricadenti in Centro Storico e nel perimetro della Città artusiana, qualora non vi siano le condizioni tecniche, può essere ammessa una riduzione della superficie di ventilazione minima sino a mq. 0,20 per ogni piano servito, compreso il piano terra.

C2

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

C3

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

C4

Le scale e 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 lineari ad una o più rampe comuni a più alloggi o di uso pubblico che collegano più di due livelli, compreso il piano terreno, e scale esterne di accesso alle abitazioni: metri 1,20; se collegano solo due livelli metri 1,00.
- b) Scale interne agli alloggi: metri 0,80;
- c) Scale di collegamento interne ed esterne fra abitazione e zone di servizio (cantine, sottotetti, ecc.): metri 0,60.

Le scale di collegamento di più alloggi devono presentare pedate non inferiori a cm. 28 di profondità ed alzate non superiori a cm. 18 di altezza ed un numero di alzate non superiore a 12 per rampa. Tale norma non si applica per scale a giorno e scale di servizio.

C5

I pianerottoli di raccordo fra le rampe devono avere quota costante, pertanto non sono ammessi piè d'oca e gradini intermedi se il dislivello fra i piani non è superiore a m 3.00, è fatta eccezione nell'ambito del Centro storico e della Città artusiana. Il piede d'oca deve consistere in unico gradino inclinato di 45°.

C6

Le scale a gradini trapezoidali, ovvero a chiocciola ~~non~~ sono ammesse, anche in edifici pubblici, alle seguenti condizioni:

- a) Ad uso pubblico, con larghezza minima di passaggio utile di m 1,20, con pedata minima di cm 30 misurata a cm 30 dal pilastro centrale, ed alzata massima di cm. 16,5;
- b) Ad uso privato principale, con larghezza minima di passaggio utile di m 0,75; nell'ambito del Centro storico e della Città artusiana la larghezza minima di passaggio utile può essere ridotta a m 0,60.
- c) Ad uso privato secondario, con larghezza minima di passaggio utile di m 0,60.

C7

Per tutte le scale devono essere sempre rispettati i parametri dimensionali previsti dalle norme UNI e di sicurezza, nonché da altre norme speciali.

#### **Articolo 2.15 - Sicurezza di circolazione.**

C1

Le superfici calpestabili delle parti comuni o di uso pubblico, interne ed esterne agli edifici, devono essere realizzate con materiali che riducano al minimo il pericolo di scivolamento.

C2

Tutte le superfici (pavimenti di ingressi, scale esterne, marciapiedi, bagni, pavimenti di officine meccaniche, di stabilimenti di macellazione o attività similari) che in condizioni d'uso possono diventare particolarmente scivolose per la presenza di acqua, di oli o di grassi, devono essere realizzati con materiali aventi un coefficiente di attrito dichiarato idoneo alle condizioni di uso.

#### **Articolo 2.16 - Sicurezza delle superfici fragili.**

C1

Tutte le superfici fragili (vetri, specchi e superfici similari), anche in relazione alla loro funzione e posizione, devono essere realizzate ed installate conformemente alla regola dell'arte ed in modo tale da fornire sufficienti garanzie di sicurezza contro il pericolo costituito dalla possibile rottura delle lastre, per urti od altra causa.

#### **Articolo 2.17 - Canne di esalazione per cucine e zone di cottura.**

C1

Tutte le cucine e le zone di cottura, comunque alimentate, debbono essere provviste di sistemi atti a condurre i vapori ed i prodotti della combustione a canne di esalazione singole e indipendenti o collettive e ramificate, adibite solo a tale uso.

C2



Tali canne dovranno essere condotte a tetto, dotate di comignoli realizzati e posizionati nel rispetto delle norme tecniche UNI - CIG e a distanza tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione sia essa naturale o artificiale.

C3

Tali ambienti devono altresì essere dotati di idonee aperture permanenti di ventilazione naturale diretta, realizzate nel rispetto delle norme tecniche sopra citate.

C4

Per interventi di ristrutturazione in edifici preesistenti, in luogo delle canne di esalazione, ove non sia possibile rispettare la norma generale e sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica, possono essere ammessi sistemi alternativi o per il trattamento o per l'allontanamento dei vapori di cottura (quali ad esempio: filtri a carboni attivi, canne di esalazione a parete, ecc.).

C5

Le canne di esalazione delle cucine ad uso di attività di ristorazione o comunque non assimilabili a cucine ad uso familiare, devono essere realizzate con materiali impermeabili ai vapori ed ai gas ed essere idoneamente coibentate, al fine di evitare fenomeni di condensazione ed apprezzabili incrementi di temperatura negli ambienti attraversati. Devono inoltre essere sempre prolungate sino al tetto con scarico posto a distanza non inferiore ai 10 metri dalle pareti degli edifici circostanti, riducibili a mt. 6 in Centro Storico e all'interno del perimetro della "Città Artusiana", salvo distanze maggiori a giudizio del Sindaco.

C6

La sommità dei comignoli deve superare il tetto di almeno cm 50, così come i parapetti e qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 8 m, al fine di agevolare la dispersione dei fumi nell'aria. I comignoli devono essere conformi alle norme UNI-CIG e al D.P.R. n. 1391 del 22 dicembre 1970. Modalità organizzative diverse sono ammesse in presenza di apposito calcolo tecnico, che dimostri la pari efficacia della soluzione adottata.

Qualora l'Ufficio dell'ASL competente ravveda la necessità, in riferimento all'altezza degli edifici nell'intorno, può imporre elevazioni a maggior altezza dei comignoli o l'adozione di sistemi alternativi di trattamento dei fumi.

## **Articolo 2.18 - Impianti di riscaldamento e canne fumarie.**

C1

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.

C2

Gli impianti termici, le canne fumarie e le loro parti terminali, devono essere costruiti a regola d'arte, con materiali e componenti realizzati secondo le norme tecniche di sicurezza UNI - CIG, e quanto previsto dal requisito cogente 3.2 nell'Allegato D-Requisiti, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla legislazione vigente in materia, compresi i regolamenti adottati ai fini del contenimento dei consumi di energia.

C3

Ove non sia predisposta l'installazione di apparecchi di combustione di tipo stagno, gli ambienti relativi devono essere dotati di aperture di ventilazione realizzate nel rispetto delle norme tecniche.

C4

Le canne fumarie, singole o collettive, a cui collegare le caldaie e gli apparecchi di riscaldamento degli ambienti e di produzione di acqua calda, comunque alimentati, nonché le stufe, i caminetti ed i forni alimentati a legna o simili apparecchiature, devono essere condotti al tetto.

C5

Lo scarico dei prodotti della combustione deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali prese d'aria esterne e con aperture per ventilazione naturale o meccanica.

C6

Per interventi sul patrimonio edilizio esistente è ammesso lo scarico a parete dei prodotti della combustione per i soli apparecchi alimentati a gas metano, nel rispetto delle indicazioni impiantistiche delle norme UNI - CIG e del D.P.R. 412/93 e successive modifiche ed integrazioni qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) lo scarico dei prodotti non interferisca con prese d'aria esterne, con aperture per ventilazione naturale o meccanica.
- b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione complessiva dell'edificio o degli impianti;
- c) non si possa usufruire di canne fumarie esistenti e non ne sia consentita la costruzione di nuove con scarico a tetto;
- d) non sia possibile l'attraversamento di piani sovrastanti.

**C7**

Le prese d'aria per l'alimentazione degli apparecchi di tipo stagno possono essere poste a parete.

**C8**

Il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, nei casi in cui lo scarico dei prodotti della combustione, di qualunque impianto o apparecchio termico, interferisca con prese d'aria esterne o, comunque, crei disagio permanente alla fruibilità degli ambienti determinando problemi igienico - sanitari, può ordinare interventi sulle canne fumarie nonché, in generale, l'elevazione dello sbocco di condotti esistenti.

**Articolo 2.19- Impianti di trattamento dell'aria.****C1**

Per la classificazione degli impianti di trattamento dell'aria si richiama quanto indicato dalla norma UNI. Detti impianti devono essere realizzati nel rispetto delle norme di buona tecnica.

**C2**

Gli impianti devono garantire il rispetto delle condizioni parametriche di esercizio (quali ad es. purezza e velocità dell'aria, temperatura, ecc.) definite dalle stesse norme tecniche e correlate alla tipologia d'uso del locale.

**C3**

Le prese d'aria esterna devono essere posizionate, ove tecnicamente possibile, in conformità alla norma UNI applicabile e comunque ad almeno metri 2 dal suolo ed in zone sottratte ad azioni inquinanti.

**C4**

Le condotte di espulsione dell'aria devono sfociare a tetto e devono essere posizionate e realizzate nel rispetto delle regole dell'arte; esse non devono interferire con aperture di prese d'aria naturale o artificiale.

**C5**

Il funzionamento degli impianti non deve essere causa di disturbo per gli ambienti di vita circostanti; a tal fine, sono oggetto di valutazione tecnica gli incrementi del rumore di fondo e l'innalzamento della temperatura, conseguenti al funzionamento di detti impianti.

**Articolo 2.20 - Ventilazione artificiale e termoventilazione.****C1**

La ventilazione artificiale è ammessa in sostituzione o ad integrazione di quella naturale nei seguenti locali:

- servizi igienici pubblici;
- servizi igienici privati nelle abitazioni, (qualora sia presente più di un servizio igienico almeno uno deve essere ventilato naturalmente)
- anti - wc, spogliatoi, magazzini di deposito e locali di servizio in cui non sia prevista la presenza continua di persone;
- nei pubblici esercizi attivi in Centro Storico e all'interno del perimetro della "Città Artusiana".

**C2**

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

**C3**

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.

C4

Negli edifici multipiano la ventilazione artificiale può essere ottenuta anche mediante condotto collettivo ramificato, costruito a regola d'arte, che deve essere ad uso esclusivo dei locali di servizio ventilati.

C5

La dotazione di un idoneo impianto di termoventilazione è requisito minimo per i locali pubblici di spettacolo e di riunione e per i locali ad uso commerciale e di servizio con permanenza di persone quando detti locali, per necessità od obblighi costruttivi e di esercizio, non possono essere sufficientemente o razionalmente aerati con finestre apribili. I locali pubblici di spettacolo e di riunione e i locali commerciali di superficie netta superiore ai 300 mq., devono essere dotati di impianto di ventilazione che garantisca un minimo ricambio d'aria commisurato al volume intero.

#### **Articolo 2.21 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.**

C1

I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie piana, facilmente lavabile e disinfettabile. Detti locali, inoltre, devono essere costantemente conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia a cura di chi vi abita. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

#### **Articolo 2.22 - Umidità per condensa.**

C1

Nelle normali condizioni di occupazione ed uso degli alloggi, sia nei locali di abitazione sia in quelli accessori, le superfici interne delle pareti perimetrali nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo, non devono presentare tracce di condensa permanente. Negli ambienti per cui è previsto, per brevi periodi, un forte sviluppo di vapori (bagni, cucine e simili) è ammessa la presenza momentanea di umidità, quando siano previsti sistemi di ventilazione, evacuazione o assorbimento dell'acqua di condensa formatasi, tali da evitare danni permanenti. I sistemi adottati si ritengono idonei quando, a mezz'ora dalla chiusura delle fonti di sviluppo di vapore, le pareti interne degli ambienti non presentano tracce rilevanti di condensa.

#### **Articolo 2.23 - Approvvigionamento di acqua potabile. Dotazione di servizi igienici.**

C1

Tutte le unità immobiliari, sia ad uso residenziale che ad uso lavorativo, devono essere provviste di servizi igienici al loro interno ed essere forniti di acqua potabile.

C2

Il numero dei servizi igienici e la distribuzione dell'acqua dovranno tenere conto ed essere proporzionati al numero dei locali abitabili ed alle caratteristiche dell'utenza.

#### **Articolo 2.24 - Canali di gronda.**

C1

I tetti devono essere muniti, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

C2

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti, in numero adeguato e del diametro interno non inferiore a cm.8; i condotti di scarico devono essere facilmente ispezionabili.

C3

I condotti di scarico di cui al comma 2, non devono avere aperture e interruzioni di sorta nel loro percorso; essi devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti. Le giunte dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

C4

È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine. I pluviali devono essere dotati di pozzetto sifonato di ispezione al piede da realizzarsi con fondo libero permeabile per evitare il ristagno d'acqua (per lotta alla zanzara tigre).

#### **Articolo 2.25 – Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche.**

C1

Negli edifici di nuova costruzione all'interno di aree dotate di rete di distribuzione del gas metano, adeguata a soddisfare le potenzialità dei nuovi impianti e di quelli esistenti, si fa obbligo del funzionamento a gas metano delle centrali termiche installate.

C2

Negli edifici esistenti e nelle aree servite dalla rete di distribuzione del gas metano, la sostituzione di generatori di calore obsoleti o deteriorati dovrà avvenire preferibilmente tramite installazione di generatori funzionanti a gas metano.

C3

Soluzioni tecnologiche che non prevedano l'utilizzo di combustibili fossili (energia solare, fotovoltaica, teleriscaldamento ecc.), sono consentite anche in deroga all'obbligo del funzionamento a gas metano delle centrali termiche.

#### **Articolo 2.26 - Requisiti acustici e valori limite differenziali di immissione.**

C1

I componenti (partizioni orizzontali e verticali e gli impianti tecnologici) degli edifici di cui alla Tab. A del D.P.C.M. 5 dicembre 1997 di nuova costruzione devono essere realizzati in modo da garantire i requisiti acustici delle sorgenti sonore interne ed i requisiti acustici passivi di cui al D.P.C.M. medesimo.

C2

Per gli ambienti abitativi diversi dagli edifici di cui al comma 1, si applicano i criteri emanati dalla Regione Emilia Romagna ai sensi dell'articolo 4 della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

C3

Eventuali indicazioni di dettaglio derivanti dalla specifica normativa comunale agiranno come prevalenti sulle presenti norme.

### CAPO III - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

#### Articolo 2.27 - Classificazione dei locali.

C1

Sono locali abitabili o usabili quelli in cui si svolge la vita, la permanenza o l'attività delle persone; essi sono definiti di Categoria A e sono articolati secondo la classificazione contenuta nel successivo art. 2.28.

C2

Sono locali accessori quelli in cui la permanenza delle persone è limitata nel tempo e per ben definite operazioni; essi sono definiti di Categoria S e sono articolati secondo la classificazione contenuta al successivo art. 2.29.

C3

I locali non espressamente elencati negli articoli 2.28 e 2.29, sono classificati dal Sindaco su parere dei servizi tecnici e sanitari competenti.

#### Articolo 2.28 - Locali di categoria A.

C1

I locali di categoria A sono classificati, in base alla tipologia d'uso, nel modo seguente:

- a) Categoria A1: residenza
- b) Categoria A2:
  - Cat. A2.1: uffici e studi (pubblici e privati) di enti, associazioni, libero professionali, direzionali e assimilabili;
  - Cat. A2.2 : locali ad uso commerciale, esposizioni e mostre;
  - Cat. A2.3 : pubblici esercizi, laboratori gastronomici con somministrazione al pubblico, sale di ristoranti, mense collettive, self-service e assimilati;
  - Cat. A2.4 : artigianale di servizio, ambulatori;
  - Cat. A2.5 : servizi ricreativi e culturali, sale di riunione e lettura, biblioteche, locali di culto;
- c) Categoria A3: laboratori artigianali ed industriali di produzione e trasformazione, lavanderie artigianali ed industriali, officine meccaniche ed autorimesse non destinate al solo posteggio dei mezzi , magazzini e depositi in cui la permanenza delle persone non sia saltuaria, laboratori di produzione, conservazione, trasformazione, manipolazione di prodotti alimentari, macelli;
- d) Categoria A4:
  - Cat. A4.1 : alberghi, pensioni, strutture per il soggiorno temporaneo delle persone;
  - Cat.A4.2 : case di cura, ospedali, centri di assistenza socio - sanitaria;
  - Cat. A4.3 : locali di divertimento, di spettacolo e per attività sportive (cinema, discoteche, piscine e assimilabili);
  - Cat. A4.4 : scuole pubbliche e private;
- e) Categoria A5: locali di ricovero e sosta per animali (canili, stalle, porcilaie e assimilabili).

#### Articolo 2.29 - Locali di categoria S

C1

I locali di categoria S, sono classificati, in base alla tipologia d'uso, nel modo seguente:

- a) Categoria S1: servizi igienici e bagni in genere, locali di servizio condominiali, spogliatoi collettivi;
- b) Categoria S2: vani scale che collegano più di due piani, lavanderie private, stenditoi e simili, autorimesse di solo posteggio, depositi o archivi in cui la permanenza delle persone sia saltuaria, corridoi, atri e disimpegni;
- c) Categoria S3: ripostigli, vani guardaroba con superficie inferiore a 9 mq. vani scale colleganti solo due piani, vani tecnici.

## CAPO IV - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

### Articolo 2.30 - Classificazione dei locali di abitazione.

C1

Sono definiti di Categoria A1 i locali adibiti a residenza quali cucina, cucina in nicchia, soggiorno, pranzo, tavernetta, studio, sala gioco, camera da letto, locali in genere posti ai piani abitabili aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 2.31.

C2

Sono definiti locali o ambienti accessori per la civile abitazione:

- a) servizi igienici e bagni in genere, antibagni, spogliatoi (appartenenti alla Categoria S1);
- b) autorimesse, lavanderie, stenditoi, stirerie, corridoi, atri e simili (appartenenti alla categoria S2);
- c) ripostigli, guardaroba, dispense e simili aventi superficie inferiore a mq. 9, cantine, centrali termiche e simili (appartenenti alla categoria S3)

### Articolo 2.31 - Caratteristiche e dimensioni dei locali di abitazione di categoria A1.

C1

L'altezza dei locali di abitazione di categoria A1 non deve essere inferiore a metri 2,70; nel caso di soffitti e tetti inclinati ed in presenza di zone soppalcate, tale misura è da intendersi come altezza media ponderale. In nessun punto del locale l'altezza può essere inferiore a metri 2,00.

C2

Il rapporto di illuminazione ed aerazione (R.I.A.) non deve essere inferiore a 1/8 (0,125); tale rapporto deve essere calcolato nel rispetto delle seguenti modalità:

- a) per superficie illuminante interessata da balconi, porticati o aggetti sovrastanti di profondità superiore a metri 1, la dimensione minima della superficie illuminante, deve essere incrementata di mq. 0,05 ogni 5 cm di ulteriore oggetto oltre il metro;
- b) qualora i vani si affaccino esclusivamente su cortili, la distanza normale minima da ciascuna finestra al muro opposto non deve essere inferiore a m. 6. Nel caso di locali S1 le aperture a distanze minori possono essere utilizzate per prendere luce ed aria così come definito all'art.2.10 Cavedi, pozzi luce, chiostrine, intercapedini.

Quanto sopra nel rispetto dei dettami definiti dai requisiti cogenti di cui all'Allegato al RUE D-Requisiti

C3

La superficie dei locali di abitazione di categoria A1 deve rispettare le seguenti dimensioni:

- a) vani abitativi in genere (studio, sala gioco, ecc.): non inferiore a mq.9,00;
- b) superfici minime per locali ad uso specifico:
  - cucina: mq. 6,00; sono consentite cucine in nicchia con superficie non inferiore a mq.3,00 in appartamenti di superficie netta inferiore ai mq.100; tali cucine in nicchia devono avere un'ampia comunicazione con il locale soggiorno (minimo m.1,50); nelle cucine deve essere assicurato idoneo sistema di aspirazione di fumi ed esalazioni, prima che si diffondano;
  - cucina in nicchia e soggiorno/pranzo: mq.17,00 in alloggi con superficie non superiore a mq. 100;
  - pranzo, soggiorno e camera da letto a due posti: mq.14,00;
  - camera da letto ad un posto: mq. 9,00.

C4

È fatto salvo quanto previsto al successivo art. 2.33 per gli alloggi di edilizia sovvenzionata, convenzionata e di edilizia residenziale pubblica in generale.

C5

Due locali adiacenti possono essere considerati come ambiente unico quando l'apertura di comunicazione fra i due locali misura almeno m.2,00 di larghezza; in tal caso, ai fini di quanto stabilito ai commi 2 e 3, si devono sommare i R.I.A. e le superfici.

C6

Per i soppalchi, la proiezione orizzontale non deve eccedere del 50% la superficie del locale sottostante; valgono comunque le disposizioni specifiche del successivo art. 2.36.

**Articolo 2.32 - Caratteristiche e dimensioni dei locali accessori di categoria S.**

C1

I locali accessori di categoria S, ove non sia diversamente stabilito da norme speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti parametri:

- a) locali di categoria S1:
  - altezza media: non inferiore a m.2,40; se situati ai piani non abitabili, non inferiore a m. 2,30;
  - altezza minima: m.2,00;
  - R.I.A.: almeno 1/12 (0,083);
- b) locali di categoria S2:
  - altezza minima: m.2,00;
- c) locali di categoria S3:
  - altezza media: non inferiore a m.2,00.

C2

I servizi igienici possono essere "ciechi", purché dotati di aspirazione forzata con canna di esalazione al tetto, solo nel caso in cui sia presente più di un servizio igienico e uno di essi sia con areazione naturale. Inoltre possono essere ciechi, ove se ne dimostri l'effettiva necessità e previo parere preventivo dell'USL di cui all'art. 2.4-Interventi edilizi su fabbricati esistenti, i servizi igienici dei monolocali e bilocali posti in edifici del centro storico e della Città artusiana anche se dotati di unico bagno e posti nel resto del territorio comunale solo nei monolocali ad esclusione di quelli in edifici di nuova costruzione.

C3

I servizi igienici ed i relativi antibagni devono avere una superficie minima di mq.1,00 con i lati non inferiori a m.1,00. Il servizio igienico deve essere completamente rivestito o tinteggiato con materiale lavabile e impermeabile fino ad un'altezza minima di m.2,00; tale prescrizione si applica anche per l'antibagno qualora sia presente un lavabo o una doccia.

C4

I servizi igienici ed i bagni non possono avere accesso diretto dai locali di categoria A se non attraverso un disimpegno. Nel caso di unità edilizia con più servizi igienici, almeno un bagno deve avere le caratteristiche precedenti mentre per gli altri è consentito l'accesso dai locali a cui sono specificatamente attribuiti (camere da letto), ad esclusione della cucina e del soggiorno/pranzo. È comunque vietato costruire servizi igienici all'esterno del fabbricato.

**Articolo 2.33 - Alloggi e impianti minimi.**

C1

Per alloggio monostanza (monocale) si intende il locale abitabile dotato di antibagno e WC che deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq.38 se destinato ad un massimo di due persone.

C2

Ogni bilocale, deve essere costituito da un soggiorno, una cucina o zona cottura di almeno 17 mq, una camera da letto di almeno 9 mq. e di almeno un servizio igienico idoneamente disimpegnato, completo di W.C., lavabo, bidet, vasca o doccia.

C3

Per interventi di edilizia sovvenzionata e di edilizia residenziale pubblica in generale è consentito, limitatamente agli alloggi di superficie utile non superiore a 45 mq. e destinati a non più di 2 persone, di realizzare soggiorni con "posto di cottura" munito di impianto di aspirazione forzata sui fornelli (articolo 6 del D.M. 5 luglio 1975) di superficie non inferiore a mq 14.

**Articolo 2.34 - Locali ai piani interrati e seminterrati.**

C1

I locali dei piani interrati e seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.

C2

Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture atte ad assicurare una

costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

#### **Articolo 2.34 bis - Locali ai piani terra**

C1

Qualora i locali ai piani terra siano adibiti a servizi ed esclusi dal calcolo della SUL devono avere aperture ad altezza dal pavimento non inferiore a m 1,70.

#### **Articolo 2.35 - Locali sottotetto.**

C1

I locali sottotetto devono possedere i seguenti requisiti:

- a) i locali abitabili di categoria A1 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,70 con altezza minima di m. 2,00 e R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125) se con apertura a parete, 1/16 se in falda;
- b) i locali di categoria S1 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,40 con altezza minima di m 2,00 e R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083) se con apertura a parete, 1/16 se in falda;
- c) i locali con h media inferiore a m 2,40 sono classificati di categoria S2 o S3, possono avere una sola apertura per vano, anche in falda, di dimensioni massime pari a 1,00 mq

In Centro Storico e in edifici di interesse storico architettonico in territorio rurale, in caso di intervento di Restauro e risanamento conservativo di tipo B -A2b- ai sensi dell' articolo 3.6 – *Contenuti della disciplina particolareggiata* del PSC, sono ammesse aperture di finestre in falda per l'illuminazione di locali sottotetto ad uso servizi con luci non superiori a mq 0,50 per singolo locale e per locali sottotetto abitabili aperture non superiori a mq 1,50 cadauno.

#### **Articolo 2.36 – Soppalchi.**

C1

I soppalchi aperti, ad uso abitabile o accessorio, sono sempre consentiti quando in qualsiasi punto del soppalco e del locale sottostante sono rispettati i parametri propri della categoria di appartenenza.

C2

La superficie del soppalco non può coprire più del 50% della superficie del locale sottostante.

C3

Nella parte aggettante del soppalco deve essere previsto un idoneo parapetto non scalabile avente altezza minima di m. 1,00.

C4

Per la determinazione dell'altezza media ponderale e del R.I.A, si assume quale superficie di riferimento quella complessiva del vano (superficie del soppalco e della zona sottostante) e quale superficie illuminante quella complessiva di tutte le aperture finestrate dell'ambiente.

C5

In caso di solai con travi a vista l'altezza minima va misurata all'intradosso delle travi portanti e l'altezza media ponderale deve essere quella specifica attribuita alla categoria del locale. In caso di controsoffittature ai fini igienico-sanitari esse se chiuse si considerano come parete in quanto riducono il volume d'aria dell'ambiente.



## CAPO V - EDIFICI AD USO NON RESIDENZIALE. CARATTERISTICHE E REQUISITI IGIENICI GENERALI

### Articolo 2.37 - Locali di categoria A 2

C1

I locali di Categoria A2.1 sono equiparati a locali di categoria A1; essi pertanto devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) superficie non inferiore a mq 9;
- b) altezza media ponderata non inferiore a m. 2,70 e altezza minima non inferiore a m. 2.00;
- c) RIA non inferiore a 1/8 ( 0,125 );
- d) nei locali ad uso ufficio deve essere prevista, per ogni operatore, una superficie di lavoro non inferiore a mq. 6.

C2

I locali di categoria A2.2 - A2.3 - A2.4 – A2.5, ove non sia diversamente stabilito da norme di legge o da disposizioni speciali del regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) per le attività commerciali, altezza minima di m. 2, 70;
- b) per le altre attività altezza media ponderata non inferiore a m.3,00, con altezza minima non inferiore a m. 2,70;
- c) per le attività di pubblico esercizio, ristorazione e simili, altezza media di m. 3,00 riducibile a m. 2,40 come altezza minima in Centro Storico e nel perimetro della "Città Artusiana".
- d) per attività a ridotto impatto igienico - sanitario può essere ammessa un'altezza minima non inferiore a m. 2,70 previa presentazione di motivata richiesta ed a seguito di valutazione tecnica favorevole da parte dei servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica che possono subordinare l'assenso al posizionamento di un idoneo impianto di ventilazione o condizionamento;
- e) rapporto di illuminazione non inferiore a 1/8 (0,125), riducibile a 1/16 (0,0625) per le attività A2.4 in Centro Storico e nel perimetro della "Città Artusiana";
- f) rapporto di aerazione non inferiore a 1/16 (0,0625);
- g) superficie minima di mq.20;
- h) per le strutture ambulatoriali si applicano le disposizioni stabilite dalla normativa regionale;

### Articolo 2.38 - Locali di categoria A3.

C1

I locali di categoria A3, ove non stabilito diversamente da disposizioni speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) altezza media ponderata non inferiore a m. 3,00 con altezza minima di m. 2,70;
- b) rapporto di illuminazione non inferiore a 1/8 (0,125);
- c) rapporto di aerazione non inferiore a 1/16 (0,0625);
- d) superficie minima di mq. 20

### Articolo 2.39 - Locali di categoria A4.

I locali di categoria A4, ove non sia diversamente stabilito da specifiche norme di legge o da norme speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) altezza minima di m. 3,00;
- b) R.I.A non inferiore a 1/8 (0,125);
- c) superficie minima di mq.9 per i locali assimilabili a locali di vita e di mq. 20 per i locali di lavoro:

Parametri edilizi diversi possono essere ammessi previa presentazione di motivata richiesta ed a seguito di valutazione tecnica favorevole da parte dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione.

C2

Le Unità Abitative Mobili e le Unità Abitative Fisse di cui all'art. 6 della LR 16/04, che possono essere installate all'interno delle strutture ricettive all'aria aperta, possono avere rispettivamente

altezza minima di m. 2,00 e m. 2,40.

C3

I locali di categoria A4.1 destinati ad uso proprio degli ospiti (stanze di alberghi o pensioni, ecc.) debbono rispettare le norme regionali vigenti (Del.Reg 916/2007 e Del.Reg. 2186/2005).

C4

Per i locali destinati a servizi assistenziali ed occasionali si applicano le disposizioni specifiche previste dal presente regolamento, nonchè le norme regionali vigenti L.R. 34/98 e s.m.i..

#### **Articolo 2.40 - Locali di categoria A5**

C1

I locali di categoria A5, finalizzati alla specificità di utilizzo dell'allevamento, devono rispettare le norme vigenti in materia e garantire idonee condizioni ergonomiche degli animali allevati.

#### **Articolo 2.41 - omissis**

#### **Articolo 2.42 - omissis**

#### **Articolo 2.43 - Locali interrati e seminterrati.**

C1

È vietato adibire al lavoro locali chiusi, interrati o seminterrati salvo quando particolari modalità di lavorazione non lo richiedano, e risulti assentito ai sensi del precedente *art. 2.2*. In questi casi i locali interrati e seminterrati devono essere provvisti di intercapedine con locale di servizio filtro verso la parte interrata e seminterrata.

C2

Per ottenere l'autorizzazione in deroga di cui al comma 1, deve essere predisposta, da parte di tecnico abilitato, sintetica relazione tecnica atta ad identificare le necessità tecniche ed i mezzi di protezione adottati.

C3

Fermo restando quanto previsto dal D.P.R. n. 303 del 1956, è vietato adibire i locali chiusi interrati a lavorazioni con esalazioni nocive o che espongono i lavoratori a temperature eccessive; lo stesso divieto si applica nel caso in cui i locali non rispondano ai requisiti dimensionali stabiliti dal presente regolamento.

C4

L'utilizzo del locale di cui al comma 1, è comunque subordinato alla presenza di specifici presidi tecnici integrativi per aerazione, illuminazione e sicurezza.

#### **Articolo 2.44 - Locali accessori a servizio di attività.**

C1

Sono locali o ambienti accessori a servizio di attività: servizi igienici, docce, antiservizi, spogliatoi collettivi, ripostigli, depositi, magazzini, mense, ambulatori aziendali, archivi.

C2

I locali accessori a servizio di attività devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) servizi igienici, docce, antiservizi; essi sono equiparati ai locali di categoria S1; essi devono rispettare i seguenti parametri:
  - altezza media ponderata non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2,00;
  - R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione forzata, capace di garantire almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti, ed idoneamente illuminati con luce artificiale;
  - superficie minima di mq.1,00 elevata per i servizi igienici a mq.1,2 con un lato di almeno m 1,00;

- b) nei locali di lavoro deve essere messa a disposizione dei lavoratori acqua in quantità sufficiente, tanto per uso potabile che idrico per lavarsi;
- c) tutti gli insediamenti devono essere forniti di w.c. e antibagno, convenientemente riscaldati nella stagione fredda, separati per sesso, con porte e pareti divisorie a tutt'altezza e in numero non inferiore per persone occupate o frazione per turno, a quanto stabilito dalla seguente tabella:

Utenti/Turno	WC
0 - 200	1/20
200 - 400	1/25
oltre 400	1/30

- d) quando si svolgono attività di cui alla tabella n.1, gli insediamenti devono essere forniti di docce con acqua calda e fredda; tali docce devono essere individuali, in locali distinti per i due sessi e riscaldate nella stagione fredda. Il numero delle docce deve essere congruo e comunque non deve essere inferiore a 1 ogni 15 persone addette o frazione per turno.

### C3

i lavandini devono essere in numero non inferiore, per persone occupate o frazione per turno, a quanto stabilito dalla seguente tabella:

Utenti/Turno	Lavabi
0 - 200	1/20
200 - 400	1/25
oltre 400	1/30

- a) i w.c. e le docce devono essere rivestiti con materiale lavabile e impermeabile fino ad un'altezza minima di m.2,00. È vietato costruire servizi igienici posti all'esterno del fabbricato. Docce e wc devono essere costruiti in locali separati; in casi particolari può essere autorizzata dal Dipartimento di Prevenzione la costruzione, in un unico locale, del w.c. e della doccia.
- b) Per le Aziende oggetto di incremento occupazionale può essere concessa deroga su specifica autorizzazione del Dipartimento di Prevenzione, rispetto ai requisiti di cui ai punti 5 e 6 del presente comma a seguito di apposita richiesta contenente le modalità organizzative che possono determinare le condizioni per l'accoglimento.
- c) Spogliatoi: tutti gli insediamenti produttivi in cui si svolgono lavorazioni di cui alla tabella n.1 o che occupano più di 5 addetti, devono disporre di locale spogliatoio distinto per i due sessi, non comunicanti direttamente con il w.c., arredati con armadietti a doppio scomparto e riscaldati durante la stagione fredda. Gli spogliatoi sono equiparati a locali di categoria S1; essi devono rispettare i seguenti parametri:
- altezza media ponderale non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2;
  - R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione forzata che garantisca almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti ed idoneamente illuminati con luce artificiale
  - superficie minima di mq.2 con lato minore non inferiore a m. 1; deve essere garantita comunque una superficie minima di mq. 1,00 per ogni addetto occupato per turno.
- d) locali di riposo: gli insediamenti produttivi di cui alla tabella allegata n.2 caratterizzati dalla esposizione dei lavoratori a particolari rischi per la sicurezza e la salute, devono avere un locale di riposo loro riservato. I locali di riposo devono essere idoneamente arredati; essi devono essere riscaldati durante la stagione fredda; tali locali, ove non sia presente un locale infermeria devono essere provvisti di cassetta di medicazione. I locali di riposo sono equiparati a locali di categoria A1; essi devono rispettare i seguenti parametri edilizi :

1. altezza minima di m.2,70;
2. R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125);
3. superficie minima non inferiore a mq. 9,00 e comunque congrua rispetto al numero degli addetti occupati per turno nelle specifiche lavorazioni a rischio.

Per i locali di riposo di tipo temporaneo sono ammessi parametri inferiori, previa autorizzazione da parte del Dipartimento di Prevenzione

- e) mense: gli insediamenti produttivi che occupano più di 30 persone devono possedere un locale mensa o cottura, isolato dall'ambiente di lavoro e riscaldato nella stagione fredda; tale prescrizione può essere derogata nel caso in cui l'azienda sia convenzionata con una mensa interaziendale ubicata nella zona di insediamento. I locali mensa sono equiparati a locali di categoria A1; essi devono rispettare i seguenti parametri edilizi :
- altezza minima di m.2,70;
  - R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché idoneamente illuminati con luce artificiale e dotati di impianto di ventilazione artificiale o condizionamento; tali impianti devono essere preventivamente sottoposti al parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione;
  - superficie minima di mq. 9 e comunque congrua rispetto al numero degli utilizzatori.
- f) ambulatori aziendali e locali infermeria. Il datore di lavoro deve garantire la presenza dei presidi sanitari necessari per provvedere alle prime cure. Nei casi previsti dalla legge e comunque ove siano presenti più di 100 persone, gli insediamenti produttivi devono essere dotati di un locale infermeria idoneamente arredato, attrezzato, riscaldato, provvisto di lavandino ed acqua corrente. I locali destinati ad infermeria e ad ambulatorio aziendale sono equiparati a locali di categoria A1 e pertanto devono rispettare i seguenti parametri edilizi :
- a. altezza minima di m.2,70;
  - b. R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125);
  - c. superficie non inferiore a mq.9.
- g) depositi e magazzini, ripostigli, archivi: tali locali sono equiparati a locali di categoria S1 e pertanto devono rispettare i seguenti parametri edilizi :
- altezza media non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2;
  - R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083).
- sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno quando non è prevista la permanenza di persone. In tali locali, quando la permanenza del personale è saltuaria, deve essere previsto un impianto di ventilazione forzata atto a garantire almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti; essi inoltre devono essere idoneamente illuminati con luce artificiale. Nel caso in cui in tali locali si svolga attività lavorativa in maniera costante o regolare, essi devono rispettare le caratteristiche proprie dei locali di lavoro.

#### C4

L'accorpamento in un unico locale di più funzioni assistenziali tra quelle elencate al comma 2, lettere c), d) ed e) può essere ammesso, in via straordinaria, a fronte di motivata richiesta.

### Articolo 2.45 - Soppalchi negli edifici non residenziali.

#### C1

I soppalchi aperti all'interno degli edifici non residenziali appartengono a tre categorie:

- 1) soppalchi aperti non adibiti ad uso abitabile, bensì al deposito di materiali;
- 2) soppalchi aperti e/o chiusi nelle attività commerciali espositive, quale ampliamento delle zone di presentazione delle merci e frequentabili dai clienti;
- 3) soppalchi aperti e/o chiusi nei pubblici esercizi, quale ampliamento delle zone di servizio ai clienti.

#### C2

Nel caso 1, del precedente comma 1, la superficie del soppalco non può coprire più del 50% della superficie del locale sottostante, il quale locale deve comunque avere un'altezza

all'intradosso del solaio del soppalco non inferiore a m. 2.40 e il locale soppalcato deve avere un'altezza minima non inferiore a m.2,00. Tali soppalchi devono inoltre essere dotati di idonei parapetti o graticci che impediscano la caduta dei materiali ivi depositati e degli operatori che vi accedano.

C3

Nel caso 2 , del precedente comma 1, la superficie del soppalco non può coprire più del 50% della superficie del locale sottostante, il quale locale deve comunque avere un'altezza all'intradosso del solaio del soppalco non inferiore a m 2.70. e il locale soppalcato deve avere un'altezza minima non inferiore a m.2.70 Tali soppalchi devono inoltre essere dotati di parapetti di sicurezza non scalabili di altezza non inferiore a m. 1,00, L'accesso a tali soppalchi dovrà avvenire con scale che rispettino le indicazioni date dal precedente *art. 2.14 – Scale*, mentre per la determinazione dell'altezza media ponderale e del R.I.A, si assume quale superficie di riferimento quella complessiva del vano (superficie del soppalco e della zona sottostante) e quale superficie illuminante quella complessiva di tutte le aperture finestrate dell'ambiente.

C3

Nel caso 3 , del precedente comma 1, la superficie del soppalco non può coprire più del 50% della superficie del locale sottostante, salvo che in Centro Storico e nel perimetro della "Città Artusiana", dove può coprire sino al 80% della superficie del locale sottostante, il quale locale, in entrambi i casi, deve comunque avere un'altezza netta dalla pavimentazione finita all'intradosso del solaio del soppalco non inferiore a m. 2,70. e il locale soppalcato deve avere un'altezza minima non inferiore a m. 2,00 e media non inferiore a 2,40 Tali soppalchi devono inoltre essere dotati di parapetti di sicurezza non valicabili di altezza non inferiore a m. 1,00, e l'accesso dovrà avvenire con scale che rispettino le indicazioni date dal precedente *art. 2.14 – Scale*, mentre per la determinazione dell'altezza media ponderale e del R.I.A, si assume quale superficie di riferimento quella complessiva del vano (superficie del soppalco e della zona sottostante) e quale superficie illuminante quella complessiva di tutte le aperture finestrate dell'ambiente, ovvero le norme specifiche per il Centro Storico e la "Città Artusiana".

## CAPO VI - EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO

### **Articolo 2.46 - Alberghi e simili strutture ricettive all'aria aperta.**

C1

I requisiti dei locali ed edifici destinati ad alberghi ed esercizi similari sono disciplinati dalle norme delle leggi speciali, nazionali e regionali (DGR n. 916/07 - Legge Regionale 16/ 2004 - Approvazione degli standard strutturali e dei requisiti di esercizio per l'autorizzazione e la classificazione delle strutture ricettive alberghiere) e, in via integrativa e di dettaglio, dalle norme del presente regolamento.

C2

I requisiti delle aree e degli edifici destinate a strutture per il turismo all'aria aperta, sono disciplinati dalle norme delle leggi speciali, nazionali e regionali, e, in via integrativa e di dettaglio, dalle norme del presente regolamento. In particolare si specifica quanto segue:

- a) Ai fini della determinazione della densità di occupazione delle Unità Abitative Mobili e delle Unità Abitative Fisse, ci si riferisce ai disposti della Del.GR 2150/04 (Delibera attuativa della L.R.16/04) e successive modifiche ed integrazioni;
- b) le aree di sosta devono assumere la valenza di campeggio con le caratteristiche di classifica che il gestore reputerà opportune, integrate dalle specifiche disposizioni regionali e nazionali, con una superficie complessiva di non meno di mq. 10.000, ma senza la possibilità di dislocarvi Unità Abitative Fisse (bungalows), mentre le Unità Abitative Mobili non potranno esservi dislocate in percentuale superiore al 10% del numero complessivo delle piazzole in licenza;
- c) l'attività di rimessaggio potrà essere svolta nei periodi di chiusura della struttura ricettiva, e, qualora fosse svolta contestualmente all'attività di questa, dovrà essere organizzata su aree tenute separate e non accessibili da parte degli ospiti;
- d) nel caso di allestimento di strutture ricettive all'aria aperta provvisorie, legate ad iniziative ed eventi occasionali, vale quanto indicato all'art. 41 della LR 16/04.

### **Articolo 2.47 - Affittacamere – Foresterie**

C1

Il regime autorizzatorio per gli affittacamere è stabilito dalla LR 16/04 e Del.GR 2186/2005 ed atti tecnici ad essa collegati. Le condizioni igieniche di esercizio sono disciplinate dalle disposizioni del presente regolamento.

C2

I locali destinati ad affittacamere e foresteria devono possedere le caratteristiche strutturali ed igieniche previste per i locali ad uso abitativo.

C3

Quando il numero dei posti letto è superiore a quattro, l'esercizio deve essere dotato di doppi servizi. L'accesso ai servizi igienici deve essere disposto in modo da evitare il passaggio attraverso altre camere da letto o attraverso la cucina dell'appartamento.

### **Articolo 2.48 - Classificazione e disciplina igienico sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico sociale.**

C1

Sono definiti "Complessi ricettivi complementari a carattere turistico sociale" le strutture ricettive gestite senza finalità di lucro, come gli alberghi od ostelli per la gioventù, i campeggi gestiti con questa finalità, le case per ferie ed in genere gli altri allestimenti che non abbiano la caratteristica di attività turistiche a gestione d'impresa.

C2

I requisiti di tali complessi ricettivi sono disciplinati dalle leggi speciali e dalle norme del presente regolamento.

C3

Non è consentito l'esercizio promiscuo dell'attività di azienda alberghiera con quella di complesso ricettivo complementare a carattere turistico sociale.

C4

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi, l'approvvigionamento di acqua potabile, lo scarico dei reflui fognari, le misure per la lotta contro le mosche ed altri parassiti, sono disciplinati dalle disposizioni in materia di insediamenti civili ed esercizi alberghieri.

#### **Articolo 2.49 - Abitazioni collettive.**

C1

I collegi, i convitti, i conventi e le altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità, comunque costituite, devono disporre di locali aventi le seguenti caratteristiche:

- a) dormitori aventi una superficie di almeno 6 mq ed una cubatura di almeno 18 mc per ogni posto letto;
- b) servizi igienici composti da almeno un W.C. e da almeno un lavabo ogni 6 posti letto, da almeno una doccia per ogni 10 posti letto. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le caratteristiche previste al precedente art. 2.32;
- c) locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali; locale o lavanderia per la raccolta della biancheria sporca;
- d) locale infermeria dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato e con numero di posti letto, pari almeno al 4% della ricettività totale, da sistemarsi in camerette a non più di due letti, separate per sesso.

C2

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti tinteggiate con materiale impermeabile fino all'altezza di m. 2; devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione.

#### **Articolo 2.50 - Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori.**

C1

I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per lavoratori devono avere le caratteristiche fissate dalle norme generali per l'igiene del lavoro.

C2

Quando detti locali sono ricavati da strutture precarie, quali baracche o strutture similari, la loro cubatura non deve essere inferiore a mc. 20 per posto letto.

C3

Per quanto attiene i requisiti igienico sanitari (approvvigionamento idrico, distanze da sorgenti inquinanti) si applicano le disposizioni stabilite dal presente regolamento per le civili abitazioni.

#### **Articolo 2.51 - Dormitori pubblici**

C1

I dormitori pubblici o asili notturni devono presentare locali separati per i due sessi con i seguenti requisiti:

- a) pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
- b) letti distribuiti in modo che corrispondano almeno mq. 5 di superficie e mc. 15 di cubatura per ogni posto letto;
- c) gruppo di servizi composto da almeno una latrina ogni 10 posti letto, almeno un lavabo ogni 5 ed almeno una doccia con acqua calda e fredda;
- d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione delle persone, dei panni, della biancheria e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
- e) una quantità di acqua potabile ed un numero di rubinetti di acqua con lavandini per l'igiene personale, corrispondenti ai bisogni delle persone da alloggiare.

C2

Tutti i locali devono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

**Articolo 2.52 – Soggiorni di vacanza per minori.**

C1

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei minori sono stabilite dalle leggi regionali in materia ed, in via integrativa e di dettaglio, dalle norme del presente regolamento.

**Articolo 2.53 – Farmacie.**

C1

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dall'art.2.44 del presente regolamento; deve inoltre disporre di un adeguato retro negozio e di aperture atte ad assicurare costante e naturale aerazione ed una buona illuminazione naturale; gli ambienti devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2.37 e dalle altre norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

C2

Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.

C3

La farmacia deve essere dotata di una zona per la preparazione dei prodotti galenici con un idoneo tavolo di lavoro dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotto autonomo di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.

C4

Il magazzino - deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei; in tale caso, con mezzi naturali o con sistemi artificiali, devono essere assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione del farmaco.

**Articolo 2.54 - Asili nido**

C1

Gli asili nido di nuova costruzione devono rispettare i criteri generali di cui alle leggi nazionali e regionali (*Del.GR 646/2005 - Direttiva sui requisiti strutturali ed organizzativi dei servizi educativi per la prima infanzia e relative norme procedurali, in attuazione dell'art. 1, co. 3 e 3 bis della L.R. n. 1/2000, come modificata dalla L.R. n. 8/2004*). Essi devono inoltre rispettare i seguenti requisiti strutturali ed ambientali:

- a) l'asilo nido deve essere ubicato:
  - in località aperta e soleggiata, non esposto a venti fastidiosi, non situato sottovento rispetto ad aree da cui possono provenire esalazioni o fumi nocivi e sgradevoli;
  - lontano da strade di grande traffico, da industrie rumorose e da attrezzature urbane che possano arrecare danno, disagio o disturbo all'attività dell'asilo nido;
- b) l'area da riservare alla costruzione dell'asilo nido non deve avere accessi diretti da strade statali o provinciali;
- c) la superficie complessiva dell'area da riservare alla costruzione dei nuovi asili nido, non può essere inferiore ai mq. 1800 e l'area coperta dagli edifici non deve essere superiore alla terza parte dell'area complessiva;
- d) quando il sito dell'asilo debba essere scelto in centro o in aree storiche, quartieri e frazioni in cui non vi sia disponibilità di aree con le caratteristiche di cui sopra o quando l'asilo, per necessità locali contingenti, debba essere localizzato in edifici preesistenti, possono essere ammesse riduzioni degli standards ambientali e di servizio; in tali casi devono comunque essere garantiti livelli idonei di abitabilità, da valutarsi da parte del Sindaco, sentiti il Servizio di igiene Pubblica ed il Servizio Pediatria di Comunità dell'ASL;
- e) locali, giochi, arredi devono essere idonei a garantire condizioni di sicurezza e tutela per i minori.



**C2**

Gli asili nido ubicati nei centri storici o in edifici residenziali, oltre a quanto previsto dal comma 1, lettera c, e fermo restando l'osservanza dei parametri fissati dalla legge regionale, devono possedere spazi esterni con una superficie fruibile di almeno 12 mq. per posto bambino.

**Articolo 2.55 – Lavanderie.****C1**

Le lavanderie ad acqua devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) disporre di ambienti ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima pulizia, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite o tinteggiate con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m. 2. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica. I raccordi fra pavimenti e pareti devono essere arrotondati per facilitare pulizia e disinfezione.
- b) Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti. Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sporca;
- c) deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle liscivatrici, degli idroestrattori, degli essicatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione siano organizzate in sequenza fra di loro;
- d) le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente di acqua potabile. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività, come convitti, ecc.... devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'Autorità Sanitaria Locale.

**C2**

Le lavanderie a secco devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) i locali, oltre ad essere tenuti con la massima pulizia, devono avere sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti;
- b) la ventilazione naturale deve essere assicurata da una o più aperture oltre alla porta d'ingresso, di adeguate dimensioni e posizionate in modo da garantire una effettiva movimentazione d'aria. Quando è impossibile realizzare tali aperture, devono essere adottate le misure idonee ad abbattere la presenza nell'aria di solventi. quali, in particolare, l'installazione di appositi impianti di aspirazione ed immissione di aria. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano la macchina lavatrice deve essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.
- c) la canna di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare all'esterno, in posizione da non costituire inconveniente igienico - sanitario nell'ambiente circostante e con camino dell'impianto portato a tetto; deve inoltre essere prevista la dotazione di apposito depuratore a carboni attivi, recuperatore o altro idoneo impianto, da mantenersi sempre in buona efficienza;
- d) per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura.

**Articolo 2.56 - Attività di barbiere, parrucchiere uomo e donna. Requisiti specifici.****C1**

Per le attività di barbiere e parrucchiere uomo e donna, sono stabiliti i seguenti requisiti specifici:

- a) locali rispondenti ai requisiti edilizi di cui all'art. 2.37, comma 2, per i locali di categoria A2.4;
- b) dotazione di un servizio igienico con antibagno con parete rivestita di materiale ceramico fino all'altezza di m. 2 e con i requisiti di cui all'art. 2.32;
- c) non deve esservi comunicazione fra attività e civile abitazione;

- d) nei locali ove viene svolta l'attività deve essere assicurata una ventilazione forzata che garantisca un minimo di 8 ricambi aria/ora, nel rispetto dei requisiti previsti dal presente regolamento e dalle norme di buona tecnica. Nel caso di attività di barbiere "tradizionale" l'impianto di ventilazione può essere sostituito da un sistema di aspirazione;
- e) le acque di scarico derivanti dai lavandini di lavaggio devono essere recapitate in idoneo pozzetto di decantazione e poi convogliate alla fognatura comunale.

#### **Articolo 2.57 - Attività di estetista. Requisiti specifici.**

C1

Per le attività di estetista sono stabiliti i seguenti requisiti specifici:

- a) locali rispondenti ai requisiti edilizi di cui all'art. 2.37, comma 2, per i locali di categoria A2.4;
- b) dotazione di un servizio igienico con antibagno con parete rivestita di materiale ceramico fino all'altezza di m. 2 e con i requisiti di cui all'art. 2.32; il servizio igienico deve essere dotato inoltre di erogatore di sapone liquidi, asciugamani a perdere e lavandino a comandi non manuali;
- c) non deve esservi comunicazione fra attività e civile abitazione;
- d) nei locali ove viene svolta l'attività i pavimenti e le pareti devono essere di facile pulizia e disinfezione, in particolare, i muri perimetrali e gli eventuali box devono presentare tinteggiatura lavabile o essere costruiti o rivestiti con materiale lavabile; gli ambienti si possono suddividere in box, non a tutta altezza, aventi superficie minima di mq. 3.
- e) gli ambienti si possono suddividere in box, non a tutta altezza, aventi superficie minima di mq. 3.

#### **Articolo 2.58 – Attività di tatuaggio e piercing.**

C1

I locali destinati all'attività devono rispettare i criteri generali di cui alla Del.GR 465/2007 - *Approvazione delle linee guida concernenti "Indicazioni tecniche per l'esercizio delle attività di tatuaggio e piercing"* nonché i seguenti requisiti specifici:

I locali devono avere altezza media non inferiore a m.3,00 con un'altezza minima di almeno m. 2,70, una superficie minima di almeno mq. 20 (escluso il servizio igienico e relativi antibagno), un rapporto di illuminazione di almeno 1/8 (0,125) ed un rapporto di aerazione pari almeno a 1/16 (0,0625).

C2

I locali devono essere organizzati in modo da individuare zone distinte e separate dalla sala d'attesa (idoneamente illuminata r.i. 1/8, r.a. 1/16 e con superficie minima di mq.8) per:

- a) effettuazione dei trattamenti, con superficie minima pari a mq. 12;
- b) deposito della biancheria sporca e dei rifiuti.

C3

La zona dove si effettuano procedure di tatuaggio o piercing devono essere dotate di lavandino ad azionamento non manuale.

C4

La superficie delle pareti fino all'altezza di m. 2,00 deve essere liscia, lavabile ed impermeabile; il pavimento deve essere realizzato con materiale compatto, non assorbente e lavabile.

C5

Ogni esercizio deve avere almeno un servizio igienico, idoneamente disimpegnato, con accesso dall'interno dell'attività.

#### **Articolo 2.59 - Autorimesse non destinate al solo posteggio.**

C1

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di igiene e lavoro. I pavimenti devono essere lavabili e costruiti in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi.

C2

Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione alla fonte dei gas di scarico. Tale accorgimento tecnico deve essere adottato anche per le autorimesse destinate al solo posteggio di autoveicoli pesanti (corriere, camion, ecc.).

#### **Articolo 2.60 - Serbatoi interrati per il contenimento di prodotti pericolosi.**

##### **C1**

L'interramento di serbatoi o contenitori assimilabili è ammesso quando lo impongono validi e giustificati motivi di sicurezza e quando la situazione idrogeologica del sito lo consenta. Il soggetto interessato ad eseguire tale interramento deve presentare, in allegato alla domanda di titolo abilitativo edilizio, una relazione geologica - geotecnica, firmata da tecnico abilitato, contenente anche una descrizione delle modalità di installazione e delle misure di prevenzione atte ad assicurare il contenimento delle perdite, la ispezionabilità del manufatto ed il controllo nel tempo della tenuta del serbatoio.

##### **C2**

Nella costruzione e installazione di nuovi serbatoi interrati devono essere adottate le seguenti cautele minime:

- a) il fondo del serbatoio deve trovarsi al di sopra del tetto del corpo acquifero in condizioni da evitare rischi di contaminazione dello stesso;
- b) il serbatoio deve essere protetto da corrosioni, da agenti esterni o danneggiamenti di altro tipo per la durata della sua vita;
- c) devono essere adottate soluzioni impiantistiche atte alla prevenzione di perdite di sostanze;
- d) il materiale con cui è costruito il serbatoio ed i suoi accessori, deve essere compatibile con le sostanze da immagazzinare;
- e) devono essere installati dispositivi di controllo per l'evidenziazione delle perdite;
- f) deve essere compilata una scheda di impianto che deve accompagnare il serbatoio per tutta la sua vita.

##### **C3**

Devono prevedersi prove di tenuta del serbatoio (minimo 1 ora alla pressione di un bar) ogni 15 anni.

##### **C4**

Per i serbatoi a parete unica si applicano le disposizioni particolari stabilite nel presente comma. Tali serbatoi vanno inseriti in strutture di contenimento in calcestruzzo aventi le seguenti caratteristiche:

- a) essere impermeabili alle infiltrazioni;
- b) possedere un pozzetto per il caricamento del serbatoio;
- c) il fondo della vasca deve presentare una pendenza minima del 2% verso il punto in cui è allocato un pozzetto di raccolta;
- d) il volume tra vasca e serbatoio deve essere riempito con materiale inerte e asciutto. Il pozzetto deve possedere un dispositivo di drenaggio dove posizionare un tubo spia che permetta di campionare gli eventuali liquidi presenti;
- e) devono essere montati su selle alte almeno 20 cm.

##### **C5**

I serbatoi a doppia parete devono essere protetti esternamente mediante un trattamento contro la corrosione.

##### **C6**

Non sono ammessi serbatoi in solo calcestruzzo, né contenitori visivamente avariati, difettosi o instabili o che siano stati recuperati da altri usi senza essere bonificati e resi di nuovo idonei.

##### **C7**

Il sito di interramento del contenitore deve essere segnalato con le etichette o targhe di identificazione delle sostanze pericolose contenute, come previsto ai sensi del D.Lgs. 14 agosto 1996, n. 493. In caso di deposito di rifiuti, il contenuto deve essere identificato anche con riferimento al codice del Catalogo Europeo dei Rifiuti.

##### **C8**

Nelle vicinanze dei depositi interrati è fatto divieto di svolgere attività incompatibili con le sostanze immagazzinate.

C9

In caso di perdite, il serbatoio va rimosso immediatamente; se la rimozione è definitiva l'area deve essere ripristinata.

C10

I serbatoi interrati esistenti, nel caso in cui siano privi di dispositivi di protezione o di monitoraggio delle perdite, in caso di necessità, devono essere provvisti di uno o più pozzi spia in punti tali da catturare il flusso di falda, a valle della stessa.

#### **Articolo 2.61 - Impianto di lavaggio automezzi.**

C1

Per l'operazione di lavaggio le autorimesse devono essere fornite di apposita cabina o locale chiuso, dotati di presa locale di acqua e di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegata con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli oli minerali.

C2

Le stazioni di lavaggio all'aperto devono essere provviste di platee e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante i pozzetti indicati al comma 1.

C3

Per quanto concerne le prescrizioni finalizzate al contenimento delle emissioni rumorose si rimanda allo specifico Regolamento per la Disciplina delle Attività Rumorose.

#### **Articolo 2.62 - Centri di rottamazione, di raccolta rifiuti e similari.**

C1

Al fine di garantire un sufficiente stato di conservazione delle condizioni igienico sanitarie, i centri di rottamazione, di raccolta rifiuti e similari devono rispondere alle seguenti prescrizioni:

- a) l'area dell'insediamento deve essere delimitata con recinzione di altezza non inferiore a metri 1,80;
- b) è fatto obbligo di porre a dimora, quantomeno lungo il perimetro e almeno in parte, barriere verdi costituite da specie arboree a rapido accrescimento, di altezza non inferiore a mt. 2;
- c) l'insediamento deve essere munito di una apposita piazzola di lavorazione, pavimentata, completa di rete scolante, confluyente in un pozzetto a tenuta;
- d) il centro deve essere provvisto di una cisterna per la raccolta degli oli usati estratti dagli autoveicoli;
- e) il centro deve inoltre essere provvisto di una cisterna per oli diversi, contenenti prodotti clorurati, qualora nel centro si trattino apparecchiature contenenti tali oli (trasformatori, ecc).
- f) l'accatastamento delle carcasse deve avvenire in area non interessata da falde superficiali inquinabili e in batterie di altezza non superiore a 5 mt., di larghezza non superiore a 10 mt. e di lunghezza non superiore a 20 mt.; tra le batterie e tra esse e la recinzione perimetrale devono residuare corsie libere al transito, di larghezza non inferiore a mt. 5; la distanza di tali batterie da magazzini, officine, tettoie di lavoro e da spazi di lavoro all'aperto non deve essere inferiore a 10 mt.; la distanza di tali batterie dai fabbricati di civile abitazione non deve essere inferiore a 50 mt.; tale distanza può essere ridotta a 10 mt. rispetto alle pareti senza porte o finestre. Le carcasse devono essere accatastate in condizioni di stabilità; è fatto obbligo di eseguire periodicamente idonei interventi di disinfestazione sul perimetro delle cataste, sulla base di adeguati piani di derattizzazione sottoposti a preventivo nulla osta del Servizio di Igiene Pubblica;
- g) deve essere evitato lo scarico sul suolo di rifiuti di qualsiasi tipo ed in particolare di rottami di vetro, di plastica, di gomma o di altro materiale, residuati dagli autoveicoli.

#### **Articolo 2.63 – Piscine**

C1

Sono definite, classificate e regolamentate così come all'Accordo Stato Regioni del 16 gennaio 2003 e, in via integrativa e di dettaglio, dalle norme del presente regolamento.

**Piscine private.** Sono da considerarsi piscine private le piscine facenti parte di unità abitative il cui uso, sotto la responsabilità del proprietario o di più proprietari congiuntamente, sia limitato ai componenti delle rispettive famiglie ed ai loro ospiti. La costruzione di piscine private con caratteristiche d'impianto stabile, è subordinata alla presentazione al Sindaco di una dichiarazione sulla destinazione d'uso privata familiare, completa delle seguenti indicazioni:

- a) planimetria della vasca e degli impianti a servizio annessi;
- b) tipo di approvvigionamento idrico;
- c) autorizzazione allo scarico delle acque di vasca;
- d) schema delle tecnologie dell'impianto di trattamento delle acque in vasca;
- e) relazione sui tipi di controllo di qualità dell'acqua in vasca e sulle modalità di gestione dell'acqua di ricircolo;
- f) schede tecniche delle sostanze utilizzate nei trattamenti dell'acqua di ricircolo.

C2

**Piscine aperte al pubblico.** La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine aperte al pubblico è soggetta ad autorizzazione del Sindaco, ai sensi dell'articolo 194 del R.D. 27 luglio 1934 n. 1265; il Sindaco rilascia l'autorizzazione previo parere del Servizio di Igiene Pubblica. Le piscine aperte al pubblico devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) le vasche devono essere costruite in modo da garantire la sicurezza dei bagnanti ed assicurare una completa ed uniforme circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino. Le pareti ed il fondo della vasca devono essere costituiti di materiale lavabile. Su almeno metà del perimetro della vasca ed in posizione idonea, devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque sia collegate al sistema di ricircolo che recapitanti in fognatura. La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m. 1,00 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiolevole di idonea pendenza tale da favorire il deflusso delle acque di lavaggio e disinfezione in bocchette collegate alla pubblica fognatura. La capienza della vasca si calcola in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq. 2 di specchio d'acqua per persona. La piscina, per almeno una profondità di m. 0,80, deve avere pareti perfettamente piane. Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme speciali vigenti;
- b) la superficie adibita a solarium deve essere non inferiore a quella della vasca;
- c) gli spogliatoi ed i servizi igienici devono essere distinti per sesso ed essere in numero adeguato alle dimensioni dell'impianto ed alla sua tipologia. Gli spogliatoi possono essere di tipo a rotazione o di tipo collettivo o singolo con preferenza per gli spogliatoi a rotazione. Negli impianti coperti il numero totale di spogliatoi (uomini e donne) deve essere non inferiore ad un nono (0,11) della superficie espressa in metri quadrati delle vasche servite. Un posto spogliatoio equivale a una cabina singola ovvero a mq. 1,6 di spogliatoio comune (tipo a rotazione o tipo collettivo). La superficie totale da adibire a spogliatoio è data dalla seguente formula [(sup. vasca /9) x 1,6]. Negli impianti scoperti la superficie di ogni locale spogliatoio è uguale ad un diciottesimo (0,055) della superficie totale delle vasche. I posti spogliatoio in locale comune possono essere sostituiti da cabine singole, considerando una dotazione ad utente di mq. 1,6. In ogni caso, sia per impianti coperti che per impianti scoperti, devono essere previste due unità spogliatoio (una per sesso) ciascuna con una superficie minima di 30 mq. Le cabine a rotazione devono avere due porte poste sui lati opposti, l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi. Le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino all'interno. Le pareti devono avere un'altezza minima di m. 2,00 ed uno spazio libero tra pavimento e parete di altezza pari a cm. 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati, devono essere costituite o rivestite interamente con materiali lavabili. Queste norme valgono anche per cabine non a rotazione.

- d) i servizi docce devono essere previsti in numero di uno ogni 30 mq di vasca, divisi in numero uguale tra uomini e donne; il 50% deve essere chiudibile; in ogni caso la dotazione minima deve essere di n. 2 servizi docce per sesso. Per i nuovi impianti, almeno una doccia per sesso deve essere fruibile da portatori di handicap.
- e) i servizi WC devono essere previsti nel modo seguente:
  - donne: un WC ogni 100 mq. di vasche servite;
  - uomini: un WC ogni 100 mq. di vasche servite , compresi gli orinatoi per una quota non superiore al 50%.In ogni caso devono essere previsti almeno n. 2 WC per sesso, dei quali, almeno uno per sesso, fruibile da portatori di handicap.
- f) i servizi lavabo devono essere previsti nel numero di almeno un lavabo ogni 2 WC.

**C3**

**Vasche a valenza terapeutica.** Si tratta di impianti pubblici finalizzati alla somministrazione di trattamenti in acqua a scopo terapeutico o per il benessere della persona, quali, a puro titolo esemplificativo: idrofisioterapia, ginnastica riabilitativa in acqua, watsu.

Tali impianti di dimensione non superiore a mq. 50 di specchio d'acqua, debbono rispettare i seguenti requisiti, oltre a quelli di cui al comma precedente:

- a) le vasche debbono essere costruite con modalità che consentano un agevole accesso in acqua anche ai frequentatori con handicap motori, la cui superficie non è da computarsi in quella della vasca per trattamenti;
- b) il trattamento di disinfezione dell'acqua deve avvenire utilizzando di preferenza sistemi che, certificati nella loro efficacia, evitino l'impiego di sostanze potenzialmente dannose per la salute umana;

**C4**

Per l'aerazione e illuminazione del piano vasca negli impianti coperti sono stabiliti i seguenti requisiti:

- a) per gli impianti di nuova costruzione, nella sezione delle attività natatorie l'umidità relativa può raggiungere un valore limite del 70%, mentre la velocità dell'aria non deve risultare superiore a 0,15 m/s pur essendo assicurato un ricambio d'aria esterna di almeno 20 mc./h per metro quadrato di vasca;
- b) il livello di illuminazione artificiale deve assicurare sul piano di calpestio e sullo specchio d'acqua una visibilità non inferiore a 150 lux;
- c) interventi di ristrutturazione del piano vasca su impianti esistenti, devono proporre soluzioni tendenti a raggiungere gli standards indicati nel presente comma.
- d) per l'aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, delle docce e delle zone spogliatoi sono stabiliti i seguenti requisiti:
  - tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas;
  - qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata del margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso l'installazione è soggetta a preventivo parere del Servizio di Igiene Pubblica.
- e) Insonorizzazione. Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone di vasca, devono essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza. Per le piscine di nuova costruzione, nella sezione delle attività natatorie, il tempo di riverbero non deve in nessun punto essere superiore a 1,9 sec. ed il livello di rumore di 50 dBA commisurato come livello massimo ambientale.
- f) Locali deposito materiali e additivi chimici. In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali e additivi chimici occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

**Articolo 2.64 – Palestre ed impianti sportivi****C1**

Le palestre, fatta esclusione per quelle scolastiche alle quali si applicano le disposizioni previste alla normativa vigente, devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a) Non possono essere ubicate in locali interrati o seminterrati;
- b) L'altezza dei vani non deve essere inferiore a m. 3, con l'eccezione di depositi e servizi igienici, per i quali è ammessa un'altezza minima di m. 2,40;
- c) I pavimenti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile, e le pareti devono essere rivestite di materiale impermeabile e di facile pulizia fino ad un'altezza di m. 2;
- d) L'area adibita all'attività ginnica deve garantire almeno mq. 4 per utente, e comunque la sua superficie complessiva non può essere inferiore a mq. 50;
- e) Tutti i locali adibiti alle attività fisiche devono avere R.I.A. 1/8; qualora non sia possibile soddisfare tale parametro con le aperture esistenti, è ammesso che vi si sopperisca con impianto di ventilazione artificiale (10 ricambi orari).

#### C2

Le palestre devono avere la seguente dotazione minima di servizi, da intendersi divisi per sesso:

- a) Spogliatoi e servizi igienici come indicato al precedente art. 67, comma 2;
- b) Un locale per il deposito delle attrezzature sportive, comunicante con l'area destinata all'attività.

#### C3

Per gli impianti sportivi si applicano le norme previste dalle leggi in materia per tutte le discipline regolate da norme approvate dalle federazioni sportive nazionali riconosciute dal CONI.

#### C4

Per attività sportive non ricadenti nelle normative CONI, la dotazione di servizi per gli atleti si stabilisce in analogia con quanto indicato dal presente regolamento per i locali di lavoro.

## TITOLO III - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI

### **Articolo 3.1 - Dotazione idrica degli edifici e rete idrica interna**

C1

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale della conformità edilizia degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

C2

Le reti di distribuzione idrica interna agli edifici devono essere dotate, nel punto di allacciamento alla rete pubblica, di sistemi o dispositivi atti ad impedire il ritorno di acqua nella rete pubblica stessa.

C3

Qualora l'abitazione risulti servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento (di seguito denominata fonte autonoma) devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

### **Articolo 3.2 - Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile**

C1

Ove non sia possibile l'approvvigionamento idrico da pubblico acquedotto può essere ammesso l'approvvigionamento da fonte autonoma a condizione che la realizzazione degli impianti di attingimento avvenga nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore nonché da quanto disposto dal presente regolamento. A tale scopo, nella domanda di titolo abilitativo edilizio 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.

C2

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

- a) i pozzi ad uso potabile devono essere del tipo tubolare e devono attingere ad un'unica falda 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 successive 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 infiltrazioni;
- d) la testata deve essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante;
- e) i pozzi devono essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- f) le suddette fonti di approvvigionamento devono distare almeno 10 m. da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo o di scarico di acque reflue e da altri potenziali cause di inquinamento delle acque;
- g) ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificato di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti ivi comprese quelle del presente regolamento.

C3



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 10 metri;
- 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 uno o più manufatti in materiale resistente ed 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 certificato di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti ivi comprese quelle del presente regolamento.

### **Articolo 3.3 - Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile.**

C1

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto al rilascio di nulla - osta del Servizio Igiene Pubblica rilasciato in base alle risultanze dell'esame ispettivo e all'esito favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.

C2

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni, il prelievo per le suddette analisi è eseguito, su richiesta e a carico del proprietario, da parte del Servizio di Igiene Pubblica. È vietato l'uso dell'acqua prima dell'esito favorevole di cui al comma 1. Il richiedente deve allegare alla richiesta di nulla - osta una planimetria con l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue ed una relazione tecnica riportante le indicazioni di cui al precedente art. 3.2, comma 1, ove non già precedentemente fornite, nonché certificato di regolare esecuzione di cui al precedente art. 3.2, commi 2 o 3.

C3

Il giudizio favorevole all'utilizzo dell'acqua a scopo potabile è requisito essenziale per il rilascio del certificato di conformità edilizia dei fabbricati cui l'impianto è asservito.

C4

Dopo l'attivazione della fonte, trascorsi 12 mesi dal primo controllo analitico, è fatto obbligo al proprietario dell'impianto o al responsabile dell'approvvigionamento idrico di richiedere a proprie spese al Servizio Igiene Pubblica, un ulteriore esame chimico e batteriologico dell'acqua; il Servizio Igiene Pubblica provvede al prelievo ed al relativo sopralluogo e si avvale per le analisi del campione prelevato dall'ARPA o di altro laboratorio accreditato.

### **Articolo 3.4 – Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile in insediamenti al servizio di collettività.**

C1

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile per edifici ospitanti collettività (scuole ed asili nido, ospedali, case di riposo per anziani, residenze protette, impianti sportivi, ecc.) è soggetto al nulla - osta di cui al precedente art. 3.3, comma 1. Detto nulla - osta è rilasciato a seguito di un programma di controlli analitici, atto ad evidenziare le caratteristiche dell'acqua, stabilito dal Servizio Igiene Pubblica in base al tipo di impianto, alla sua localizzazione rispetto ad eventuali fonti di possibile inquinamento ed alle caratteristiche idrogeologiche dell'area.

C2

Il nulla - osta del Servizio Igiene Pubblica stabilisce anche la frequenza dei controlli periodici. Detta frequenza viene determinata in considerazione delle caratteristiche tecniche dell'impianto

e della qualità dell'acqua captata ed erogata. Tutti i controlli sono svolti dal Servizio a richiesta ed a spese degli interessati.

### **Articolo 3.5 - Adeguamento di pozzi esistenti.**

C1

Le fonti di approvvigionamento autonome destinate ad uso potabile esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, per le quali gli accertamenti analitici effettuati hanno evidenziato alterazione delle caratteristiche qualitative dell'acqua, possono essere tenute in funzione esclusivamente per usi non potabili, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee.

### **Articolo 3.6 - Inattivazione e chiusura dei pozzi.**

C1

Salvo quanto di competenza del Servizio Tecnico di Bacino, spetta al Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica o dell'ARPA, disporre mediante propria ordinanza la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico. Con la stessa ordinanza sono stabilite le modalità operative di intervento in base alla tipologia del pozzo e della connessione del pozzo con falde artesiane o freatiche.

C2

Le opere ed i lavori per la disattivazione e chiusura dei pozzi di cui al comma 1 sono eseguiti a cura e spese del proprietario nel rispetto dei seguenti criteri e delle prescrizioni impartite nel provvedimento ordinatorio:

- a) nel caso di falde artesiane, cioè acquiferi confinati, deve essere evitato il mescolamento di acque appartenenti a falde diverse;
- b) nel caso di falde freatiche, cioè acquiferi non confinati verso l'alto, deve essere evitata l'infiltrazione accelerata di acque superficiali verso la falda.

C3

La chiusura del pozzo, ove è possibile, deve essere realizzata dopo l'estrazione dei manufatti di approvvigionamento, mediante riempimento dello stesso fino a livello del suolo con materiali idonei e successiva sigillatura esterna tramite cementazione completa della testata del pozzo.

C4

Ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificazione di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti, ivi comprese quelle del presente regolamento.

C5

È vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami e rifiuti di qualsiasi natura

### **Articolo 3.7 - Cisterne e serbatoi.**

C1

Nelle zone non servite da acquedotto, l'utilizzo di cisterne e serbatoi per l'approvvigionamento idrico a scopo potabile è consentito solo a seguito di nulla - osta del Servizio Igiene Pubblica. Il nulla - osta è requisito essenziale per il rilascio del certificato di conformità edilizia del fabbricato cui l'impianto è asservito.

C2

Cisterne e serbatoi devono essere ubicati lontano da fonti di inquinamento e realizzati in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, al fine di impedire possibili inquinamenti; devono essere dotati di chiusura ermetica e ben protetta e costituiti internamente di materiale impermeabile e idoneo per alimenti; devono inoltre essere oggetto di regolare manutenzione ed essere periodicamente svuotati, puliti e disinfettati.

### **Articolo 3.8 - Rete idrica e fognature.**

C1

I tubi della rete idrica interna devono essere posti di norma a non meno di m. 1,50 da fognoli, pozzetti o condotte fognarie.

#### C2

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di almeno 50 cm dalle condutture dell'acqua potabile (intesa come distanza fra generatrice superiore della condotta fognaria e generatrice inferiore della condotta idrica).

#### C3

Qualora non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai commi 1 e 2, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita; i tubi della rete idrica devono essere impermeabili.

#### C4

Tutte le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

#### C5

Lo sviluppo della linea di deflusso delle acque meteoriche deve essere autonomo rispetto a quello delle acque nere, ed i pozzetti di ispezione che si rendessero necessari, sino all'immissione nella rete pubblica, devono essere realizzati con fondo libero naturale per favorire l'assorbimento diretto nel terreno delle acque ed evitare ristagni.

## TITOLO IV - IGIENE DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

### CAPO I - IGIENE DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

#### Articolo 4.1 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi.

C1

Per gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, fatto salvo quanto previsto da altre disposizioni di questo regolamento o da altre norme speciali, sono fissati i seguenti requisiti:

- a) accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento;
- b) assenza di comunicazione diretta con la civile abitazione;
- c) dotazione di acqua potabile;
- d) le **pareti** dei locali destinati alla lavorazione di alimenti o bevande devono essere lisce, intonacate e tinteggiate, rivestite fino ad una altezza di mt. 2 dal suolo con materiale resistente, non tossico, liscio, lavabile, impermeabile e disinfettabile e devono avere spigoli e angoli arrotondati;
- e) le pareti dei locali destinati a deposito di alimenti e bevande devono essere lisce, intonacate e tinteggiate. Fino ad altezza di mt. 2 dal suolo dovrà essere utilizzata tinta o altro materiale resistente, non tossico, liscio, lavabile, impermeabile con preferenza per l'uso di prodotti biologici certificati;
- f) i **pavimenti** di tutti i locali, ivi compresa la pedana del retro banco, devono essere a superficie continua, integra, realizzati con materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; i pavimenti dei laboratori e delle zone di lavorazione devono, inoltre, avere spigoli e angoli arrotondati; ove ritenuto necessario, i pavimenti devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili in fognatura o di altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati;
- g) i **soffitti** devono essere intonacati e tinteggiati, costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe e lo spargimento di particelle;
- h) i **soppalchi** a disposizione degli avventori dovranno assicurare che dal piano di calpestio non sia possibile la caduta di polvere nell'area sottostante, mentre la parte sottostante dovrà avere nella parte in contatto con l'intradosso del solaio del soppalco materiali dello stesso o elementi di rivestimento che siano lavabili;
- i) le **finestre** e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;
- j) le **porte** devono avere superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili;
- k) dotazione di uno o più **servizi igienici** ad uso esclusivo del personale ed in rapporto al numero dei dipendenti, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro, eventualmente con possibilità di utilizzare il passaggio attraverso il locale deposito e con accesso dall'interno dell'esercizio; nei casi stabiliti dal presente regolamento devono essere dotati di uno o più servizi igienici per il pubblico. Il servizio igienico si intende costituito da un locale destinato ad accogliere wc o turca e da un vano antiservizio dotato di lavandino con erogatore di acqua calda e fredda (azionabile a pedale, fotocellula o con modalità similari ad uso del personale; del tipo non azionabile a mano nei servizi igienici ad uso del pubblico), distributore di sapone, asciugamani a perdere o ad emissione d'aria, porta a chiusura automatica. Le pareti dei due vani devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m.2; la parete di divisione fra i due vani deve essere a tutta altezza. Non sono ammesse porte a soffietto o comunque tali da non garantire una completa separazione. Sia il locale wc che l'anti bagno devono avere superficie

minima di mq. 1; devono garantire i normali movimenti delle persone e devono essere separati fisicamente a tutta altezza da altri ambienti. Nell'ambito dei servizi per il pubblico è sufficiente che almeno uno sia adeguato ai requisiti per portatori di handicap, ma tutti rispondano agli altri requisiti indicati nei punti precedenti

- l) dotazione di un locale **spogliatoio** con superficie minima di mq. 2 da aumentarsi di mq. 1 per ogni addetto oltre al primo. Lo spogliatoio deve garantire i normali movimenti delle persone in relazione all'uso e pertanto deve presentare il lato minore non inferiore a m. 1. Lo spogliatoio deve essere attrezzato con armadietti a doppio scomparto, in numero pari agli addetti, per la custodia degli abiti civili e da lavoro. Detto locale deve essere posizionato in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione; in particolare, non deve essere raggiungibile attraversando il laboratorio;
- m) presenza di una **dispensa o deposito** per gli alimenti ad uso esclusivo dell'attività. Tale dispensa deve essere posizionata in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione e da assicurare una specifica via di accesso dall'esterno per lo scarico delle materie prime;
- n) presenza di un apposito spazio chiuso per il deposito delle attrezzature occorrenti per la pulizia;
- o) idonei contenitori in materiale lavabile dotati di coperchio a tenuta, con apertura a pedale, per la raccolta dei rifiuti e la loro temporanea conservazione in attesa di smaltimento; con esclusione del loro smaltimento, anche se triturati in fognatura.
- p) **gli impianti, le macchine e gli utensili** installati devono rispettare le norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari e rispondere ai requisiti previsti in materia di sicurezza; tali impianti, macchinari ed utensili, così come gli arredi ed i mobili presenti nell'esercizio, devono garantire facile e completa pulizia;
- q) in caso di attività con produzione di effluenti gassosi particolari quali fumi, vapori, esalazioni moleste, occorre prevedere idonei sistemi di prevenzione tecnologica ed impianti di ricambio dell'aria secondo le prescrizioni di volta in volta dettate dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Salute Ambienti di Lavoro. Installazione di sistemi di captazione e aspirazione sui punti di cottura, canalizzati in canne di esalazione a uso esclusivo, conformi al vigente Regolamento Edilizio;
- r) vetrine a temperatura controllata, celle frigorifere e tutte le attrezzature di frigoconservazione dotate di termometro per la rilevazione della temperatura, possibilmente a lettura esterna;
- s) R.I.A. delle cucine e dei laboratori di preparazione alimenti

#### C2

Per i locali antibagno, spogliatoio e dispensa soluzioni diverse possono essere ammesse limitatamente a piccole strutture (piccoli laboratori annessi ad esercizio di vendita e negozi di vendita) a fronte di particolari situazioni logistiche e tecniche.

#### C3

Per gli esercizi in Centro Storico e all'interno del perimetro della "Città Artusiana", accertata da parte dell'Ufficio Tecnico l'impossibilità di assicurare il recepimento pieno delle indicazioni di cui al precedente comma 1 del presente articolo, si può dispensare dal rispetto del punto n).

### **Articolo 4.2 - Stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.**

#### C1

Per gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti o bevande, ad esclusione di impianti di macellazione; laboratori di sezionamento; laboratori di produzione o preparazione prodotti a base di carne; laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr.; depositi di carni fresche; stabilimenti di produzione di prodotti a base di latte; laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca; e dei laboratori di esercizi di produzione e vendita di alimenti di origine animale, in aggiunta ai requisiti comuni stabiliti al precedente art. 4.1, sono stabiliti i seguenti ulteriori requisiti.

- a) **Attività tradizionali** di pasticceria, gelateria, pasta fresca, rosticceria ed esercizi similari.

- locale laboratorio. Il laboratorio deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
  - superficie utile di lavoro minima: 20 mq.; per le rosticcerie e le pasticcerie, ove non è possibile rapportare la zona laboratorio ad una superficie di somministrazione ed in relazione al carico di lavoro potenziale, la superficie utile di lavoro minima del laboratorio è fissata in mq.30;
    - altezza media m. 3 con altezza minima di m. 2.70;
    - RIA non inferiore ad 1/8 (0,125).
  - locale dispensa. Deve essere assicurato un locale dispensa di superficie minima di 6 mq.; per le rosticcerie tale superficie minima è fissata in mq.8;
  - locale vendita. La vendita deve essere effettuato in apposito locale della superficie minima di mq. 20 per i laboratori a produzione complessa o multipla (es. rosticcerie tradizionali) e di mq. 12 per le altre attività artigianali o particolari;
  - servizi igienici. Deve essere presente almeno un servizio igienico e un locale spogliatoio per il personale. Nel caso di attività con numero massimo di 2 addetti è sufficiente individuare una zona spogliatoio, purché non in riduzione delle superfici minime fissate per gli altri locali.
- b) **Monoproduzioni** così definite:
- produzione di piadina e crescioni con relativa vendita oppure annessa a bar;
  - produzione di pizza al taglio e da asporto con relativa vendita oppure annessa a bar;
  - cottura di legumi, di verdure e di frutta, preparazione di verdure crude annesse a generi alimentari o frutta e verdura;
  - cottura o riscaldamento di polli allo spiedo annessa ad attività di vendita (generi alimentari, supermarket). I polli devono provenire già pronti per la cottura da laboratori industriali o artigianali autorizzati;
  - preparazioni di erboristeria annesse a negozio di vendita;
  - produzione di miele;
  - produzione formaggi per vendita diretta;
  - attività di macellazione animali appartenenti a specie avicole, di selezionamento o trasformazione carni eseguite da allevatori per la vendita diretta;
  - altre produzioni similari o riconducibili a quelle sopra elencate da valutarsi di volta in volta in fase di autorizzazione.

Caratteristiche:

- a) locale di preparazione. Il locale di preparazione deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
- superficie utile di lavoro: non inferiore a mq. 12;
  - altezza minima di m. 2,70;
  - RIA non inferiore a un dodicesimo (0,083) purché il locale sia dotato di impianto di aerazione forzata.
- b) locale di vendita (ove necessario). Il locale di vendita deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
- superficie minima di mq. 10. Per le produzioni di miele, per le produzioni di formaggio (piccoli produttori) e per la vendita diretta delle carni da parte dei produttori è consentita una superficie minima di mq. 8.
  - altezza minima di m. 2,70;
  - I locali di preparazione e di vendita possono essere separati anche con vetrate o pannelli prefabbricati purché a tutta altezza.
- c) locale dispensa. Quando il locale ad uso dispensa non fa parte dell'esercizio già autorizzato, occorre prevedere una zona dispensa di almeno mq.4, ricavabile anche all'interno del locale di preparazione o del locale vendita, purché si utilizzi idonea e funzionale attrezzatura e a condizione che siano garantite le superfici minime previste per il locale di preparazione o di vendita;

- d) servizi igienici. Per le esigenze del personale operante nell'esercizio è necessario prevedere un servizio igienico ed uno spogliatoio. Nel caso di attività con numero non superiore a 2 addetti è sufficiente individuare una zona ad uso spogliatoio, purché la relativa superficie non vada in riduzione delle superfici minime previste per i locali di cui ai punti precedenti. Per le produzioni di miele e le produzioni di formaggio (piccoli produttori), nonché per la vendita di carni da parte dei produttori agricoli di cui alla Legge 9 febbraio 1963, n. 59, laddove l'attività è connessa ad un'azienda agricola, è ammessa la possibilità di utilizzare un servizio igienico di pertinenza dell'abitazione, purché nello stesso edificio.

**C2**

Per peculiari attività connesse al comparto agricolo (es. laboratori di cui ai punti f,g,h del comma precedente, cantine vinicole con produzione inferiore ai 100 q. d'uva lavorati e senza imbottigliamento) e allo stesso assimilabili, caratterizzate da monoproduzione stagionale o comunque limitata nel tempo, da quantità di produzione ridotte nonché correlate ad un basso rischio igienico - sanitario, i Servizi competenti all'istruttoria tecnica, sulla base di specifica e motivata relazione tecnica, potranno derogare i parametri edilizi sopra indicati subordinandoli, se necessario, a specifiche prescrizioni.

**C3**

Per gli stabilimenti di produzione si applicano le disposizioni dell'articolo 28 del D.P.R. n. 327 del 1980. La superficie di lavorazione deve essere rapportata alle dimensioni dell'attività svolta.

**Articolo 4.3 - Requisiti per cucine industriali.****C1**

Sono definite "cucine industriali" i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

**C2**

L'attivazione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della legge n. 283 del 1962.

**C3**

Le cucine industriali devono possedere, in quanto compatibili, i requisiti di cui al precedente art. 4.1. La superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi è commisurata alla potenzialità produttiva della cucina in ragione di 0,50 mq per pasto prodotto giornalmente, con un minimo di mq. 60. Quando la potenzialità produttiva supera 500 pasti al giorno può essere ammessa una opportuna riduzione di detto coefficiente.

**C4**

Le cucine industriali devono essere dotate dei seguenti locali o settori:

- a) ricevimento;
- b) conservazione derrate non deperibili;
- c) deposito vini e bibite, ove se ne faccia uso;
- d) conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni, prodotti caseari e salumi, frutta, prodotti congelati e surgelati;
- e) lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;
- f) preparazione pasti;
- g) cottura;
- h) confezionamento piatti;
- i) deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
- j) deposito d'uscita e distribuzione;
- k) deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- l) spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- m) locale mensa per il personale;
- n) servizi igienici con antiservizio e docce;
- o) ufficio amministrativo;
- p) autorimessa;
- q) altri proservizi, se necessari.

**C5**

I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti (comma 4 punti f, g, h) possono essere compresi in un medesimo locale purché di ampiezza adeguata.

C6

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati, devono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno sia all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e periodicamente disinfettati.

C7

I contenitori per il trasporto dei pasti pronti devono essere del tipo termico, a chiusura ermetica, e in grado di garantire durante tutto il trasporto, il mantenimento delle temperature richieste per gli alimenti cotti (art.31 del D.P.R. n. 327 del 1980).

#### **Articolo 4.4 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita.**

C1

Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti o bevande devono possedere, oltre ai requisiti previsti dagli articoli 30 e 31 del D.P.R. n. 327 del 1980, i seguenti ulteriori requisiti:

- a) locali di esposizione, vendita e deposito di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. In ogni caso, il locale vendita deve avere superficie non inferiore a mq.20, altezza media non inferiore a m. 3 con altezza minima di m. 2,70, R.I.A. non inferiore a un ottavo (0,125); il locale deposito - dispensa deve avere una superficie minima di mq. 6; il deposito o il magazzino possono essere ubicati in locali situati nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
- b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui all'art. 4.2, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- c) un locale o zona ad uso spogliatoio;
- d) un servizio igienico ad uso degli operatori; quando la superficie dell'area di vendita supera i 400 mq. deve essere previsto un servizio igienico ad uso del pubblico.
- e) banchi di vendita dotati di idonee protezioni per l'esposizione di alimenti non protetti da involucro proprio;
- f) banchi o vetrine refrigerate, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, che garantiscano idonea temperatura di conservazione, muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;
- g) lavandino dotato di rubinetteria a comando non manuale e armadietto scolapiatti chiuso.

#### **Articolo 4.5 - Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande.**

C1

Gli esercizi che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande sono distinti, agli effetti del presente regolamento, nelle tipologie di cui ai commi 2, 3 e 4.

C2

Esercizi di "ristorazione": effettuano, in forma prevalente, la somministrazione di alimenti, identificabili, a mero titolo esemplificativo e secondo la terminologia corrente, in: ristoranti tradizionali, ristoranti etnici o a tema, trattorie, osterie, tavole calde, fast-food, self-service, pizzerie e similari.

C3

Esercizi di "piccola ristorazione": effettuano la somministrazione di alimenti, oltre che di bevande, entro i limiti di seguito indicati:

a) attività consentite:

- 1) preparazione di primi piatti, utilizzando pasta artigianale o industriale, prelevata da confezioni originali chiuse e munite di idonea etichettatura, sughi e condimenti aventi le medesime caratteristiche;
- 2) preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, verdure; di insalate miste; di verdure cotte;
- 3) riscaldamento di cibi precotti, congelati o surgelati, preconfezionati in monoporzione;



4) somministrazione o consumo di prodotti di gastronomia preconfezionati in dosi individuali, pronti al consumo o soggetti ad operazioni di completamento di cottura o semplice riscaldamento;

b) superficie di somministrazione: non può eccedere i 100 mq. complessivi. Oltre tale limite gli esercizi sono comunque equiparati ad esercizi di "ristorazione";

c) le operazioni di cui alla lett. a), punti 3) e 4), possono essere consentite, in assenza di uno specifico locale di cucina, quando all'interno degli esercizi sia predisposto uno spazio idoneo predisposto con attrezzature per il riscaldamento o il completamento di cottura dei cibi ed un piano di lavoro adeguato;

d) qualora l'esercizio non sia munito di apposito lavastoviglie è unicamente consentito l'utilizzo di stoviglie a perdere.

C4

Esercizi di "bar" che effettuano, in forma prevalente, la somministrazione di bevande ed identificabili, nella terminologia corrente, nei bar, bar-caffè, enoteche e similari.

C5

La dotazione dei requisiti minimi specificamente richiesti per l'esercizio dell'attività di somministrazione, è stabilita ai successivi artt. 84, 84 e 86 103, 104 e 105, per tipologia di esercizio.

#### **Articolo 4.5-bis - Utilizzo delle aree esterne.**

C1

L'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, da parte degli esercizi pubblici di cui al precedente art. 4.5, ai fini dell'esercizio dell'attività di somministrazione o al fine di consentire il mero consumo sul posto degli alimenti e delle bevande, è soggetto, fatto salvo quanto previsto ai commi successivi, alle seguenti prescrizioni di carattere generale:

a) la collocazione e l'allestimento delle aree deve essere tale da consentire la protezione del consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere o altri agenti inquinanti. A tale scopo, le aree debbono essere dotate di misure di protezione, ove necessarie (tipo barriere verdi o altro), in conformità alle prescrizioni eventualmente impartite dal Servizio Igiene Pubblica. Non sono ammesse aree allestite in diretta prossimità di strade e vie a traffico intenso o pesante;

b) le attrezzature debbono essere altresì idonee a proteggere da ogni contaminazione gli alimenti oggetto di consumo ed inoltre, tali da consentire la pulizia degli spazi occupati.

C2

Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui al presente regolamento, l'utilizzo delle aree esterne, pubbliche o private, è distinto nelle forme di:

a) utilizzo delle aree in forma "precaria", intendendosi tale quello che avviene:

1) per uno o più periodi, se frazionati, nel complesso non superiori a 240 giorni nel corso di ogni anno solare, per uno o più anni consecutivi;

2) per una superficie dell'area esterna comunque non superiore a mq. 50;

b) utilizzo delle aree in forma "stabile", intendendosi tale quello che avviene per uno o più periodi di durata superiore, nel complesso, a 240 giorni per ogni anno solare o per una superficie dell'area esterna non superiore a mq. 30 se spazio pubblico

C3

L'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, nella forma di cui al comma 2, lett. a), è soggetto a preventiva comunicazione da indirizzarsi al Servizio di Igiene Pubblica, al fine di consentire i controlli ed impartire le eventuali prescrizioni in relazione alle finalità di cui al comma 1, lett. a) e b).

C4

L'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, nella forma di cui al comma 2, lett. b), è soggetto, su domanda dell'interessato, al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria o nel caso di esercizi già esistenti, all'adeguamento dei requisiti e delle prescrizioni richieste dal presente regolamento, fatto salvo quanto previsto dal comma 5, con conseguente aggiornamento del titolo autorizzativo.

C5

La dotazione di servizio igienico adeguato per portatori di handicap, deve intendersi richiesta, ai fini dell'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, in forma stabile, qualora l'entità della

superficie di somministrazione che ne consegue, nel complesso, sia tale da richiedere un incremento della dotazione di servizi igienici rispetto alla dotazione esistente.

**Articolo 4.6 - Esercizi per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari in forma ambulante o su posteggi.**

C1

Le operazioni di vendita e somministrazione di alimenti, anche solo temporanee, che si svolgono in aree pubbliche o in aree private ad uso pubblico, con l'ausilio di attrezzature mobili o in posto fisso, anche in occasione di mercati, fiere e simili, sono soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n.283 del 1962 e del DPR n.327 del 1980; l'autorizzazione è rilasciata dal Sindaco su conforme parere dei Servizi competenti, subordinatamente all'osservanza dei requisiti e delle prescrizioni di cui all'Ordinanza del Ministero Sanità 26/6/1995 e successive modifiche e integrazioni.

C2

Le strutture fisse, i chioschi o i box ubicati permanentemente al di fuori di aree adibite a mercato devono rispettare i requisiti prescritti nell'ordinanza ministeriale di cui al comma 1, nonché le disposizioni speciali del presente regolamento dettate rispettivamente per i chioschi di piadina al successivo *art. 4.15* e per le cocomeriaie al successivo *art. 4.16*.

C3

Chiunque effettua la vendita e somministrazione di generi alimentari in forma ambulante o su posteggi deve disporre di un locale, o altra modalità di deposito, convenientemente attrezzato avente le caratteristiche stabilite dal presente regolamento e autorizzato ai sensi della normativa vigente.

C4

In occasione di fiere, mercati o sagre o altre manifestazioni analoghe il Sindaco concede le autorizzazioni di cui al primo comma del presente articolo in forma temporanea e limitatamente ai giorni della manifestazione.

C5

La domanda d'autorizzazione deve essere presentata al Comune almeno 30 giorni prima dell'inizio della manifestazione, al fine di consentire l'esecuzione delle necessarie verifiche preventive.

C6

Qualora la manifestazione abbia durata non superiore a giorni 3, il Sindaco può rilasciare Autorizzazione Sanitaria in assenza del parere preventivo del Servizio Igiene Pubblica, qualora la domanda risulti corredata di asseverazione circa il rispetto dei requisiti previsti dalle norme vigenti. Copia dell'autorizzazione rilasciata dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica in tempo utile per permettere l'esecuzione di ispezione e verifiche.

C7

Fino all'entrata in vigore di tutte le disposizioni attuative dell'O.M. di cui al comma 1 devono essere rispettati i seguenti requisiti:

- a) la preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande deve avvenire in area favorevole, lontano da strade di grande traffico e/o ad elevata polverosità, da attività insalubri, al riparo da depositi di rifiuti, acque luride o stagnanti;
- b) l'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico o pozzo privato, mediante apposite tubature e recipienti chiusi. In caso di approvvigionamento da pozzo privato si richiede un certificato di potabilità dell'acqua non anteriore a 90 giorni;
- c) le acque di scarico devono essere smaltite mediante convogliamento in fognatura conformemente alle normative vigenti;
- d) dovrà essere garantita la disponibilità di servizi igienici ad uso del pubblico almeno uno ogni 60 posti tavola. Deve essere disponibile un servizio igienico ad uso del personale addetto alla preparazione alimenti, dotato di anti - wc in cui siano presenti: un lavandino con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, distributore di sapone liquido, asciugamani a perdere.

**Articolo 4.7 - Esercizi di ristorazione.**

C1

Gli esercizi di cui all'art. 4.5 - *Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande, comma 2*, debbono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art. 4.1 - *Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi*, del presente regolamento. Debbono inoltre possedere i seguenti requisiti:

a) cucina con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a mt. 2,70; RIA non inferiore ad 1/8 (0,125); superficie utile di lavorazione non inferiore a mt. 20; tale superficie è aumentata del 20% della superficie di somministrazione eccedente i 100 mq. In presenza di vincoli strutturali, adeguatamente documentati, è ammessa una cucina con altezza minima e media non inferiore a mt. 2,70 e/o RIA non inferiore ad 1/12 (0,083), purchè sia installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata, le cui caratteristiche funzionali devono essere preventivamente valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL.

Per gli esercizi attivi in Centro Storico e nel perimetro della "Città Artusiana" è ammesso un RIA non inferiore 1/12 purchè il locale sia convenientemente integrato da impianto di ventilazione artificiale (5 ricambi orari) previo parere del Servizio di Sanità pubblica; superficie utile di lavorazione non inferiore a mq. 12 e con sala di somministrazione non superiore a 100 mq.

Inoltre, la cucina deve essere organizzata nei seguenti reparti:

- 1) preparazione carni;
- 2) preparazione verdure;
- 3) preparazione altri alimenti;
- 4) cottura;
- 5) lavaggio, attrezzato con lavelli e lavastoviglie, di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, oppure in settori o zone ben distinte e separate dello stesso locale;

b) locale deposito-dispensa di superficie minima di mq 8 incrementata proporzionalmente all'aumento della superficie della cucina oltre i 20 mq, salvo che nel Centro Storico e nel perimetro della "Città Artusiana", dove può essere dislocata in uno o più spazi, con superficie minima totale di mq. 4 se riferita ad una cucina di mq.12 ed aumentata in proporzione. Tale locale è attrezzato nel modo seguente:

- 1) idonei scaffali con ripiani lavabili;
- 2) armadi o celle frigorifere dotati di appositi contenitori coperti o di scomparti che consentano la separazione fra i diversi generi alimentari conservati e sono inoltre dotati di termometro a lettura esterna;

c) vano o settore di raccordo fra cucina e sale di somministrazione in cui tenere sistemati e pronti all'uso o eventualmente preparare all'uso, senza interferire con l'attività di cucina, le posate, il vasellame, le vetrerie, le stoviglie, i tovaglioli, le bevande e la frutta;

d) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavole e delle sedie sia tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio. La superficie destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,20 per ciascun posto tavola;

e) un reparto, debitamente attrezzato, per l'eventuale esposizione delle pietanze in modo che queste siano al riparo da agenti contaminanti ed adeguatamente conservate al caldo o al freddo, così come previsto dall'art. 31 del DPR 327 del 1980. I banchi di esposizione devono essere muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;

f) servizi igienici secondo le indicazioni del precedente art. 4.1 - *Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi*, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale da pranzo e adeguatamente lontani dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Almeno un servizio igienico fra quelli a disposizione del pubblico deve essere adeguato per portatori di handicap. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie di somministrazione dell'esercizio, salvo che in Centro Storico e nel perimetro della "Città Artusiana" sarà sufficiente un solo servizio igienico pubblico ma idoneo per handicap, accertata da parte dell'Ufficio Tecnico l'inapplicabilità delle presenti disposizioni, intendendosi per tale quella espressamente indicata nell'autorizzazione di cui alla legge regionale 26 luglio

2003, n. 14 o altro titolo abilitativo di cui alla legge regionale medesima, così come di seguito indicato:

- 1) fino a 50 mq: n. 1 servizio igienico;
- 2) oltre 50 mq e fino a 100 mq. n. 2 servizi igienici, distinti per sesso;
- 3) oltre 100 mq. e fino a 200 mq. n. 3 servizi igienici;
- 4) oltre 200 mq: vale la dotazione di cui al punto 3 alla quale si aggiunge n. 1 servizio igienico per ogni incremento della superficie di somministrazione non inferiore a 100 mq.;
- g) un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- h) negli esercizi con dimensione superficie di somministrazione superiore a 100 mq. debbono essere individuati spazi adeguati da adibirsi a guardaroba ad uso degli avventori.

C2

Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, per analogia, anche rispetto alle attività di somministrazione esercitate nei circoli privati.

#### **Articolo 4.8 - Esercizi di piccola ristorazione**

C1

Gli esercizi di cui all'art.4.5-Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande, comma 3, devono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art. 4.1 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi, del presente regolamento. Devono inoltre possedere i seguenti requisiti:

a) cucina con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a mt. 2,70; RIA non inferiore ad 1/8 (0,125); superficie utile di lavorazione non inferiore a mq. 12. In assenza di uno specifico locale di cucina, valgono i limiti di cui all'art. 4.5 - *Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande, comma 3*. In presenza di vincoli strutturali, adeguatamente documentati, è ammessa una cucina con altezza minima e media non inferiore a mt. 2,70 e/o RIA non inferiore ad 1/12 (0,083), purchè sia installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata, le cui caratteristiche funzionali devono essere preventivamente valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL;

b) locale deposito-dispensa di superficie minima di mq 4. Tale locale è attrezzato nel modo seguente:

- 1) idonei scaffali con ripiani lavabili;
- 2) armadi o celle frigorifere dotati di appositi contenitori coperti o di scomparti che consentano la separazione fra i diversi generi alimentari conservati e sono inoltre dotati di termometro a lettura esterna;
- 3) n. 1 servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori, accessibile dall'interno, non direttamente comunicante con le sale da pranzo e adeguatamente lontano dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande e adeguato per portatori di handicap.

C2

Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, per analogia, anche rispetto alle attività di somministrazione esercitate nei circoli privati.

#### **Articolo 4.9 - Esercizi di bar**

C1

Gli esercizi di cui all'art.4.5, comma 4, debbono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art. 98 del presente regolamento. Debbono inoltre possedere i seguenti requisiti:

- a) locale di somministrazione con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a mt. 2,70; RIA non inferiore ad 1/8 (0,125). In presenza di vincoli strutturali, adeguatamente documentati, è ammessa una cucina con altezza minima e media non inferiore a mt. 2,70 e/o RIA non inferiore ad 1/12 (0,083), purchè sia installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata, le cui caratteristiche funzionali devono essere preventivamente valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL;

b) locale ad uso deposito dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione;

c) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale di somministrazione e adeguatamente lontani dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Almeno un servizio igienico fra quelli a disposizione del pubblico deve essere adeguato per portatori di handicap. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie di somministrazione dell'esercizio, intendendosi per tale quella espressamente indicata nell'autorizzazione di cui alla legge regionale 26 luglio 2003, n. 14 o altro titolo abilitativo di cui alla legge regionale medesima, così come di seguito indicato:

- 1) fino a 100 mq: n. 1 servizio igienico;
- 2) oltre 100 mq e fino a 200 mq.: n. 2 servizi igienici, distinti per sesso;
- 3) oltre 200 mq: vale la dotazione di cui al punto 2 alla quale si aggiunge n. 1 servizio igienico per ogni incremento della superficie di somministrazione non inferiore a 50 mq., fino ad un massimo di 6. Limitatamente agli esercizi dotati di una superficie di somministrazione non superiore a 100 mq, è ammissibile la dotazione di un unico servizio igienico, sia per il pubblico che il personale dipendente, semprechè lo stesso presenti le caratteristiche tecniche richieste dal presente regolamento e tali da renderlo idoneo per entrambi gli usi. E' inoltre ammissibile la dotazione di servizio igienico accessibile da corte interna di esclusiva pertinenza dell'esercizio;

d) un apposito settore o spazio di superficie adeguata all'attività svolta, protetto ed attrezzato in modo idoneo, anche ricavato nel banco di somministrazione, per la preparazione di alimenti quali panini farciti, tramezzini, tartine, toast e prodotti similari. In tale settore debbono essere presenti attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti; se trattasi di vetrinette, debbono essere munite di termometro a lettura esterna, essere apribili solo dalla parte degli addetti ed in grado di conservare gli alimenti alla temperatura prescritta dalla normativa vigente, anche quando l'esposizione è effettuata sul banco di distribuzione; i contenitori e le vetrine debbono essere muniti di termometro a lettura esterna ben visibile;

e) la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini ed i prodotti similari, nonché ogni prodotto venduto senza confezione originaria, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti; debbono inoltre essere conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o vetrine refrigerate che mantengano le temperature previste dalla legge, anche quando l'esposizione è effettuata sul banco di distribuzione; i contenitori e le vetrine debbono essere muniti di termometro a lettura esterna ben visibile;

f) presenza di adeguate attrezzature per il lavaggio delle stoviglie e per la loro conservazione, una volta puliti, onde evitare contaminazioni esterne.

## C2

Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, per analogia, anche rispetto alle attività di somministrazione esercitate nei circoli privati.

## CAPO II - IGIENE DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE E VENDITA DI ALIMENTI D'ORIGINE ANIMALE

### Articolo 4.10 - Prodotti di origine animale. Produzione e commercializzazione.

C1

Nell'ambito di complessi commerciali e settore multipli quali supermercati, centri commerciali, il settore adibito alla preparazione e vendita di carni deve essere nettamente separato dagli altri, disporre di personale ed attrezzature a sé stanti e possedere i requisiti previsti per le macellerie; analogamente il settore adibito alla vendita di prodotti ittici deve essere nettamente separato o possedere tutti i requisiti previsti per le pescherie.

### Articolo 4.11 - Spacci di carne.

C1

Fatto salvo quanto previsto dal precedente art. 4.1, i locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria devono essere sufficientemente ampi; detti locali, inoltre, devono comunicare solo con ambienti che siano in relazione funzionale con l'esercizio ed avere apertura con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.

C2

Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 mt. con materiale impermeabile facilmente lavabile o disinfettabile, escludendo comunque i materiali che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile deve superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie e delle scaffalature.

C3

Nei locali e nelle zone in cui si manipola e deposita carne fresca, gli angoli e gli spigoli devono essere smussati ed arrotondati.

### Articolo 4.12 - Laboratori annessi a spacci di carne.

C1

Gli spacci di carne possono essere autorizzati o alla produzione di preparazioni carnee pronte a cuocere o alla cottura di prodotti carnei e al riscaldamento di precotti, se dispongono di un locale con una superficie utile di lavoro di almeno 12 mq. e di adeguata illuminazione naturale o, se artificiale, di almeno 540 lux.

C2

Quando vengono svolte entrambe le attività (produzione di preparazioni e cottura o riscaldamento) la superficie necessaria viene determinata dal Servizio Veterinario tenuto conto della disposizione del locale, del tipo di attrezzature presenti e di ogni altro elemento utile ai fini della valutazione igienico - sanitaria; l'esercizio deve essere, inoltre, in regola con le disposizioni contenute nelle Circolari del Ministero della Sanità n.15 del 1990 e n.12 del 1991.

### Articolo 4.13 - Esercizi per la vendita di prodotti ittici.

C1

Gli esercizi adibiti alla vendita dei prodotti ittici (pescherie) debbono possedere i requisiti generali previsti dal precedente art. 4.1 nonché quelli specifici indicati nel presente articolo.

C2

I locali di esposizione e vendita debbono essere ben aerati, anche a mezzo di impianti ventilatori e aspiratori.

C3

Gli esercizi per la vendita di prodotti ittici all'interno del mercato ittico al dettaglio sono soggetti alle disposizioni stabilite per le pescherie.

### Articolo 4.14 - Laboratori per preparazioni a base di pesce.

C1

In analogia a quanto previsto per gli spacci di carne, anche presso le pescherie può essere autorizzata l'attivazione di appositi laboratori per la preparazione di prodotti a base di pesce pronti a cuocere. Tali laboratori debbono possedere dimensioni, attrezzature e requisiti analoghi a quelli previsti per i laboratori annessi agli spacci di carne.

#### **Articolo 4.15 - Chioschi per la somministrazione e vendita di piadina romagnola e crescioni.**

C1

Per ciò che riguarda i chioschi per la somministrazione e vendita di piadina romagnola e crescioni, lo specifico regolamento comunale allegato al RUE : *Allegato B -Disposizioni per il commercio - Titolo V* contiene anche le disposizioni di pertinenza igienico sanitaria da rispettare. Sistemare DIA e parere USL nell'ALL B

#### **Articolo 4.16 - Cocomeraie.**

C1

I chioschi devono essere installati ad almeno 10 mt. di distanza dalla pubblica via; quando questo non sia possibile si deve ovviare agli effetti inquinanti del traffico autoveicolare con la messa in opera di idonee protezioni, quali barriere verdi o simili, di tipo fitto e di altezza sufficiente a proteggere la zona vendita e la zona somministrazione.

C2

I chioschi devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a. altezza minima di m. 2,70;
- b. presenza di due vani separati; uno per il deposito e uno per la vendita dei frutti;

#### **Articolo 4.17 - Locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari.**

C1

I locali da adibirsi a deposito e vendita dei prodotti fitosanitari e le modalità di trattamento dei prodotti, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

- a) Caratteristiche dei locali:
  - non sono ammessi locali interrati e seminterrati;
  - non è ammessa comunicazione con locali di civile abitazione;
  - altezza minima non inferiore a mt. 3;
  - indice di aerazione naturale non inferiore a un dodicesimo (0,083). In caso di aerazione naturale insufficiente questa potrà essere integrata con sistemi di ventilazione artificiale tali da non creare fenomeni di turbolenza e da escludere forme di ricircolo dell'aria;
  - aperture finestrate dotate di griglie atte ad impedire l'accesso di persone ed animali e di protezioni contro gli agenti atmosferici;
  - pareti trattate con pitture idrorepellenti;
  - pavimenti impermeabili e privi di fessurazioni, con pendenza atta a garantire un rapido convogliamento dei liquidi versati e delle acque di lavaggio attraverso pozzetti sifonati, in cisterna raccolta di capacità adeguata posta all'esterno del locale e sigillata dal Servizio di Igiene Pubblica.
- b) Caratteristiche degli impianti L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme di buona tecnica. L'impianto di riscaldamento, ove presente, dovrà utilizzare acqua come trasportatore di calore e il generatore deve essere posizionato all'esterno del locale. È vietato l'uso di stufe elettriche e di bruciatori a gas. Le temperature dei locali devono essere tali da non compromettere la sicurezza dei prodotti immagazzinati.

## TITOLO V - IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

### CAPO I - NORME INERENTI LE ACQUE METEORICHE

#### Articolo 5.1 - Acque meteoriche.

##### C1

Le acque meteoriche si distinguono in:

- a) acque di dilavamento: acque meteoriche derivanti da eventi atmosferici che, non assorbite e non evaporate, dilavano aree e superfici scoperte e sono canalizzate; per esse può essere o meno configurabile un'apprezzabile contaminazione delle acque meteoriche;
- b) acque bianche: acque meteoriche di dilavamento, non usate e non trattate, acque destinabili al consumo umano, non usate, e acque sotterranee di drenaggio qualora abbiano i requisiti per lo scarico diretto in corpi idrici superficiali nel rispetto delle norme di legge e senza trattamenti; per esse non è configurabile un'apprezzabile contaminazione delle acque meteoriche;
- c) acque miscelate: acque meteoriche di dilavamento miscelate con acque reflue domestiche od acque reflue industriali, convogliate in reti fognarie, anche separate, e provenienti da agglomerato. Tali acque sono da intendere assimilate alle "acque nere".

##### C2

Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico devono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.

##### C3

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, dai cortili e dai suoli di zona fabbricata devono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari secondo quanto riportato nei commi seguenti.

##### C4

Vanno predisposti impianti separati di canalizzazione delle acque meteoriche di cui al precedente comma 1, lettera b) e lettera a), per le quali ultime non è configurabile un'apprezzabile contaminazione, e delle reti di fognatura.

##### C5

In coerenza con gli indirizzi della Deliberazione di Giunta Regionale n. 286 del 14/02/2005 in applicazione dell'art. 39 del D.Lgs 152/99 nelle aree a destinazione residenziale per le quali non è configurabile un'apprezzabile contaminazione delle acque meteoriche, si dovrà prevedere, ove possibile in relazione alle caratteristiche del suolo o in subordine della rete idrografica, il completo smaltimento in loco delle acque dei tetti e delle superfici impermeabilizzate non suscettibili di dilavamento (acque meteoriche) da sostanze pericolose.

##### C6

In caso di smaltimento in rete idrografica delle acque di cui al precedente punto deve essere assicurato il rispetto delle prescrizioni in materia di controllo degli apporti di acqua piovana alla rete scolante e verificata l'ufficiosità dei corpi idrici ricettori finali adeguata alla portata di piena delle acque meteoriche, anche in rapporto all'estensione delle impermeabilizzazioni esistenti e previste.

##### C7

Ove non sia possibile smaltire le acque meteoriche in loco, l'utilizzo della rete fognante dovrà prevedere la valutazione della necessità di vasche volano onde evitare l'adeguamento della rete fognante secondo le indicazioni del gestore del servizio idrico integrato.

##### C8

Le cunette stradali sono destinate esclusivamente al convogliamento delle acque pluviali.

##### C9

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione urbanistica, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce che possono costituire fonte di inconveniente igienico.

##### C10



Lo smaltimento delle acque meteoriche, comunque, non dovranno provocare un aggravio della portata di piena dei corpi idrici che ricevono i deflussi superficiali originati dalle aree interessate dalle trasformazioni.

C11

Le trasformazioni edilizie ed urbanistiche del territorio che intervengano su aree precedentemente libere e non pavimentate dovranno assicurare il rispetto del principio dell'invarianza idraulica. A tal fine, nelle trasformazioni urbanistiche, dovranno essere previsti e realizzati, nel quadro delle opere di urbanizzazione primaria, sistemi di raccolta delle acque di tipo duale, ossia composte da un sistema minore costituito dalle reti fognarie per le acque nere e parte delle acque bianche (prima pioggia), e un sistema maggiore costituito da collettori, interrati o a cielo aperto, e da sistemi di raccolta e accumulo (vasche volano) per le acque bianche. Tali sistemi di raccolta ed accumulo, ad uso di una o più delle zone da urbanizzare, devono essere localizzati in modo tale da raccogliere le acque piovane prima della loro immissione nel corso d'acqua o collettore di bonifica ricevente individuato dall'Autorità idraulica competente.

#### **Articolo 5.2 - Deflusso delle acque.**

C1

La progettazione di insediamenti con superficie fondiaria superiore a 10.000 mq deve essere corredata da una relazione idraulica nella quale siano identificate le soluzioni per evitare che l'impermeabilizzazione dell'area e l'evacuazione delle acque meteoriche possa comportare problemi di tenuta alla rete scolante esistente.

C2

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolano il naturale deflusso delle acque, ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque.

#### **Articolo 5.3 - Bacini per la raccolta delle acque.**

C1

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto da specifiche norme, devono avere pareti e fondo perfettamente a tenuta naturale o artificiale.

C2

I proprietari devono installare apposita recinzione metallica di altezza non inferiore a mt. 2, atta a prevenire incidenti; devono inoltre essere usati mezzi idonei di disinfestazione al fine di prevenire la moltiplicazione di insetti.

## CAPO II - DISCIPLINA DEGLI SCARICHI CIVILI IN ACQUE SUPERFICIALI, NEL SUOLO E NEL SOTTOSUOLO.

### Articolo 5.4 – Requisiti generali.

C1

Fermo restando quanto già previsto dalla normativa vigente, gli scarichi delle acque reflue domestiche, non convogliabili in pubblica fognatura, possono recapitare in acque superficiali, nel suolo e nel sottosuolo previo trattamento che, in relazione al recapito finale, e quindi ai processi biologici e chimici in esso attuabili, ne garantisca una rapida degradazione biochimica ed il rispetto dei limiti stabiliti dalla normativa vigente.

### Articolo 5.5 – Definizioni e parametri di potenzialità inquinante.

C1

Ai fini dell'applicazione delle norme del presente titolo, fermo restando quanto già definito dalle normative speciali, valgono le seguenti definizioni:

- a) acque superficiali: i sistemi idrici nei quali è mediamente presente acqua corrente in tutti i periodi dell'anno;
- b) suolo: lo strato superficiale del terreno immediatamente collegato alla superficie nel quale hanno luogo fenomeni biochimici utili alla depurazione, ivi compresi i sistemi drenanti tipo scoline, fossi poderali e interpoderali che convogliano acqua in seguito ad eventi meteorici;
- c) abitante equivalente (a.e.): unità di misura atta ad esprimere in termini omogenei e confrontabili il carico organico di una particolare utenza civile o industriale.

C2

Al fine di valutare la potenzialità inquinante degli scarichi provenienti dalle acque reflue domestiche in termini di "abitanti equivalenti" vengono definiti i seguenti parametri:

- d) casa di civile abitazione: per il calcolo degli "abitanti equivalenti" si procede al conteggio dei posti letto:
  - per camere da letto con superficie fino a 14 mq. : 1 a.e.
  - per camera da letto con superficie oltre a 14 mq.: 2 a.e.
- e) albergo o complesso ricettivo: si procede al conteggio con le stesse modalità previste per le case di civile abitazione, aggiungendo 1 a.e. ogni qual volta la superficie di una stanza è aumentata di 6 mq. oltre i 14 mq.
- f) fabbriche o laboratori artigianali: ogni 2 dipendenti, fissi o stagionali, durante la massima attività: 1 a.e.
- g) ditte e uffici commerciali: ogni 3 dipendenti, fissi o stagionali, durante la massima attività: 1 a.e.
- h) Ristoranti e trattorie: per il calcolo degli "abitanti equivalenti" si determina la massima capacità ricettiva delle sale da pranzo considerando che una persona occupa circa 1,20 mq. e si attribuisce 1 a.e. ogni 3 persone così risultanti.
- i) Bar, circoli e simili: si procede al conteggio con le stesse modalità previste per ristoranti e trattorie calcolando 1 a.e. ogni 7 persone.
- j) Cinema, stadi e teatri: ad ogni trenta utenti corrisponde 1 a.e.
- k) scuole: ad ogni 10 frequentanti calcolati sulla massima potenzialità corrisponde 1 a.e.

### Articolo 5.6 - Autorizzazione allo scarico.

C1

L'autorizzazione allo scarico in acque superficiali, nel suolo e nel sottosuolo (ovvero non recapitanti in pubblica fognatura) delle acque reflue domestiche compete al Comune, che la rilascia in conformità alle norme contenute nel presente regolamento, su parere dell'ARPA, a cui la normativa vigente attribuisce la funzione di vigilanza in materia di tutela delle acque. L'autorizzazione allo scarico in acque superficiali, nel suolo e nel sottosuolo (ovvero non recapitanti in pubblica fognatura) delle acque reflue industriali compete alla Provincia, che la

rilascia in conformità alle norme contenute nel D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152 e dalle le deliberazioni della Giunta regionale n.1053 del 09.06.2003 e n. 2230 del 10.11.2003.

C2

Tutti gli scarichi devono essere preventivamente autorizzati ai sensi del D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152. L'autorizzazione è valida per quattro anni dal momento del rilascio. Un anno prima della scadenza ne deve essere richiesto il rinnovo. Per edifici destinati esclusivamente ad abitazione di consistenza mono o bifamiliare è previsto il rinnovo tacito dell'autorizzazione a condizione che non intervengano modifiche quali - quantitative dello scarico.

C3

Nelle località servite da pubbliche fognature si applicano le disposizioni del regolamento di fognatura.

#### **Articolo 5.7 - Prescrizioni per lo scarico di liquami provenienti da insediamenti civili di classe A.**

C1

Il convogliamento delle acque reflue domestiche deve avvenire con opere di scarico e reti fognarie interne conformi per caratteristiche a quanto stabilito dal regolamento di fognatura e relative prescrizioni tecniche.

C2

Le acque di rifiuto degli insediamenti inferiori a 50 vani o a 5.000 mc. e con una capienza inferiore a 50 abitanti equivalenti devono essere chiarificate in vasca Imhoff la cui posa in opera ed il cui dimensionamento deve avvenire in conformità delle disposizioni dell'allegato A della delibera del Comitato dei Ministri del 4 febbraio 1977.

C3

Per gli insediamenti esistenti alla data del 14/2/83 è ammessa la chiarificazione in vasca settica di tipo tradizionale purché adeguatamente dimensionata secondo i parametri del richiamato allegato A.

C4

Nel caso di recapito diretto in acque superficiali, oltre alla chiarificazione, deve essere previsto un ulteriore trattamento mediante la posa in opera di filtro batterico aerobico adeguatamente dimensionato secondo i parametri e le modalità di cui al successivo art. 5.9.

C5

Nel caso di recapito nel suolo, oltre alla chiarificazione, lo scarico dovrà essere sottoposto ad uno dei trattamenti di seguito indicati secondo il seguente ordine di priorità:

- a) fitodepurazione
- b) subirrigazione con drenaggio (per terreni impermeabili)
- c) subirrigazione con dispersione (per terreni permeabili)
- d) filtro aerobico
- e) altro trattamento adeguatamente documentato e dimensionato.

C6

I trattamenti delle acque reflue domestiche di insediamenti superiori a 50 vani o 5000 mc. o con una capienza superiore a 50 abitanti equivalenti devono essere determinati e dimensionati con riferimento alla capienza dell'insediamento ed in funzione delle caratteristiche idrologiche e qualitative del corpo ricettore. In ogni caso i livelli di trattamento non potranno essere inferiori a quelli conseguibili attraverso trattamenti di depurazione realizzabili con le tecniche di cui al comma 5.

C7

Le fognature private, gli allacciamenti di utenza, per le parti private, e le reti interne, nonché gli impianti igienico - sanitari, devono essere progettati e realizzati secondo le norme di buona tecnica, tenuto conto dei principi generali di seguito riportati e delle prescrizioni del Regolamento Comunale di fognatura:

- a) deve essere realizzata la raccolta separata delle acque nere da quelle bianche;
- b) tutte le canalizzazioni e relativi accessori devono essere realizzati con materiali idonei ed a perfetta tenuta;
- c) le colonne di scarico che raccolgono reflui derivanti dal metabolismo umano (provenienti da WC, orinatoi) devono essere distinte da quelle convoglianti gli altri scarichi;

- d) ai piedi delle colonne convoglianti gli scarichi di acque reflue non derivanti dal metabolismo umano (bidè, docce, lavabo, lavandini, lavastoviglie, lavatoi, lavatrici, lavelli, vasche da bagno, ecc.) deve essere prevista la separazione dei grassi, degli oli e dei detersivi mediante idonei pozzetti trappola;
- e) la manutenzione deve essere effettuata con prudenziale frequenza in modo da garantire la funzionalità degli impianti;
- f) per l'immissione nelle fognature dotate di imbocchi predisposti devono essere usati unicamente tali imbocchi;
- g) il diametro della condotta privata non deve eccedere il diametro degli imbocchi eventualmente predisposti;
- h) gli apparecchi sanitari e gli elettrodomestici collegati alla rete idrica devono essere realizzati ed installati in modo tale da rendere impossibile il ritorno, anche accidentale, nella rete idropotabile, di acque di qualsiasi genere;
- i) tutti gli apparecchi per lo scarico delle acque reflue, in comunicazione con la rete fognaria, nonché i pozzetti di raccolta delle acque piovane, devono essere muniti di chiusura idraulica realizzata con sifoni e dispositivi analoghi con adeguato battente d'acqua;
- j) le reti fognarie interne devono essere opportunamente esalate e ventilate;
- k) qualora la quota della rete fognaria interna risulti inferiore alla quota di imbocco dell'allacciamento d'utenza alla fognatura stradale, l'utente deve provvedere al sollevamento delle acque reflue (distinto per acque bianche e per acque nere) predisponendo inoltre efficaci dispositivi anti-riflusso;
- l) efficaci dispositivi anti-riflusso devono essere installati sul tratto privato degli allacciamenti a gravità onde evitare fuoriuscite di acque reflue per accidentale funzionamento in pressione della fognatura;
- m) nessuno degli apparecchi di scarico della fognatura interna degli edifici ed installazioni allacciati, compresi i pozzetti della rete interna, potrà avere la bocca a livello inferiore rispetto al piano stradale se non sono adottate tutte le opportune precauzioni atte ad evitare la fuoriuscita di acque reflue in conseguenza delle variazioni del livello idraulico del collettore fognario.

#### **Articolo 5.8 - Pozzi neri.**

C1

Sono vietate nuove installazioni di pozzi neri o fosse a tenuta.

C2

I pozzi neri installati in data antecedente al 14/2/83 devono essere rimossi o riempiti di idonei materiali inerti entro i termini stabiliti da specifiche ordinanze del Sindaco da adottarsi nell'ambito di piani di risanamento.

#### **Articolo 5.9 - Parametri e caratteristiche costruttive degli impianti di trattamento.**

C1

Le modalità di realizzazione e il dimensionamento degli impianti di trattamento di cui al presente capo II sono stabilite in apposito allegato tecnico predisposto dall'ARPA entro il termine di sei mesi dall'entrata in vigore del regolamento ed approvato dalla Giunta Comunale entro il termine di un anno dalla suddetta data.

#### **Articolo 5.10 - Manutenzione e pulizia dei manufatti di scarico.**

C1

I titolari dello scarico devono provvedere alla regolare pulizia e manutenzione degli impianti di trattamento degli scarichi secondo le modalità previste dall'Allegato 5 della delibera del Comitato dei Ministri del 4/2/77 e comunque in modo tale da garantire il regolare funzionamento delle opere.

## TITOLO VI - IGIENE URBANA VETERINARIA ED IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI

### CAPO I - IGIENE URBANA VETERINARIA

#### Articolo 6.1 – Definizioni.

C1

Ai fini dell'applicazione delle norme di cui al presente titolo si assumono le seguenti definizioni:

- a) animali sinantropi: animali che vivono in stretto contatto con l'uomo in ambiente urbano e dall'uomo ricavano la ragione del sostentamento.
- b) centri abitati: area compresa all'interno della perimetrazione del territorio urbanizzato di cui al vigente Strumento Urbanistico Generale;
- c) benessere animale: fruizione di un buon stato di salute e nutrizione nel rispetto e tutela dei comportamenti etologici delle singole specie animali. Sono fatte salve le specifiche disposizioni in materia.
- d) pensione per animali: costituisce struttura di ricovero per animali affidati temporaneamente dal proprietario.
- e) canile: luogo di ricovero o rifugio per cani sia pubblico che di iniziativa privata, e che sia come tale riconosciuto dal Servizio Veterinario; ricovero per cani privato: luogo di ricovero di uno o più cani di proprietà di privati cittadini non finalizzato alla vendita, alla pensione o ad altre attività a scopo di lucro
- f) gattile: luogo di ricovero o rifugio per i gatti sia pubblico che di iniziativa privata, e che sia come tale riconosciuto dal Servizio Veterinario.
- g) colonia felina: s'intende per habitat di colonia felina qualsiasi territorio o porzione di territorio, urbano e non, edificato e non, sia esso pubblico o privato, nel quale risulti vivere stabilmente una colonia felina, indipendentemente dal numero di soggetti che la compongono e dal fatto che sia o meno accudita dai cittadini.

#### Articolo 6.2 – Detenzione e custodia d'animali - Norme generali

C1

Salvo che il fatto non configuri una fattispecie prevista da codice penale agli artt. 672 e 727, è fatto assoluto divieto di abbandonare animali detenuti a qualsiasi titolo, e di mettere in atto comportamenti lesivi nei loro confronti;

C2

In ogni luogo e circostanza è fatto assoluto divieto di molestare gli animali, anche randagi, e di provocare loro danno e sofferenza di qualsiasi tipo;

C3

E' fatto divieto a chiunque di provocare la morte di animali d'affezione, anche di proprietà, con qualsiasi mezzo e in qualunque modo, ad eccezione di quanto previsto all'art. 22 della L.R. 27/2000;

C4

E' vietato catturare animali domestici o selvatici liberi e/o vaganti. Il Divieto non si applica ai legittimi proprietari, alle Associazioni Zoofile specificamente autorizzate o alle autorità competenti, alle quali dovranno essere segnalati eventuali animali in stato di pericolo;

C5

E' fatto assoluto divieto di addestrare animali per guardia o per altri scopi ricorrendo a percosse o qualsiasi altro tipo di violenza;

C6

Chi detiene un animale, o lo possiede a qualunque titolo, dovrà averne cura e rispettarne i diritti evitando di imporgli comportamenti non consoni alle sue caratteristiche etologiche. Dovrà farlo visitare da medici veterinari ogni qual volta il suo stato di salute lo renda necessario, dovrà accudirlo e alimentarlo con una dieta adatta a soddisfare le necessità peculiari della specie e della razza cui appartiene, anche in relazione a tagli, età e stato di salute. dovrà prevenire o curare l'infestazione di parassiti esterni ed interni

C7

Il recinto, la cuccia e le zone attigue devono essere mantenute pulite, drenate e salubri, impedendo ristagni, emanazione di cattivi odori e infestazioni di parassiti e insetti.

C8

E' vietato detenere cani o altri animali all'esterno sprovvisti di un idoneo riparo. In particolare la cuccia dovrà essere adeguata per numero e dimensioni alle caratteristiche degli animali, rialzata da terra, sufficientemente coibentata, con tetto impermeabilizzato. L'ingresso dovrà essere di piccole dimensioni e possibilmente non centrale, in modo di evitare al massimo la dispersione del calore corporeo. La cuccia dovrà essere a sua volta posta in luogo riparato o coperta da una tettoia, in modo da non essere investita direttamente da vento, sole ed intemperie

C9

E' vietato detenere cani o gatti, continuativamente, in terrazze o balconi od isolarli in rimesse o in cantine o custoditi in gabbie o stie.

C10

Per cani custoditi all'esterno, la recinzione deve essere integra, mantenuta in buono stato di manutenzione, adeguata ad impedire la fuga del cane e ad evitarne lesioni di qualsiasi tipo.

C11

I cani custoditi in casa o in recinti esterni devono poter uscire per il moto fisiologico quotidiano.

C12

È consentito detenere cani legati alla catena, purché sia munita di due moschettoni rotanti alle estremità, adeguata alle caratteristiche fisiche e di salute del cane, e che consenta il moto fisiologico. In ogni caso al cane dovrà essere consentito in ogni momento l'agevole raggiungimento della cuccia, del cibo e dell'acqua ed esso dovrà poter disporre di tutto lo spazio consentito dalla lunghezza della catena senza alcun impedimento. I cani non possono essere tenuti alla catena in modo continuativo, ma deve essere loro assicurato un periodo quotidiano di sgambamento in libertà o al guinzaglio.

C13

Il collare dovrà essere flessibile, regolabile e non stretto.

C14

I recinti esistenti dovranno essere adeguati alle disposizioni di cui ai precedenti punti 10 e 11.

C15

I volatili da compagnia custoditi in gabbie devono essere riparati da correnti d'aria, e disporre di contenitori di cibo ed acqua pulita sempre riforniti. Fatte salve le disposizioni previste dalla normativa sulla caccia per gli uccelli da richiamo le voliere per volatili devono essere tali da permetterne il volo o, comunque, la comoda apertura di entrambe le ali contemporaneamente. Le gabbie devono avere le seguenti misure minime: fino a tre animali adulti, la lunghezza, la larghezza e l'altezza della gabbia devono essere di tre volte superiori alle rispettive misure del volatile più grande ad ali distese; se vengono tenuti più di tre animali, le misure minime sono aumentate in modo proporzionale; fanno eccezione quelle usate per trasporto, per l'allevamento di animali per uso alimentare, per l'esposizione in occasione di mostre ornitologiche, che possono avere misura inferiore.

C16

Le voliere poste all'esterno devono essere protette da una tettoia che ne copra almeno i posatoi.

C17

Durante l'inverno possono essere tenute all'aperto solo quelle specie in grado di sopportare fisiologicamente le temperature proprie della stagione e, comunque, non quelle tropicali, subtropicali o migratrici.

C18

I pesci devono essere custoditi in acquari in cui le dimensioni, il volume dell'acqua, l'ossigeno e la temperatura siano conformi alle esigenze fisiologiche della specie.

C19

E' consentito l'accesso di animali nei locali pubblici ad eccezione di quelli in cui ci possa essere contatto diretto con alimenti non protetti tramite confezioni sigillate, banconi, scaffali rialzati ecc. Negli altri locali il proprietario può vietare a sua discrezione l'ingresso ai cani apponendo in vetrina apposito cartello.

Per quanto riguarda gli animali che cooperano nelle Attività Assistite con Animali (AAA) o Terapie Assistite con Animali (TAA), questi possono accedere a tutti gli esercizi pubblici e commerciali, Ospedali, Case di Cura, Residenze per Anziani. Al fine di un loro rapido riconoscimento, questi animali dovranno essere dotati di pettorina, collare, o altro dispositivo speciale che ne permetta l'immediata categorizzazione

C20

È vietata la vendita di animali da parte di ambulanti.

C21

Nessun animale può essere offerto in premio o vincita di giochi oppure in omaggio a qualsiasi titolo, nell'ambito di attività commerciali, di spettacoli, di giochi, di sagre, fiere o feste paesane. Nessun animale può essere utilizzato od esposto a titolo di richiamo o attrazione in ambienti o luoghi pubblici ( riferimento ad articolo 7 comma 2 legge reg. 5/2005).

C22

È consentito l'uso d'animali negli spettacoli, purché questi siano compatibili con la natura degli animali impiegati e non causino loro sofferenze. Agli animali vanno garantite idonee condizioni ambientali e microclimatiche e di benessere adottando tutti gli interventi atti ad evitare inconvenienti di natura igienico-sanitaria. Deve inoltre essere garantito il rispetto delle norme e condizioni di sicurezza per il pubblico e le persone.

Spetta al Servizio Veterinario verificare lo stato di benessere degli animali utilizzati negli spettacoli.

C23

E' vietato l'uso d'animali esotici o cuccioli di animali domestici, per effettuare fotografie a scopo di lucro, eccezion fatta per l'uso scolastico e/o didattico.

### **Articolo 6.3 – Detenzione d'animali in centro abitato.**

C1

Nei centri abitati la detenzione d'animali è consentita unicamente per gli animali da affezione (cani, gatti, ecc.) e per gli animali di bassa corte ad uso strettamente familiare. Per questi ultimi deve essere presentata comunicazione al Servizio Veterinario.

C2

La presenza in centro abitato di specie di animali diverse da quelle indicate al comma 1, è consentita previo nulla osta del Servizio Veterinario. La loro detenzione è subordinata al mantenimento di condizioni che garantiscano un adeguato stato di benessere nonché il decoro e la pulizia dell'ambiente di stabulazione, anche in rapporto alla realtà dell'ambiente urbano circostante. Specificare il tipo di nulla osta richiesto

C3

I proprietari di animali e le persone momentaneamente incaricate della loro custodia devono impedire l'insudiciamento con deiezioni o liquami organici, di portici, marciapiedi, attraversamenti pedonali, giardini, parchi e di qualsiasi luogo d'interesse pubblico o aperto al pubblico nonché privato. A tal fine è fatto obbligo alle persone suddette di provvedere all'immediata e completa pulizia con asportazione delle deiezioni qualora si fosse verificato l'insudiciamento.

C4

Gli accompagnatori di cani debbono essere muniti di palette ecologiche o altra attrezzatura idonea all'asportazione delle deiezioni e tale da garantire nel contempo l'igiene personale di colui che opera.

C5

I cani condotti in spazi pubblici o aperti al pubblico devono essere tenuti al guinzaglio (con eccezione delle aree o spazi loro dedicati).

C6

I cani condotti nei pubblici mezzi di trasporto devono essere muniti di museruola, tenuti al guinzaglio e comunque essere gestiti in modo da non arrecare danno a persone, animali o cose.

**Articolo 6.4 – Trasporto d'animali**

C1

Fatto salvo quanto previsto dal Codice della Strada e dalla normativa vigente, le disposizioni di cui al comma 2 del presente articolo si applicano:

- ai trasporti privi di qualsiasi carattere commerciale e ad ogni singolo animale accompagnato da una persona fisica che ne ha la responsabilità durante il trasporto.
- ai trasporti di animali domestici da compagnia che accompagnano il loro padrone nel corso di un viaggio privato.

C2

E' vietato trasportare o detenere animali nel bagagliaio dei veicoli a tre volumi, a meno che lo stesso non garantisca un comfort adeguato in termini di ventilazione e luce e per tragitti comunque brevi o per emergenza sanitaria. Il sistema di trasporto deve riuscire a proteggere gli animali da lesioni o intemperie e fornire un ambiente adeguato per temperatura, umidità, ventilazione, ossigenazione, apporto idrico e nel rispetto delle caratteristiche etologiche d'ogni specie, consentendo la possibilità di movimento e spazio tale da permettere la stazione eretta e il decubito.

**Articolo 6.5 – Sfruttamento di animali**

C1

L'utilizzo di animali a fini di sperimentazione è vietato ai sensi della L.R. 1 agosto 2002, n. 20, nel rispetto dei principi, regole, definizioni delineati dalla direttiva comunitaria 86/609/CEE e dal D.Lgs. 116/92.

C2

In conformità a quanto già stabilito con apposita Ordinanza sindacale E' fatto divieto di utilizzare animali nella pratica dell'accattonaggio; il fatto costituirà più grave violazione qualora vengano utilizzati cuccioli, femmine gravide, animali in cattivo stato di salute e/o in condizioni di incuria, denutrizione e sofferenza.

C3

Gli animali rinvenuti nelle suddette circostanze saranno sequestrati a cura degli organi di vigilanza e ricoverati presso il Canile Comprensoriale Forlivese, o presso strutture-rifugio d'Associazioni Protezionistiche o presso altri luoghi adeguati allo scopo, a spese del contravventore.

C4

Organi di sorveglianza per quanto sopra riportato sono la Polizia Municipale, il Servizio Veterinario dell'AUSL di Forlì, le Guardie Zoofile Volontarie, le Guardie Ecologiche Volontarie e gli altri Organi a ciò proposti per legge o regolamento.

**Articolo 6.6 – Animali sinantropi in stato di libertà**

C1

Il Sindaco, per la tutela della salute e dell'igiene pubblica e del decoro urbano, su conforme parere o su proposta del Servizio Veterinario, può disporre interventi sulle popolazioni degli animali sinantropi in libertà, compreso la cattura, allo scopo di monitorare lo stato sanitario di dette popolazioni, di controllarne le nascite e di risolvere eventuali problemi igienico sanitari da essi creati.

C2

Il Sindaco, per le finalità di cui al comma 1, può altresì disporre provvedimenti di soppressione dei piccioni urbani secondo le modalità prescritte dal Servizio Veterinario nonché provvedimenti per vietare la somministrazione di alimenti qualitativamente non idonei.

C3

Negli edifici, negli impianti delle reti dei servizi pubblici e nelle aree pubbliche o private dove si possono verificare nidificazione e stabulazione dei piccioni e si possono creare le condizioni favorevoli ad una loro rapida proliferazione, in contrasto con l'equilibrio dell'ecosistema urbano e con la vivibilità 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.

C4

Tutti gli interventi posti in essere in applicazione delle presenti norme devono rispettare le regole di non maltrattamento degli animali.

C5

Per la protezione dei gatti si fa riferimento a quanto previsto dalla L.R. n. 27 del 7 aprile 2000 evidenziando che tali animali sono protetti ed è fatto divieto a chiunque di maltrattarli o di allontanarli dal loro habitat. I volontari che si occupano delle colonie feline esistenti sul territorio in stato di libertà saranno dotati d'apposito tesserino di riconoscimento che abilita alla gestione delle colonie stesse.

C6

E' fatto divieto ostacolare l'attività dei volontari debitamente autorizzati dediti alla cura delle colonie di gatti in libertà (colonie feline) ed è altresì obbligo del volontario mantenere l'area pulita e in ordine.

C7

E' vietato abbandonare sul territorio contenitori o residui di cibo, al di fuori di quelli predisposti dai volontari autorizzati.

### **Articolo 6.7 – Canili Pubblici: requisiti strutturali per le strutture di ricovero e custodia per cani di nuova costruzione**

#### **REQUISITI GENERALI**

L'area del canile deve essere perimetralmente recintata ad una altezza non inferiore ai 2 metri e il perimetro deve essere dotato di idonea alberatura e di sistemi di isolamento acustico.

Le strutture di ricovero devono essere sufficientemente distanti da corsi d'acqua superficiali e distanti almeno 200 metri da nuclei abitati.

Tali strutture devono essere servite da strada/e di facile accesso, devono essere allacciate alla rete elettrica e idrica, devono essere dotate di un idoneo sistema di carico degli affluenti e delle acque di lavaggio. Si ritiene che i canili debbano essere organizzati nei seguenti reparti e strutture:

- Strutture di Servizio;
- Strutture sanitarie;
- Reparti di ricovero ordinario (permanente e/o temporaneo);
- Reparto di isolamento;
- Reparto cuccioli.

#### **STRUTTURE DI SERVIZIO**

- Locale o area per le operazioni di pulizia, lavaggio e disinfezione dei materiali e attrezzature,
- Locale o area per il deposito dei materiali e delle attrezzature puliti;
- Locale o reparto per il deposito degli alimenti per animali, facilmente lavabile e disinfettabile;
- Locale o area di cucina o comunque di preparazione dei cibi, facilmente lavabile e disinfettabile;
- Strutture o attrezzature idonee per il deposito e successiva destinazione degli animali morti;
- Strutture o attrezzature idonee per il deposito e smaltimento degli avanzi e rifiuti;
- Spogliatoio e servizi igienici per gli addetti.

#### **STRUTTURE SANITARIE**

- Locale o strutture per il deposito dei farmaci e degli strumenti o attrezzature sanitarie, dotati di serratura;
- Un reparto infermeria per degenze temporanee;

#### **REPARTI DI RICOVERO ORDINARIO**

Per il ricovero ordinario (permanente o temporaneo) possono essere previsti:

- Box singoli o box plurimi
- Box con "area di sgambamento" aggiuntiva o box di maggiori dimensioni, in assenza di area di sgambamento comune aggiuntiva.

I box devono essere recintati con rete di altezza non inferiore a m 2 e, una parte di essi devono possedere una parte di recinzione aggiuntiva, di almeno cm 30, inclinata verso l'interno di 45°, e comunque adatta ad impedire lo scavalco.

Le recinzioni inoltre devono avere caratteristiche di resistenza agli agenti atmosferici, maglie di dimensioni tali da non arrecare danno agli animali, agli addetti e ai visitatori, ed inoltre possono opportunamente essere integrate da siepi e similari. I box devono essere suddivisi in una parte coperta e in una parte scoperta.

#### a) PARTE COPERTA

La parte coperta può essere costituita o da un ambiente chiuso o da un settore (cuccia) con tettoia e barriere laterali.

Nel caso di ambiente chiuso si ritiene che:

- il locale debba avere un'estensione non inferiore al 30% della superficie totale del box;
- debba essere accessibile sia dal corridoio interno di servizio che dalla parte scoperta, mediante porte o cancelli;
- debbano essere previsti sistemi di chiusura e apertura del box, per poter permettere l'ingresso dell'operatore in condizioni di sicurezza;
- debbano essere previsti sistemi di abbeverata automatici, illuminazione e modalità di alimentazione azionabili dal corridoio;
- debbano avere sistemi di areazione adeguata.

Nel caso di settore con tettoia:

- La tettoia deve essere posta ad una altezza tale che si agevoli il passaggio degli operatori per la pulizia sovrastante un pavimento facilmente lavabile e disinfettabile, rialzato di qualche cm. dal livello del terreno e con leggera pendenza
- La direzione delle tettoie deve tenere conto dei venti dominanti e della direzione del sole
- Le barriere laterali possono essere fisse o mobili, ma tali da costituire effettivo riparo per gli animali.

#### b) PARTE SCOPERTA

La parte scoperta dei box può essere costituita da una pavimentazione in terreno battuto, in battuto di cemento poggiate su un vespaio, in ghiaia oppure in terreno battuto o ghiaia con camminamento, in pietra naturale o piastrellatura ruvida, posizionato, per una profondità di 1 metro, lungo la recinzione. Devono essere previsti un'adeguata alberatura o altri sistemi di ombreggiatura removibili per impedire esposizioni prolungate al sole.

#### DIMENSIONI DEI BOX

Tutti i box devono confinare con aree di sgambatura comuni di ampiezza tale da permettere il normale moto fisiologico dei cani e la loro socializzazione. L'ampiezza dei box può variare a seconda della quantità di tempo durante la quale i cani sono lasciati all'esterno degli stessi. Nei casi in cui i cani siano lasciati liberi nelle aree di sgambatura comuni durante il giorno e rinchiusi solo di notte, il box può avere dimensioni più ridotte, ma non inferiori comunque agli 8 mq. In ogni caso, occorre facilitare al massimo la permanenza dei cani all'esterno dei box, tramite una adeguata strutturazione di più aree di sgambatura comunicanti tra loro

Devono poi essere previsti box singoli per soggetti "asociali" pari al 2% del totale della potenzialità

recettiva, provvisti di sistemi di separazione dell'animale, azionabili dall'esterno, che consentano le operazioni di pulizia, manutenzione, ecc. in condizioni di sicurezza.

Nel caso in cui i cani "asociali" non possano essere liberati dai box per motivi di sicurezza, i box devono avere dimensioni di almeno 20 mq. Occorre tuttavia privilegiare sistemi che permettano anche a questi cani di avere un accesso ad una area di sgambatura privata o comune ( da utilizzare in assenza di altri cani).

#### AREE DI SGAMBATURA

Le aree di sgambatura devono essere corredate di piante, cespugli, siepi e devono essere sufficientemente ampie da permettere ai cani di muoversi anche di corsa. In tutti i modi deve essere favorita la permanenza di gruppi di cani, piuttosto che di singoli cani a rotazione.

Può essere previsto un “corridoio verde” che costeggi il perimetro della struttura e che sia recintato, dove sia possibile portare in passeggiata i cani da parte del personale o dei visitatori.

#### REPARTO DI ISOLAMENTO

Tale reparto deve assicurare:

- L'isolamento temporaneo per 15 giorni dei cani di nuova introduzione;
- l'isolamento sanitario per malattie infettive e per la profilassi antirabbica.

A tal fine devono essere previsti box singoli in numero pari a 10% della potenzialità recettiva. Il reparto deve essere strutturato e organizzato in modo da assicurare l'effettivo isolamento dai reparti di ricovero ordinario, pareti e pavimenti dei box facilmente lavabili, disinfettabili e disinfestabili, sistemi adeguati di isolamento fra box e di separazione tra box ed esterno, pur nel rispetto delle necessità etologiche dell'animale.

#### REPARTO CUCCIOLI

I cuccioli devono essere custoditi insieme con la loro madre, se esistente, in box di adeguate dimensioni, facilmente lavabili e disinfettabili e dotati di impianto di riscaldamento. Gli animali devono essere visibili dall'esterno, pur evitando il contatto diretto, mediante separazione in vetro o altro idoneo materiale trasparente. I cuccioli devono avere accesso anche all'esterno in un'area di sgambatura loro riservata.

#### Articolo 6.8 – Canili privati.

C1

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

C2

I canili non devono avere comunicazione con locali di civile abitazione. Oltre a quanto previsto dalla Legge Regionale n. 27 del 7 aprile 2000, i canili devono disporre, in relazione all'effettiva presenza dei cani, di locali e spazi idonei da adibire a reparto per il ricovero dei cani, con box ben aerati 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 antiratto. Devono essere previste anche aree di sgambatura adiacenti ai box o anche separate in cui quotidianamente tutti i cani possano esercitare il loro moto fisiologico e costruite in modo tale da impedire la fuga o il danneggiamento dei cani stessi

C3

È in facoltà del Sindaco, 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.

#### Articolo 6.9 – Gattili

C1

Pur considerando che il Comune deve prioritariamente favorire e tutelare le colonie feline presenti sul territorio (art. 29 comma 6 legge reg. 27/2000), è prevista la costruzione di strutture di ricovero riservate a gatti con accertate abitudini domestiche, non inseribili in colonie feline e di gatti che per età o condizioni di salute possano beneficiare dalla permanenza in una struttura che preveda anche ricoveri chiusi e riscaldati.

C2

L'area destinata al gattile deve essere collocata in una zona in cui l'impatto acustico sia il più basso possibile, considerata la particolare sensibilità dei gatti al rumore.

L'area del gattile deve essere perimetralmente recintata ad una altezza non inferiore ai 2 metri e il perimetro deve essere dotato di idonea alberatura. La parte superiore della recinzione deve prevedere una inclinazione di 45° e di lunghezza di circa 30 cm verso l'interno per prevenire la fuga dei gatti.

C3

L'area deve essere servita da strada/e di facile accesso. deve essere allacciata alla rete elettrica e idrica, deve essere dotata di un idoneo sistema di carico degli affluenti e delle acque di lavaggio.

C4

Tenuto conto delle abitudini etologiche dei gatti, il gattile deve essere strutturato in modo da lasciare la massima libertà di movimento ai gatti i quali devono potersi muovere a piacimento all'interno dell'area recintata, non sono pertanto previsti box. Tale area dovrà essere strutturata in modo da fornire varie forme di arricchimento ambientale quali aree a prato, aree a sabbia o terra per le deiezioni, siepi che possano fungere da nascondiglio, strutture rialzate su cui arrampicarsi, oltre agli alberi, quali mensole, tavoli, sedie, ecc....

C5

Eventuali strutture chiuse devono essere adibite solo al ricovero di animali temporaneamente defedati o malati che richiedano l'isolamento da altri animali per motivi sanitari o per motivi di benessere psicofisico.

C6

Devono essere previsti vari luoghi per il riposo notturno e diurno (che possano eventualmente servire anche per la dispensazione di cibo) intesi come piccole costruzioni ( tipo cuccia) che possano ospitare uno o più gatti, costituite da materiale quale legno o pannelli isolanti.

C7

Devono essere previsti anche locali più ampi, accessibili ai gatti in ogni momento, in cui possano riunirsi in gruppi di formazione spontanea; tali locali devono avere un'altezza sufficiente da consentire in modo agevole la pulizia da parte degli operatori e da consentire ai gatti di arrampicarsi in zone rialzate per riposare, nel rispetto della loro abitudine etologica di occupare postazioni rialzate. In questi locali può essere previsto anche un sistema di riscaldamento.

Nell'area del gattile deve essere prevista la presenza di:

- locale o area da adibire a magazzino per il cibo, strutturato in modo da impedire l'accesso agli infestanti.
- locale o area per la manipolazione o cottura del cibo dotato delle attrezzature idonee.
- locale o area per immagazzinamento di materiale di uso comune (attrezzi, coperte, ecc.)
- locale infermeria da adibire alle cure degli animali e alla conservazione dei medicinali in uso
- locale riscaldato da adibire alla degenza di animali defedati o convalescenti
- locale o area riscaldata da adibire a nursery per i cuccioli e le mamme.
- locale o area da adibire ad ufficio per le pratiche dell'associazione.

I locali possono far parte di un'unica struttura o di più strutture separate.

## **Articolo 6.10 – Pensioni per cani e gatti**

C1

Le pensioni per cani e gatti devono avere:

- Locale per lo stoccaggio e manipolazione degli alimenti
- Locale o area per la detenzione e pulizia del materiale per la pulizia
- Locale o area per la conservazione di farmaci e presidi sanitari quali per esempio antiparassitari
- Locale riscaldato ed isolato per l'eventuale ricovero di animali defedati per le pensioni aperte anche in periodo invernale
- Locale o area per la parte amministrativa e per l'accoglienza dei proprietari

C2

Parte destinata ai cani :

- Box individuali di cui una parte riscaldati nel caso la pensione faccia attività anche in periodo invernale; ciascun box deve comunque avere una parte coperta ed una parte scoperta o con accesso all'esterno ;ciascun box deve avere una superficie di almeno 6 mq e deve essere provvisto di cuccia riparata e rialzata da terra Possono essere previsti box con area completamente coperta, nel caso in cui i cani vengano lasciati liberi dal box in orario diurno almeno due ore al giorno

- un'area o più di sgambamento dove far accedere quotidianamente i cani in gruppo o singolarmente; tale area deve essere di almeno 200 mq, recintata e provvista di zone d'ombra e di un punto di abbeveraggio.

C3

Parte destinata i gatti:

- Box individuali riscaldati con una superficie di almeno 2 mq, con altezza di almeno 2 metri; devono contenere mensole alle pareti sulle quali i gatti possano arrampicarsi, cuccia dove sia possibile sottrarsi alla vista e zona per la cassettona igienica. Nel caso sia predisposto anche un accesso all'esterno dal box, la parte esterna del box deve essere completamente recintata anche nella parte superiore (tetto) e deve prevedere una zona con copertura tipo tettoia per il riparo dal sole o dalle intemperie. Nella parte esterna devono essere collocati dei ripari perché il gatto possa sottrarsi alla vista e delle mensole o tronchi su cui arrampicarsi.

C4

I pavimenti delle zone adibite ad alloggio degli animali devono essere lavabili e disinfettabili, e possedere caratteristiche antisdrucchio; le pareti devono essere rivestite di materiale facilmente lavabile e disinfettabile sino a m. 2, o, se di altezza inferiore a m. 2, nella loro interezza; in tutta la zona di alloggio degli animali devono essere consentite una buona illuminazione ed una buona aerazione

#### **Articolo 6.11 – Commercio di animali d'affezione o esotici.**

C1

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

- a) non devono comunicare direttamente con locali di 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.

#### **Articolo 6.12 – Esercizi di toelettatura animali.**

C1

L'esercizio deve essere costituito almeno da uno spazio d'attesa, da una sala per la toelettatura e da servizio igienico, rispondenti ai requisiti igienico - strutturali previsti dal presente regolamento.

C2

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.

C3

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

C4

Quando l'esercizio di toelettatura è annesso a negozi per il commercio di prodotti animali o di animali d'affezione o esotici o a studi medici di cui *all'art.7.1-Requisiti degli studi professionali medici, libero professionali e medici di base*, devono essere previsti accessi separati e distinti.

#### **Articolo 6.13 – Smaltimento carcasse animali d'affezione. Cimiteri per piccoli animali d'affezione.**

C1

Lo smaltimento delle carcasse degli animali d'affezione deve essere effettuato tramite incenerimento in impianto autorizzato o tramite interrimento. La certificazione della morte dei cani deve essere compiuta da un medico veterinario. Qualora la causa del decesso sia ascrivibile a malattia infettiva diffusiva la carcassa deve essere incenerita.

C2

L'interrimento dovrà avvenire in area preventivamente concordata con i servizi sanitari competenti, al fine di evitare possibili fenomeni di contaminazione o inconvenienti igienico-sanitari. L'interrimento dovrà avvenire ad una profondità tale da garantire una totale ricopertura della carcassa prevedendo una distanza minima dalla carcassa alla superficie del terreno pari a mt. 1.00

C3

L'attivazione dei cimiteri per piccoli animali d'affezione è subordinata al preventivo nulla osta del Dipartimento di Prevenzione.

C4

I requisiti delle aree cimiteriali di cui al comma 3, delle tecniche di inumazione, tumulazione, ed esumazione destinati agli animali d'affezione sono stabiliti con apposita disciplina approvata con ordinanza del Sindaco da emanarsi entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento dietro valutazione favorevole del Servizio Veterinario e del Servizio di Igiene Pubblica

#### **Articolo 6.14 – Aree di sgambatura e di addestramento cani**

C1

Le aree di sgambatura e le aree di addestramento cani devono essere recintate o delimitate da barriere naturali quali fossi, siepi, ecc....oppure collocate in luoghi in cui l'attività degli animali non sia di pericolo agli animali o alle persone, per esempio in zone di campagna lontane da strade a traffico ordinario.

C2

I proprietari o comunque i responsabili delle aree devono mantenere gli spazi verdi opportunamente puliti ed ordinati. I fruitori di tali spazi devono essere provvisti del materiale necessario per la raccolta delle feci dei propri cani.

#### **Articolo 6.15 – Strutture veterinarie**

C1

"Requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi richiesti per l'erogazione delle prestazioni veterinarie da parte di strutture pubbliche e private. Modalità di autorizzazione delle nuove strutture, tempi e modalità per l'adeguamento delle strutture già autorizzate".

#### **Articolo 6.16 – Classificazione delle strutture veterinarie**

C1

Le strutture veterinarie pubbliche e private sono classificate in relazione alle seguenti tipologie:

- a) studio veterinario esercitato in forma sia singola che associata;
- b) ambulatorio veterinario esercitato in forma sia singola che associata;
- c) clinica veterinaria – casa di cura veterinaria;
- d) ospedale veterinario;
- e) laboratorio veterinario di analisi.

C2

Le strutture di cui al comma 1, assoggettate al rispetto delle norme generali e speciali in materia di igiene nonché alle norme sul benessere animale con riguardo alle esigenze delle specie trattate, sono così individuate:

a) per studio veterinario si intende la struttura ove il medico veterinario, generico o specialista, esplica la sua attività professionale in forma privata e personale.

C3

Qualora due o più medici veterinari, generici o specialisti, esplicano la loro attività professionale in forma privata ed indipendente, pur condividendo ambienti comuni, lo studio veterinario assume la denominazione di studio veterinario associato. Nel caso di accesso degli animali tali strutture sono sottoposte ad autorizzazione sanitaria;

b) per ambulatorio veterinario si intende la struttura avente individualità ed organizzazione propria ed autonoma in cui vengono fornite prestazioni professionali, con l'accesso di animali, da uno o più medici veterinari, generici o specialisti, senza ricovero di animali oltre a quello giornaliero. Qualora nell'ambulatorio operino più di un medico veterinario o il titolare della struttura non sia medico veterinario, occorrerà nominare un direttore sanitario medico veterinario;

c) per clinica veterinaria – casa di cura veterinaria si intende la struttura veterinaria avente individualità ed organizzazione proprie ed autonome in cui vengono fornite prestazioni professionali da più medici veterinari generici o specialisti e nella quale è prevista la degenza di animali oltre a quella giornaliera; la clinica veterinaria – casa di cura veterinaria individua un direttore sanitario medico veterinario. La clinica veterinaria – casa di cura veterinaria deve poter fornire un'assistenza medico-chirurgica di base e/o di tipo specialistico;

d) per ospedale veterinario si intende la struttura veterinaria avente individualità ed organizzazione proprie ed autonome in cui vengono fornite prestazioni professionali da più medici veterinari generici o specialisti e nella quale è prevista la degenza di animali oltre a quella giornaliera, il servizio di pronto soccorso sull'arco delle ventiquattro ore con presenza continuativa nella struttura di almeno un medico veterinario, i servizi di diagnostica di laboratorio. L'ospedale veterinario è dotato di direttore sanitario medico veterinario;

e) per laboratorio veterinario di analisi si intende una struttura veterinaria dove si possono eseguire, per conto di terzi e con richiesta veterinaria, indagini diagnostiche strumentali di carattere fisico, chimico, immunologico, virologico, microbiologico, citologico ed istologico su liquidi e/o materiali biologici animali con rilascio di relativi referti. Nel laboratorio di analisi non è consentito alcun tipo di attività clinica o chirurgica su animali.

C4

I commi 1 e 2 del presente articolo nonché quanto previsto agli articoli 2, non si applicano alle attività stabilite in applicazione alla legge regionale 27/2000, fermo restando il pieno rispetto delle norme igienico - sanitarie e del benessere animale.

C5

Non sono ammesse strutture veterinarie mobili, ad eccezione di quelle finalizzate al trasporto di animali feriti o gravi ed utilizzate per lo svolgimento di attività organicamente collegate ad una o più delle strutture di cui ai commi 1 e 2 e devono essere specificatamente autorizzate dal Sindaco previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio.

#### **Articolo 6.17 – Autorizzazione delle strutture veterinarie.**

C1

Le nuove strutture veterinarie di cui all'art. 6.16, lettera a), se vi è l'accesso di animali, b), c), d) ed e) sono sottoposte ad autorizzazione sanitaria.

C2

L'autorizzazione sanitaria di cui al comma 1 è rilasciata, ai sensi dell'art. 23 del DPR n° 854 del 10.6.1955, dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio;

#### **Articolo 6.18 – Requisiti delle strutture veterinarie.**

C1

Le nuove strutture veterinarie di cui all'art. 6.16, lettera a), se vi è l'accesso di animali, b), c), d) ed e), nonché quelle già autorizzate ed in esercizio sottoposte a ampliamenti pari ad un aumento della superficie di almeno il 10% della struttura esistente o a trasformazione di tipologia, devono possedere i requisiti minimi generali e specifici di cui alla successiva sezione prima, alla data di pubblicazione sul BUR del presente provvedimento.

C2

Le strutture veterinarie di cui all'art. 6.16, già autorizzate ed in esercizio, che non possiedono i requisiti minimi generali e specifici di cui alla sezione prima, devono adeguarsi entro 5 anni dalla data di pubblicazione sul BUR del presente provvedimento.

#### **Articolo 6.19 – Controllo del mantenimento dei requisiti.**

C1

Il Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio espleta i controlli sulle strutture veterinarie, finalizzati alla verifica del possesso e mantenimento dei requisiti di cui all'art. 6.18

C2

La verifica della permanenza dei requisiti minimi deve essere effettuata con periodicità almeno quinquennale.

## **CAPO II REQUISITI MINIMI DELLE STRUTTURE VETERINARIE**

#### **Articolo 6.20 – Studio veterinario con accesso di animali e ambulatorio veterinario.**

C1

##### Requisiti minimi strutturali

I locali e gli spazi devono essere correlati alla tipologia delle prestazioni erogate.

La dotazione minima di ambienti per l'attività dell'ambulatorio veterinario è la seguente:

- sala d'attesa;
- area per adempimenti amministrativi;
- sala per l'esecuzione delle prestazioni;
- spazi o armadi destinati al deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni;
- servizi igienici.

Deve insistere su unità edilizie separate da locali o impianti aventi finalità commerciali o artigianali o allevatoriali.

C2

##### Requisiti minimi impiantistici

La dotazione minima impiantistica prevista deve essere:

- nella sala d'attesa e nei locali operativi deve essere assicurata adeguata illuminazione e ventilazione, inoltre pavimento e pareti (fino a 2 mt) devono essere lavabili e disinfettabili;
- impianto idrico

C3

##### Requisiti minimi tecnologici

Deve disporre di attrezzature e presidi medico-chirurgici in relazione alla specifica attività svolta.

C4

##### Requisiti minimi organizzativi

Deve possedere i seguenti requisiti organizzativi:

- affissione dell'orario e delle modalità di accesso alla struttura;
- identificazione e comunicazione all'utenza del nominativo del direttore sanitario;



**Articolo 6.21 – Clinica veterinaria – casa di cura veterinaria**

C1

Requisiti minimi strutturali

I locali e gli spazi devono essere correlati alla tipologia delle prestazioni erogate.

La dotazione minima di ambienti per l'attività della clinica veterinaria-casa di cura veterinaria è la seguente:

- sala d'attesa;
- area per adempimenti amministrativi;
- sala per l'esecuzione delle prestazioni;
- locale per la chirurgia;
- area per la diagnostica radiologica;
- area per il laboratorio d'analisi interno;
- spazi o armadi destinati al deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni;
- locale adeguato e attrezzato con box e/o gabbie per la degenza degli animali;
- locale separato per il ricovero di animali con malattie trasmissibili;
- servizi igienici.
- la clinica - casa di cura veterinaria deve insistere su unità edilizie separate da locali o impianti aventi finalità commerciali o artigianali o allevatoriali.

C2

Requisiti minimi impiantistici

Nella sala d'attesa e nei locali operativi deve essere assicurata adeguata illuminazione e ventilazione, inoltre pavimento e pareti (fino a 2 mt) devono essere facilmente lavabili e disinfettabili; impianto idrico; telefono.

C3

Requisiti minimi tecnologici

La clinica veterinaria - casa di cura veterinaria deve disporre di attrezzature e presidi medico chirurgici in relazione all'attività svolta.

C4

Requisiti minimi organizzativi

La clinica - casa di cura veterinaria deve possedere i seguenti requisiti organizzativi:

- identificazione e comunicazione all'utenza del nominativo del direttore sanitario;
- affissione dell'orario di attività e di apertura e delle modalità di accesso alla struttura;
- presenza di almeno un medico veterinario durante lo svolgimento dell'attività e in caso di animali in degenza;

**Articolo 6.22 – Ospedale veterinario**

C1

Requisiti minimi strutturali.

I locali e gli spazi devono essere correlati alla tipologia delle prestazioni erogate.

La dotazione minima di ambienti per l'attività è la seguente:

- sala di attesa;
- sale per l'esecuzione delle prestazioni adeguate alla diversa tipologia delle prestazioni fornite;
- locale per la chirurgia;
- locale per la diagnostica radiologica;
- locale per il laboratorio d'analisi interno;
- locale per il pronto soccorso e terapia intensiva;
- spazi o armadi destinati a deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni;
- locale adeguato e attrezzato con box e/o gabbie per la degenza degli animali;
- locale separato per il ricovero di animali con malattie trasmissibili;
- servizi igienici;

- locali ad uso del personale;
- locale per l'amministrazione.
- l'ospedale veterinario deve insistere su unità edilizie separate da locali o impianti aventi finalità commerciali o artigianali o allevatoriali.

C2

Requisiti minimi tecnologici

L'ospedale veterinario deve disporre di attrezzature e presidi medico-chirurgici in relazione all'attività svolta.

C3

Requisiti minimi impiantistici

Nella sala d'attesa e nei locali operativi deve essere assicurata adeguata illuminazione e ventilazione, inoltre pavimento e pareti (fino a 2 mt) devono essere lavabili e disinfettabili; impianto idrico; telefono.

C4

Requisiti minimi organizzativi

Identificazione e comunicazione all'utenza del nominativo del direttore sanitario; affissione dell'orario di apertura e delle modalità di accesso alle strutture nell'arco delle 24 ore; presenza di almeno un medico veterinario nell'arco delle 24 ore.

### **Articolo 6.23 – Laboratorio veterinario di analisi**

C1

Requisiti minimi strutturali

I locali e gli spazi devono essere correlati alla tipologia delle prestazioni erogate.

La dotazione minima di ambienti per l'attività di laboratorio veterinario di analisi è la seguente:

- locale per l'accettazione dei campioni;
- locale per l'esecuzione di analisi diagnostiche;
- sala separata per il lavaggio e la sterilizzazione della vetreria;
- spazi o armadi destinati a deposito di materiale d'uso, reagenti, attrezzature, strumentazioni;
- servizi igienici.

Il laboratorio veterinario d'analisi deve insistere su unità edilizie separate da locali o impianti aventi finalità commerciali o artigianali o allevatoriali.

C2

Requisiti minimi impiantistici

La dotazione minima impiantistica deve essere la seguente:

- nei locali operativi deve essere assicurata adeguata illuminazione e ventilazione, inoltre pavimento e pareti (fino a 2 mt) devono essere lavabili e disinfettabili;
- impianto idrico;
- telefono.

C3

Requisiti minimi tecnologici

Il laboratorio veterinario d'analisi deve disporre di attrezzature e reagenti in relazione alla specifica attività svolta.

C4

Requisiti minimi organizzativi

Il laboratorio veterinario d'analisi deve almeno possedere i seguenti requisiti organizzativi:

- identificazione e comunicazione all'utenza del nominativo del direttore sanitario;
- affissione dell'orario di apertura e delle modalità di accesso;

### CAPO III - IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI

#### Articolo 6.24 - Allevamenti intensivi.

C1

Gli allevamenti di animali, ad esclusione di quelli familiari e di quelli già esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri e, pertanto, devono distare dai centri abitati almeno 500 metri.

C2

L'attivazione di allevamenti di nuovo impianto, le modifiche delle tecnologie di allevamento e delle specie allevate e la riattivazione di allevamenti in insediamenti edilizi a tale uso destinati, devono essere preventivamente comunicate al Sindaco.

C3

La comunicazione di cui al comma 2 deve avvenire almeno 30 giorni prima dell'attivazione dell'allevamento o della sua trasformazione e deve essere corredata dei seguenti documenti:

- a) elaborato grafico riportante, in scala 1:200, le piante dei capannoni dell'intero insediamento con indicazione delle singole superfici utili di allevamento, la collocazione dei ventilatori (se previsti) per il ricambio aria, la posizione dei contenitori di stoccaggio delle deiezioni (letame, liquami, acque di lavaggio, ecc..) e le relative dimensioni, nonché lo schema della rete fognaria;
- b) estratto planimetrico nella scala più dettagliata dello strumento urbanistico vigente riportante l'orientamento dell'allevamento, la distanza dagli eventuali edifici residenziali (non aziendali) e dal centro abitato, i confini di proprietà, la individuazione delle barriere verdi presenti e le eventuali coltivazioni a frutteto limitrofe;
- c) fotografie dell'intero insediamento ovvero nel suo insieme;
- d) relazione tecnica che descriva:
  - il tipo di allevamento (numero e specie animale allevata), il numero dei cicli per anno effettuati e la loro durata, il tipo di stabulazione e di pulizia dei locali, il tipo ed il volume di deiezioni prodotte;
  - limitatamente ai casi di trasformazione di impianti esistenti, le innovazioni tecnologiche apportate con l'intervento, corredate di dati tecnici e bibliografici, nonché i miglioramenti igienico - ambientali attesi.

C4

Quando l'intervento è soggetto a titolo abilitativo edilizio, la documentazione di cui al comma 3 deve essere presentata contestualmente alla domanda di titolo abilitativo.

C5

Per tutti gli interventi di cui al comma 2 è fatto obbligo di adottare soluzioni di mitigazione dell'impatto ambientale, anche visivo, e tra queste, come intervento minimo obbligatorio, la previsione di barriere verdi realizzate mediante piantamenti delle specie di seguito indicate:

- a) essenze tipiche del bosco dell'appennino romagnolo, piantate in ordine sparso e per lo spessore di almeno m 10;
- b) filare di essenze sempreverdi ad alto fusto (cipressi, ecc...) la cui altezza minima al momento del piantamento dovrà essere 1,50 - 2,00 m e posto ad una distanza tra i 5 e i 10 mt. dai manufatti adibiti ad allevamento.

È fatto inoltre obbligo di costituire intorno alla struttura stessa una trincea di metri 0,2 di larghezza e mt. 0,8 di profondità riempita con ghiaia o pietrisco, in modo da impedire l'insediamento dei topi e delle arvicole.

C6

Il piantamento delle barriere verdi di cui al comma 5 può essere imposto dal Sindaco anche agli allevamenti esistenti su motivata proposta dall'ARPA o del Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.S.L.

## TITOLO VII - VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

### CAPO I - ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE, DELLE PROFESSIONI SANITARIE AUSILIARIE

#### **Articolo 7.1 - Requisiti degli studi professionali medici, libero professionali e medici di base**

##### **C1**

I locali adibiti ad uso studio professionale medico, libero professionali e medici di base devono essere sottoposti a nulla osta dell'ASL, possedere i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro, nonché i seguenti requisiti igienico sanitari e strutturali:

- a) essere costituiti da almeno un locale di visita di superficie non inferiore a 12 mq. in modo da consentire lo svolgimento dell'attività diagnostico - terapeutica; da un locale attesa di almeno 8 mq. di superficie, da un servizio igienico idoneamente disimpegnato a disposizione del pubblico;
- b) i locali di visita e la sala attesa devono avere un'altezza non inferiore a 2.70 mt. ed una aerazione ed illuminazione naturale con superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/8 della superficie di calpestio; il servizio igienico può essere privo di aereo - illuminazione naturale purché munito di un sistema di ventilazione automatica in grado di assicurare almeno 10 ricambi d'aria/ora. Negli studi professionali medici esistenti, il locale attesa può essere privo di aerazione ed illuminazione naturale.
- c) il locale di visita ed il servizio igienico devono avere: pavimenti in materiale impermeabile e ben connesso, pareti lisce facilmente lavabili e disinfettabili fino all'altezza minima di 2,00 mt. dal pavimento; il locale di visita deve essere dotato di una zona con lavandino e retrostante piastrellatura, rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone liquido, asciugamani a perdere e relativo raccoglitore; il servizio igienico, inoltre, deve avere accesso indiretto dalla sala attesa (tramite corridoio, antibagno o disimpegno), deve essere dotato di lavandino con rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere con relativo raccoglitore.
- d) quando lo studio medico è ubicato presso edifici adibiti ad altre attività, lo stesso deve essere isolato dall'ambiente circostante per quanto attiene all'aspetto visivo ed acustico.

##### **C2**

L'esercente le professioni sanitarie che, alla data di entrata in vigore del presente regolamento, operi in locali non conformi a quanto disposto dal presente articolo, può continuarvi l'esercizio della professione. In caso di cessione o subentro o modifica dell'attività i locali dovranno essere adeguati ai parametri previsti.

##### **C3**

Le categorie non ricadenti in tale articolo e cioè tutte quelle strutture che necessitano di Direttore sanitario (poliambulatori, studi odontoiatrici, ospedali, ecc...) sono rimandate alla disciplina dettata dalla L.R.34/1998 e dalla Del.Reg. 327/2004 e s.m.i..

#### **Articolo 7.2 - Studi medici veterinari.**

##### **C1**

Gli studi medici veterinari devono essere in possesso del relativo certificato di agibilità/conformità edilizia come studio veterinario ed il titolare deve dare comunicazione di inizio dell'attività al Sindaco che provvederà a segnalarla al Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. per consentire l'accertamento dei requisiti dei locali.

##### **C2**

La comunicazione di inizio attività dovrà contenere le generalità del richiedente, l'ubicazione dello studio, le indicazioni sul tipo di attività che si intende espletare, l'elenco delle attrezzature

installate nonché l'orario di apertura al pubblico; la comunicazione deve essere inoltre corredata di planimetria dei locali in scala 1:100 riportante la destinazione d'uso, le dimensioni, le altezze e i rapporti aereo - illuminanti dei singoli vani.

**Articolo 7.3 - Autorizzazione sanitaria delle strutture sanitarie veterinarie private.**

C1

I locali da adibire ad uso di strutture sanitarie veterinarie complesse (clinica veterinaria privata, casa di cura veterinaria, ospedale veterinario privato), devono possedere, dal punto di vista igienico - sanitario, oltre ai requisiti minimi sopra esposti per gli studi veterinari, i requisiti stabiliti dalle norme generali nazionali e regionali vigenti in materia di edilizia, igiene del lavoro, prevenzione incendi, barriere architettoniche, approvvigionamento idrico, smaltimento rifiuti oltre alla specifica autorizzazione allo scarico.

## TABELLA N. 1

### LOCALI DOCCE

#### ATTIVITÀ SOGGETTE ALL'OBBLIGO DI DOTARSI DI DOCCE

ai sensi dell'articolo 37 del DPR 303/56A e di altre normative

I locali docce sono obbligatori nelle seguenti lavorazioni, in quanto espongano i dipendenti a materie particolarmente insudicianti, o in quanto i lavori vengano svolti in ambienti molto polverosi o nei quali si sviluppino normalmente fumi o vapori contenenti in sospensione sostanze untuose o incrostanti, o in ambienti dove si usino abitualmente sostanze venefiche, corrosive, infettanti, cancerogene o agenti biologici pericolosi:

- Allevamento di animali.
- Stalla sosta per il bestiame.
- Mercati di bestiame.
- Allevamento di larve ed altre esche per la pesca.
- Macelli, inclusa scuoiatura e spennatura.
- Salumifici.
- Friggitorie.
- Zuccherifici, raffinazione dello zucchero.
- Cantine industriali.
- Distillerie.
- Concerie.
- Filande
- Candeggio.
- Tinture di prodotti.
- Autocisterne, fusti ed altri contenitori: lavaggio della capacità interna; rigenerazione.
- Calderai.
- Carpenterie metalliche.
- Fonderie.
- Lavorazioni alle macchine utensili.
- Demolizione di autoveicoli.
- Galvanotecnica, galvanoplastica, galvanostesia.
- Industrie chimiche con produzioni o uso di polveri o granuli.
- Zincatura ad immersione in bagno fuso.
- soppresso.
- Attività estrattive.
- Inceneritori.
- Attività di spurgo e affini.
- Attività di raccolta, trattamento, riciclaggio rifiuti.
- Disinfestazione; disinfezione
- Attività sportive e simili.
- Addetti al facchinaggio
- Mansioni che espongono i lavoratori ad agenti di rischio (quali cancerogeni, biologici, amianto, piombo od altri agenti), per le quali, dalla Valutazione dei Rischi, risulti l'obbligo delle docce (vedi D.Lgs 626/94E, D.Lgs 277/91F, ecc.).

Indipendentemente dal tipo di attività, le docce sono obbligatorie per le mansioni relativamente alle quali la Valutazione dei Rischi ex D.Lgs 626/94 evidenzia che i dipendenti sono esposti a materie particolarmente insudicianti, o che i lavori vengono svolti in ambienti molto polverosi o nei quali si sviluppino normalmente fumi o vapori contenenti in sospensione sostanze untuose o incrostanti, o in ambienti dove si usino abitualmente sostanze venefiche, corrosive, infettanti, cancerogene o agenti biologici pericolosi o comunque quando il tipo di attività o la salubrità lo esigano.

III) Le docce sono inoltre obbligatorie nei casi previsti da legislazioni specifiche.

Note:

Per le caratteristiche delle docce, si rimanda a quanto indicato dalla legislazione vigente (riportata nelle note a piè di allegato).

È raccomandato un vano antidoccia con appendiabiti e sgabelli.

Per le attività svolte all'aperto, fatti salvi casi particolari (cantieri di lunga durata, bonifiche da amianto, ecc.), la doccia potrà essere localizzata presso la sede dell'impresa se l'organizzazione del lavoro prevede il rientro in sede alla fine della giornata lavorativa.

- 
- A. DPR 303/56, articolo 37 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):  
"Docce.  
1. Docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigano.  
2. Devono essere previsti locali separati per uomini e donne o un'utilizzazione separata degli stessi. Le docce e gli spogliatoi devono comunque facilmente comunicare tra loro.  
3. I locali delle docce devono avere dimensioni sufficienti per permettere a ciascun lavoratore di rivestirsi senza impacci e in condizioni appropriate di igiene.  
4. Le docce devono essere dotate di acqua corrente calda e fredda e di mezzi detergenti e per asciugarsi."
- B. Per i cantieri soggetti al D.Lgs 494/96, vige anche l'Allegato IV del citato decreto che così recita:  
"Prescrizioni di sicurezza e di salute per i cantieri.  
1. I luoghi di lavoro al servizio dei cantieri edili devono rispondere alle norme di cui al Titolo II del decreto legislativo n. 626/1994. [omissis]"
- C. D.Lgs 624/96, articolo 41:  
"Attrezzature igienico - sanitarie.  
1. Alle attrezzature igienico sanitarie si applicano le disposizioni degli articoli 37, 39 e 40 del decreto del Presidente della Repubblica n. 303 del 1956, come sostituiti dall'articolo 33 del decreto legislativo n. 626 del 1994.  
2. Ad ogni lavoratore deve essere consentita la possibilità di far asciugare i propri indumenti da lavoro.  
3. [omissis]"
- D. DPR 303/56, articolo 39, comma 1 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):  
"Gabinetti e lavabi.  
1. I lavoratori devono disporre, in prossimità dei loro posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce, di gabinetti e di lavabi con acqua corrente calda, se necessario, e dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi. [omissis]"
- E. D.Lgs 626/94, Titolo VII, Protezione da agenti cancerogeni, articolo 65:  
"Misure igieniche.  
1. Il datore di lavoro:  
a) assicura che i lavoratori dispongano di servizi igienici appropriati ed adeguati; [omissis]"
- D.Lgs 626/94, Titolo VII, Protezione da agenti biologici, articolo 80:  
"Misure igieniche.  
1. In tutte le attività nelle quali la valutazione di cui all'articolo 78 evidenzia rischi per la salute dei lavoratori, il datore di lavoro assicura che:  
a) i lavoratori dispongano dei servizi sanitari adeguati provvisti di docce con acqua calda e fredda, [omissis]"
- F. D.Lgs 277/91, capo II, esposizione al Piombo, articolo 14:  
"Misure igieniche.  
1. [omissis]"
-

2. Nel caso di attività che comportano le condizioni di esposizione di cui all'articolo 11 comma 3, il datore di lavoro, inoltre:
- a) assicura che i lavoratori dispongano di servizi sanitari adeguati provvisti di docce; [omissis]"

D.Lgs 277/91, capo III, esposizione ad Amianto, articolo 28:

"Misure igieniche.

1. [omissis]

2. Nel caso di attività che comportano le condizioni di esposizione di cui all'articolo 24, commi 3e 5, [omissis] il datore di lavoro, inoltre:

- a) assicura che i lavoratori dispongano di servizi igienici adeguati provvisti di docce; [omissis]"



## TABELLA N. 2

### LOCALE DI RIPOSO

#### ATTIVITÀ SOGGETTE ALL'OBBLIGO DI DOTARSI DEL LOCALE DI RIPOSO

ai sensi degli articolo 14 e 43 del DPR 303/56A, B e di altre normative

Attività usuranti di cui alla Tabella A del D.Lgs 374/93C, ad esclusione del lavoro notturno continuativo e dei lavori alle linee di montaggio con ritmi vincolati.

Note:

per le attività svolte prevalentemente fuori sede in località non definite (ad es. trattoristi), il locale di riposo dovrà essere disponibile almeno presso la sede dell'impresa;

per le attività estrattive, l'obbligo del locale di riposo è dettato dall'articolo 42 del D. Lgs. 624/96;

per i lavori svolti nei cantieri vedasi il numero successivo.

Attività svolte prevalentemente all'aperto: il locale dovrà essere facilmente accessibile dalla zona di lavoro, e potrà svolgere anche le funzioni di locale di riparo, mensa e spogliatoio, facendo salve le esigenze di igiene del locale mensa e, relativamente allo spogliatoio, di non promiscuità tra i sessi; per le attività svolte all'aperto in località sempre variabili (ad es. lavori di ispezione o manutenzione, ecc.), il locale di riposo dovrà essere disponibile almeno presso la sede dell'impresa

Attività per le quali non sia possibile evitare, attraverso misure tecnico - impiantistiche, situazioni di rischio per la salute dovute alle condizioni microclimatiche del luogo di lavoro.

Mansioni che espongono i lavoratori ad agenti di rischio per i quali è fatto divieto di fumare, bere, mangiare nel luogo di lavoro, ai sensi della legislazione vigente e della Valutazione dei Rischi (ad es. agenti cancerogeni, biologici, amianto, piombo, polveri nocive, ammine aromatiche) (D.Lgs. 626/94G, D.Lgs. 277/91H, ecc.).

Addetti alle macchine movimento terra; addetti al facchinaggio; autisti; insegnanti.

Altre mansioni che, dalla Valutazione dei Rischi ex D.Lgs 626/94, necessitano di recupero psicofisico in locale separato da quello di lavoro (ad es.: ambienti di lavoro con alti livelli di rumore non eliminabili; ambienti di lavoro con alti livelli di inquinamento non abbattibile con misure tecniche; ecc.) o quando la sicurezza e la salute dei lavoratori lo richiedano.

Note:

Per le caratteristiche del locale di riposo, si rimanda a quanto indicato dalla legislazione vigente (riportata nelle note a piè di allegato).

La protezione per i non fumatori consiste o in vani separati, o in una ventilazione che fornisca almeno 40 m<sup>3</sup>/h di aria esterna per persona (cfr. Linee Guida 626 e UNI 10339), o in soluzioni equivalenti.

---

A. DPR 303/56, articolo 14 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):  
"Locali di Riposo.

1. Quando la sicurezza e la salute dei lavoratori, segnatamente a causa del tipo di attività, lo richiedono, i lavoratori devono poter disporre di un locale di riposo facilmente accessibile

2. La disposizione di cui al comma 1 non si applica quando il personale lavora in uffici o in analoghi locali di lavoro che offrono equivalenti possibilità di riposo durante la pausa.

3. I locali di riposo devono avere dimensioni sufficienti ed essere dotati di un numero di tavoli e sedili con schienale in funzione del numero dei lavoratori.

4. Nei locali di riposo si devono adottare misure per la protezione dei non fumatori contro gli inconvenienti del fumo.

5. Quando il tempo di lavoro è interrotto regolarmente e frequentemente e non esistono locali di riposo, devono essere messi a disposizione del personale altri locali affinché questi possano soggiornarvi durante l'interruzione del lavoro nel caso in cui la sicurezza o la salute dei lavoratori lo esige. In detti locali è opportuno prevedere misure adeguate per la protezione dei non fumatori contro gli inconvenienti del fumo.

6. L'organo di vigilanza può prescrivere che, anche nei lavori continuativi, il datore di lavoro dia modo ai dipendenti di lavorare stando a sedere ogni qualvolta ciò non pregiudichi la normale esecuzione del lavoro.

7. Le donne incinte e le madri che allattano devono avere la possibilità di riposarsi in posizione distesa e in condizioni appropriate."
- B. DPR 303/56, articolo 43:  
"Locali di ricovero e di riposo.  
1. Nei lavori eseguiti normalmente all'aperto deve essere messo a disposizione dei lavoratori un locale in cui possano ricoverarsi durante le intemperie e nelle ore dei pasti o dei riposi. Detto locale deve essere fornito di sedili e di un tavolo, e deve essere riscaldato durante la stagione fredda."
- C. D.Lgs 374/93, Tabella A:  
"Lavoro notturno continuativo.  
Lavori alle linee di montaggio con ritmi vincolati.  
Lavori in galleria, cava o miniera.  
Lavori espletati direttamente dal lavoratore in spazi ristretti: all'interno di condotti, di cunicoli di servizio, di pozzi, di fognature, di serbatoi, di caldaie.  
Lavori in altezza: su scale aeree, con funi a tecchia o parete, su ponti a sbalzo, su ponti a castello, installati su natanti, su ponti mobili a sospensione. A questi lavori sono assimilabili quelli svolti dal gruista, dall'addetto alla costruzione di camini e dal copritetto.  
Lavori in cassoni ad aria compressa.  
Lavori svolti dai palombari.  
Lavori in celle frigorifere o all'interno di ambienti con temperatura uguale o inferiore a 5 gradi centigradi.  
Lavori ad alte temperature: addetti ai forni e fonditori nell'industria metallurgica e soffiatori nella lavorazione del vetro cavo.  
Autisti di mezzi rotabili di superficie.  
Marittimi imbarcati a bordo.  
Personale addetto ai reparti di pronto soccorso, rianimazione, chirurgia d'urgenza.  
Trattoristi.  
Addetti alle serre e fungaie.  
Lavori di asportazione dell'amianto da impianti industriali, da carrozze ferroviarie e da edifici industriali e civili."
- D. D.Lgs 624/96, articolo 42:  
"Norme applicabili.  
1. Alle attività estrattive si applicano gli articoli 7, 9, 11 e 14 del decreto del Presidente della Repubblica n. 303 del 1956, come sostituiti dall'articolo 33 del decreto legislativo n. 626 del 1994."
- E. Per i cantieri soggetti al D.Lgs 494/96, vige anche l'Allegato IV del citato decreto che così recita:  
"Prescrizioni di sicurezza e di salute per i cantieri.  
1. I luoghi di lavoro al servizio dei cantieri edili devono rispondere alle norme di cui al Titolo II del decreto legislativo n. 626/1994. [omissis]"
- F. DPR 303/56, articolo 39, comma 1 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):  
"Gabinetti e lavabi.  
1. I lavoratori devono disporre, in prossimità dei loro posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce, di gabinetti e di lavabi con acqua corrente calda, se necessario, e dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi. [omissis]"
- G. D.Lgs 626/94, Titolo VII, Protezione da agenti cancerogeni, articolo 65:  
"Misure igieniche.  
1. [omissis]  
2. È vietato assumere cibi e bevande o fumare nelle zone di lavoro di cui all'articolo 64, lettera b)."

D.Lgs 626/94, Titolo VII, Protezione da agenti biologici, articolo 80:

"Misure igieniche.

1. [omissis]

2. È vietato assumere cibi o bevande e fumare nelle aree di lavoro in cui c'è rischio di esposizione."

H. D.Lgs 277/91, capo II, esposizione al Piombo, articolo 14:

"Misure igieniche.

1. In tutte le attività di cui all'articolo 10, il datore di lavoro:

a) [omissis]

b) predispone, in particolare, aree speciali senza rischio di contaminazione da piombo che consentano ai lavoratori di sostare, fumare, assumere cibi e bevande nelle pause di lavoro e nelle quali siano inoltre a disposizione dei lavoratori acqua potabile ed altre bevande non contaminate dal piombo presente sul posto di lavoro"

D.Lgs 277/91, capo III, esposizione ad Amianto, articolo 28:

"Misure igieniche.

1. Nelle attività di cui all'articolo 22, il datore di lavoro:

a) [omissis]

b) predispone aree speciali che consentano ai lavoratori di mangiare, bere e sostarvi senza il rischio di contaminazione da polvere di amianto. È permesso fumare soltanto in dette aree."