



# Comune di Livigno

Provincia di Sondrio

COPIA

## Deliberazione di Consiglio Comunale

n. 39 del 19.05.1999

**Oggetto:** REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE. PRESA D'ATTO DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE DELL'A.S.L. N. 453 DEL 04.03.1999. PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI.

L'anno millenovecentonovantanove addi diciannove del mese di maggio alle ore 20 e minuti 30 nella sede dell'Ente, previa notifica degli inviti personali avvenuta nei modi e termini di legge, si è riunito il Consiglio Comunale in sede pubblica di 1<sup>a</sup> convocazione.

Procedutosi all'appello nominale, risultano:

COGNOME e NOME	CARICA	Pr.	As.
CLAOTI FLAVIO	SINDACO	X	
GALLI FRANCESCO	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
BORMOLINI FABIO SAULO	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
SILVESTRI FAUSTO	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
BORMOLINI GIANNI	CONSIGLIERE COMUNALE		X
RODIGARI LORENZO COSTANTE	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
SILVESTRI MARIA BARBARA	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
LONGA SILVESTRI GIUSEPPE	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
MOTTINI MADDALENA	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
RUBERTO GIUSEPPE	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
CASTELLANI LINO	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
BORMOLINI BERNARDO	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
SILVESTRI ATTILIO LIONELLO	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
GALLI VALENTINO	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
RAISONI PATRIZIO	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
MOTTINI CARLA	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
BORMOLINI CARLETTO	CONSIGLIERE COMUNALE	X	
	TOTALE	16	01

Assiste il Segretario Comunale Signor PEDRANA DR. BRUNO il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti, il Signor CLAOTI FLAVIO nella sua qualità di SINDACO assume la presidenza e dichiara aperta la seduta e pone in discussione la pratica segnata all'Ordine del Giorno.





**OGGETTO: REGOLAMENTO DI IGIENE. PRESA D'ATTO DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE DELL'A.S.L. N. 453 DEL 04.03.1999. PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI.**

### IL CONSIGLIO COMUNALE

**RICHIAMATA** la propria precedente deliberazione n. 75 del 30.10.1998, esecutiva ai sensi di legge (con le controdeduzioni fornite con propria precedente deliberazione n. 96 del 30.11.1998), con la quale si è deliberato di approvare, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 9 L.R. 26.10.1981 n. 64 come sostituito dall'art. 3 L.R. 30.11.1984 n. 61, l'adozione di nuovo regolamento comunale di igiene, limitatamente ai Titoli I, III e IV, nel testo quale allegato alla stessa deliberazione, limitatamente agli articoli non contrassegnati con asterisco (quelli contrassegnati con asterisco sono stati semplicemente recepiti come presa d'atto), in sostituzione di quanto approvato con deliberazione del C.C. n. 4 del 09.03.1990, vistata dal C.R.C. in seduta del 14.05.1990 al n. o.d.g. 11803 e di dare atto che, in quanto non oggetto di modifica, continuano a restare in vigore le norme del Titolo II - Igiene del territorio, del Regolamento quale approvato con deliberazione del C.C. n. 4 del 09.03.1990, vistata dal C.R.C. in seduta del 14.05.1990 al n. o.d.g. 11803;

**VISTA** ora ed esaminata la deliberazione del direttore generale dell'A.S.L. della provincia di Sondrio n. 453 del 04.03.1999, con la quale è stato deliberato di:

1. sostituire gli artt. 3.1.1. e 3.3.3 di cui alla delibera 624 del 27.03.1997, al Regolamento Locale d'Igiene Titolo III, dell'A.S.L. della Provincia di Sondrio così come formulati nell'allegato 1 alla deliberazione stessa;
2. approvare le modifiche ai punti 1) e 2) dell'art. 3.14.5 proposte dal Comune di Livigno con la deliberazione consiliare n. 75 del 30.11.1998 sopra citata;
3. non accogliere le modifiche dell'art. 3.5.7 e 3.5.71 proposte dal Comune di Livigno con la deliberazione consiliare n. 75 del 30.11.1998 sopra citata;

**RITENUTO** doversi procedere a recepire quanto come sopra deliberato dal Direttore generale dell'A.S.L. della Provincia di Sondrio;

**ACQUISITI** i pareri quali riportati in allegato;

Con voti 15 favorevoli e 1 contrario (Bormolini Carletto), espressi in forma palese, essendo 16 i presenti dei quali 16 votanti e 0 gli astenuti;

### DELIBERA

**1) PRENDERE** atto, esplicitamente recependolo, di quanto disposto dal Direttore generale dell'A.S.L. della Provincia di Sondrio con propria deliberazione n. 453 del 04.03.1999;

**2) DARE ATTO** che, per effetto di quanto sopra, il nuovo Regolamento d'Igiene del Comune di Livigno risulta essere quello allegato alla presente deliberazione per costituirne parte integrante ed essenziale.







**REGIONE LOMBARDIA**

*AZIENDA SANITARIA LOCALE  
DELLA PROVINCIA DI SONDRIO*

**REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE**



# INDICE SISTEMATICO

## TITOLO I

	pag.
Cap. 1 - Norme generali	2
Cap. 2 - Vigilanza igienico-sanitaria	3
Cap. 3 - Attività informativa	4
Cap. 4 - Esercizio delle funzioni di prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie	4
Cap. 5 - Esercizio di attività di vigilanza sulle farmacie	9
Cap. 6 - Esercizio dell'attività di Polizia mortuaria	9
Cap. 7 - Esercizio dell'attività di vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie	10
Cap. 8 - Medicina legale - Certificazioni nell'interesse della collettività	12
Cap. 9 - Rapporti del servizio con l'utenza	13

## DISPOSIZIONI GENERALI

### Capitolo 1

#### NORME GENERALI

##### **\* 1.1.1. Competenze amministrative dell'Azienda Sanitaria**

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionatorie di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, N. 90, sono esercitate dal Legale Rappresentante dell'Azienda, che si avvale secondo quanto stabilito dalla normativa vigente, del Servizio Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro di cui all'art. 3 della Legge regionale 11 aprile 1980, n. 39, di seguito denominato Servizio n. 1.

Il Responsabile del Servizio n. 1 esercita in proprio le competenze amministrative previste dal presente Regolamento in quanto ne sia delegato ai sensi dell'art. 2, 3° comma, del Regolamento Regionale 14 agosto 1981, n. 2.

##### **1.1.2. Competenze del Sindaco**

Il Sindaco esercita le attribuzioni di cui all'art. 12 della Legge regionale 26 ottobre 1981, n. 64 e successive modifiche ed integrazioni, avvalendosi, sulla base di procedure concordate con l'Azienda Sanitaria, del Servizio n. 1.

##### **\* 1.1.3. Competenze del Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio**

Il Servizio n. 1, istituito e regolamentato ai sensi dell'art. 5 del Regolamento Regionale n. 2/81, provvede a tutte le prestazioni tecniche di competenza dell'Azienda Sanitaria, di seguito denominato Azienda, fermi restando i compiti specifici dei Presidi Multizonali di Igiene e Prevenzione (P.M.I.P.) per quanto previsto dalle disposizioni regionali vigenti.

Ai sensi dell'art. 6 della L.R. 64/81 tutte le attività di vigilanza in materia di igiene e sanità pubblica, già esercitate dall'Ufficiale Sanitario e dal Medico Provinciale, sono svolte di norma dal Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio

\* Da approvare solo dall'Azienda: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'Azienda, che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

#### **\*1.1.4. Direzione e responsabilità del Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio**

Il Servizio n. 1 dell'Azienda esercita le proprie competenze tecniche in piena autonomia e senza livelli gerarchici che non siano gli organi di amministrazione dell'Azienda.

Il Servizio opera sotto la direzione del Responsabile del Servizio i cui compiti, mansioni e funzioni sono previsti negli artt. 2,3,4 del Regolamento Regionale n. 2 del 14/8/1981 e in specifici atti del competente Organo dell'Azienda.

Il Responsabile del Servizio n. 1 formula, al legale rappresentante dell'Azienda, le proposte per l'adozione dei necessari provvedimenti.

#### **\*1.1.5. Rapporti del Servizio n. 1 con altri Servizi e Presidi dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio**

Il Servizio n. 1 opera costantemente in stretta collaborazione con gli altri Servizi della Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio per assicurare il perseguimento degli obiettivi del Servizio Sanitario Nazionale: allo scopo il Servizio n.1 informa gli altri Servizi sul proprio operato e sui propri programmi.

Il Servizio n. 1 assicura a tutte le strutture operative dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio la propria collaborazione affinché, anche nel perseguimento degli obiettivi degli altri Servizi, il fine ed il metodo della prevenzione primaria abbiano la dovuta rilevanza e continuità.

Il Servizio n. 1, o proprie Unità Operative, può costituirsi in dipartimento con altre Unità Operative di altri Servizi deputati ad interventi di igiene e sanità pubblica, sulla base dei piani e programmi dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio oltrechè delle indicazioni del Piano Sanitario Regionale o di apposite leggi regionali.

Il Servizio n. 1, oltre che della collaborazione degli altri Servizi dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio si avvale del P.M.I.P., e per la parte di competenza anche delle Unità Operative Ospedaliere di medicina del lavoro del bacino di riferimento per l'esercizio di funzioni operative, tecniche, analitiche ed ispettive in materie ed attività che non possono essere svolte direttamente.

#### **\*1.1.6. Operatività a livello distrettuale**

A livello distrettuale, il Servizio n. 1, tramite propri operatori funzionalmente addetti all'equipe distrettuale e con la collaborazione ed integrazione degli operatori di altri Servizi dell'Azienda, operanti nel distretto, deve assicurare l'espletamento delle prestazioni previste dall'art. 10 della L.R. 64/81.

#### **1.1.7. Collaborazione con gli uffici comunali**

Ai sensi dell'art. 23 della L.R. 39/80 gli uffici comunali, nell'ambito delle rispettive competenze e delle disponibilità di servizio, su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1, assicureranno la massima collaborazione agli operatori del Servizio per lo svolgimento dei propri compiti, forniranno tempestivamente tutta la documentazione, i dati informativi e conoscitivi richiesti, signaleranno al Servizio tutte le situazioni, i fatti e gli atti attinenti le materie di competenza dello stesso Servizio.

## **Capitolo 2**

### **VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA**

#### **\* 1.2.1. Funzioni di Polizia Giudiziaria**

L'elenco del personale tecnico dell'Azienda che esercita funzioni di ispezione in materia di igiene e tutela ambientale e che, nell'esercizio di tali funzioni, riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, sarà, a cura del Rappresentante dell'Azienda, trasmesso al Presidente della Giunta Regionale per il riconoscimento formale della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ai sensi dell'art. 57 della L.R. 64/81, come modificata dalla L.R. 61/84.

L'esercizio delle funzioni da parte degli operatori tecnici con la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria include, ai sensi degli artt. 347 e seguenti del C.P.P., anche i provvedimenti urgenti nella materia di competenza. Nel caso dell'adozione di tali provvedimenti, il personale con funzioni di vigilanza dovrà formalizzarli subito per iscritto e darne immediata comunicazione al Responsabile del Servizio.

#### **\*1.2.2. Incompatibilità**

Il personale addetto ai Servizi di ispezione e vigilanza, oltre agli obblighi derivanti dal rapporto di pubblico impiego, deve astenersi da:

- 1) esercitare direttamente o indirettamente per proprio o altrui conto, qualsiasi commercio o industria soggetti a tale sorveglianza;
- 2) comunicare i risultati o le conclusioni delle ispezioni e delle perizie a persone estranee, assicurando il rigoroso rispetto del segreto d'ufficio e, se del caso, del segreto professionale;

3) Instaurare rapporti economici per prestazioni professionali con privati e/o istituzioni della propria Azienda soggetti a vigilanza del Servizio.

### Capitolo 3

#### ATTIVITA' INFORMATIVA

##### \* 1.3.1. Raccolta dati

Spetta al Servizio n. 1 raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato sanitario della popolazione.

In particolare dovranno essere costantemente tenuti aggiornati i dati relativi all'attività del Servizio, alla situazione demografica, alle condizioni di salute della popolazione e allo stato dell'ambiente sulla base dei moduli e questionari predisposti dai competenti Servizi regionali.

##### \* 1.3.2. Mappe di rischio

Lo stesso Servizio n. 1 sulla base dei dati raccolti dovrà, in collaborazione con gli altri Servizi dell'Azienda, predisporre mappe sui rischi da lavoro e sui rischi ambientali.

Dovrà inoltre annualmente compilare una relazione sanitaria, in cui, oltre all'esposizione e la valutazione di tali dati, dovrà essere riferita l'attività svolta dal Servizio.

##### \* 1.3.3. Collaborazione Uffici comunali e distrettuali

Per i compiti di cui agli artt. 1.3.1. e 1.3.1, gli operatori del distretto, avvalendosi anche delle strutture comunali competenti, dovranno raccogliere e fornire tutti i dati igienico-sanitari e ambientali richiesti dal Servizio n.1, fatti salvi gli obblighi di legge ed il rispetto del segreto professionale e di ufficio.

##### \* 1.3.4. Pubblicità dei dati

I dati raccolti ed elaborato dal Servizio dovranno essere trasmessi ai competenti Servizi che verranno indicati dalle Autorità regionali ed essere accessibili a tutti gli organi della pubblica Amministrazione che ne facciano richiesta.

Tutti i dati saranno inoltre trasmessi alla Direzione Aziendale che ne curerà, nelle forme e nei modi ritenuti più opportuni, la massima diffusione alla popolazione, anche in attuazione della L. 241/90.

### Capitolo 4

#### ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

##### 1.4.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive

Il Servizio n. 1 cura su tutto il territorio di competenza che vengano attuate le leggi vigenti in materia di prevenzione e profilassi delle malattie infettive e parassitarie, in particolare per quanto riguarda le seguenti attività:

- a) denuncia - segnalazione;
- b) provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria;
- c) trasporto di malati infetti o sospetti;
- d) disinfezione e disinfestazione;
- e) profilassi delle malattie esotiche;
- f) profilassi delle malattie infettive e diffuse trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche;
- g) vaccinazioni;
- h) accertamenti e controlli.

Denuncia

##### 1.4.2. Obbligo di segnalazione

Ai sensi delle leggi vigenti (Art. 254 T.U.LL.SS.) chiunque esercitando una professione sanitaria o una professione sanitaria ausiliaria venga a conoscenza nel territorio in cui opera di un caso di malattia infettiva o parassitaria, accertata o sospetta, deve farne sollecita segnalazione al Servizio n. 1 e coadiuvare l'autorità sanitaria nell'approntamento ed esecuzione delle misure igieniche necessarie (Art. 256 T.U.LL.SS.).

#### **1.4.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione.**

L'obbligo di segnalazione compete anche agli altri soggetti previsti da norme e regolamenti.

#### **1.4.4. Segnalazione**

Nel caso l'accertamento di una malattia di cui all'art. 1.4.5 sia fatto da un medico, questi ha l'obbligo di inoltrare segnalazione su apposito modulo che dovrà essere stampato a cura dell'Azienda. Nei casi in cui venga effettuato il ricovero ospedaliero la denuncia su modulo sarà effettuata dal medico ospedaliero.

Le segnalazioni vanno inoltrate al Servizio n. 1, che essendo responsabile della sorveglianza epidemiologica del territorio, assicurerà il proprio intervento ai fini di controllo e di collaborazione col medico curante.

Qualora successivamente all'inoltro della segnalazione intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio n. 1 dell'Azienda.

#### **1.4.5. Malattie infettive soggette a segnalazione**

L'elenco delle malattie infettive per cui è previsto l'obbligo della denuncia, ai sensi dell'art. 254 T.U.LL.SS. è quello approvato con D.M. 15.12.1990 e successive modifiche, cui vanno aggiunte tutte le reazioni postvaccinali. Per queste ultime la segnalazione va eseguita seguendo le istruzioni regionali.

#### **\*1.4.6. Registrazione e trasmissione delle notifiche**

Il personale addetto al Servizio n. 1 e le altre figure compilano le schede di notifiche secondo le istruzioni regionali e ministeriali.

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

#### **1.4.7. Provvedimenti urgenti**

Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta deve provvedere all'effettuazione di tutte le misure necessarie onde prevenirne la diffusione, fornire alle persone conviventi le istruzioni e le informazioni del caso, provvedere, ove necessario, alla contumacia o all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero.

Per l'attuazione dei provvedimenti sopra descritti, il sanitario si avvale della collaborazione del Servizio n. 1 e si attiene ai protocolli comportamentali per la gestione del malato sospetto infettivo, disposti in sede regionale e nazionale.

#### **1.4.8. Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi**

Il Servizio n. 1, ricevuta la segnalazione di un caso di malattia infettiva a rilevanza epidemiologica, esegue un'indagine volta ad accertare la natura e le origini della malattia, e a rilevare le condizioni della abitazione ovvero dell'ambiente di lavoro; provvede alla raccolta, ove occorra, del materiale patologico da inviare al P.M.I.P. e/o U.O. del Presidio Ospedaliero interessato, territorialmente competenti; con gli stessi dovrà tenere uno stretto rapporto fornendo tempestivamente tutte le notizie utili all'accertamento e ad eventuali interventi da effettuarsi a cura dello stesso P.M.I.P. e/o U.O. del Presidio ospedaliero interessati; valuta assieme al medico curante ed in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, se vada effettuato il ricovero e/o l'isolamento in ambiente ospedaliero; si accerta che il personale di assistenza ed i conviventi rispettino le misure di profilassi e di comportamento previste.

Tutti gli interventi di cui al presente articolo dovranno uniformarsi agli schemi comportamentali stabiliti dai competenti Organi regionali.

#### **1.4.9. Trasporto di ammalati infetti o sospetti**

Il trasporto di ammalati infetti o sospetti va eseguito di norma con autolettighe.

Qualora venga usato mezzo pubblico o privato ne va fatta comunicazione al Servizio n. 1 che deciderà anche in quali casi sottoporre i mezzi trasportatori a procedimento di disfunzione o disinfezione.

Le Associazioni autorizzate ai sensi del successivo art. 1.7.13 al trasporto di malati sono obbligate ad assicurare il trasporto su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1 che disporrà, se del caso, le precauzioni da adottare e gli eventuali necessari provvedimenti di disinfezione o disinfezione.

#### **Disinfezione - Disinfezione - Derattizzazione**

#### **1.4.10. Competenze del Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio**

La decisione di effettuare operazioni di disinfezione, disinfezione, derattizzazione è di competenza del Servizio n. 1, che ne verifica la corretta esecuzione.

Per particolari esigenze, o a richiesta dell'interessato, è consentito che tali interventi vengano eseguiti da ditte private autorizzate sotto il diretto controllo del Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio. Necessità e modalità vengono stabilite in relazione alle modalità di eliminazione, trasmissione e resistenza nell'ambiente degli agenti patogeni e della biologia dei parassiti.

#### **1.4.11. Obbligo della disinfezione - disinfestazione**

Ogni qualvolta ritenuto necessario da parte del Serv. n. 1, vengono eseguite obbligatoriamente la disinfezione e la disinfestazione di istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo; è fatto divieto di asportare vestiario od oggetti dai locali prima che le operazioni di disinfezione siano state eseguite.

E' vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.

Sono esenti dalla disinfezione, salvo diverso giudizio del Servizio competente, gli abiti che sono stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento con adeguati prodotti e successiva essiccazione a caldo.

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare le mosche, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali è fatto obbligo ai proprietari di attuare misure igienico-preventive di pulizia/disinfezione/disinfestazione.

Nell'uso ed impiego di insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

#### **1.4.12. Interventi di derattizzazione**

Quando per la presenza di ratti e topi, accertata in un edificio, od in una zona, possa temersi un danno alla salute pubblica, il Responsabile del Servizio dispone le necessarie operazioni di derattizzazione da ripetersi periodicamente. Qualora vengano usate esche, esse non devono essere accessibili all'uomo ed agli animali domestici.

I ratti catturati o uccisi durante le operazioni di derattizzazione potranno essere tenuti a disposizione per i controlli necessari.

Quando si tratti di macelli o stabilimenti alimentari, con Servizio veterinario a carattere continuativo, il provvedimento va concordato con il Servizio di medicina veterinaria dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio

#### **1.4.13. Avviso**

Gli abitanti delle case e gli utilizzatori degli ambienti e dei luoghi sottoposti ad interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione, devono essere tempestivamente informati dei motivi, della data delle operazioni, e delle cautele da prendere a tutela delle persone o delle cose.

In base alla Legge n. 638 del 2 dicembre 1975, sono soggetti a denuncia i casi di intossicazione da antiparassitari.

#### **1.4.14. Prodotti impiegati**

I prodotti usati per le operazioni di cui sopra devono essere registrati presso il Ministero della Sanità come Presidi medico-chirurgici secondo le modalità stabilite dall'art. 189 del R.D. n. 1265/34 e dal R.D. n. 3112/28 e successive modificazioni. Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici, devono essere rispettate le norme di cui all'apposito regolamento (R.D. n. 147/27 e successive modifiche).

Le imprese pubbliche o private che intendono impiegare i prodotti di cui al comma precedente, devono darne comunicazione al Responsabile del Servizio n. 1 ed attenersi alle modalità d'uso stabilite dallo stesso. Esse devono inoltre comunicare il nominativo del responsabile delle operazioni.

#### **1.4.15. Protezione degli addetti**

Nel corso delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione gli addetti devono essere dotati di idonei mezzi di protezione.

#### **1.4.16 Controlli**

Il Responsabile del Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio può disporre nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti e disinfestanti, accertamenti sulle rispondenze della composizione e delle condizioni d'impiego a quanto previsto dalle relative registrazioni.

#### **1.4.17. Oneri del proprietario**

Tutti gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione vengono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo, o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.

Gli interventi sui beni demaniali (strade, fognatura, ecc.) sono a carico degli Enti proprietari.

Restano a carico dell'Azienda gli interventi che per loro natura non appaiono riferibili ad immobili determinati, come nel caso dell'aria e dell'acqua.

Qualora i proprietari non eseguano le disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni, prescritte dal Responsabile del Servizio n. 1, secondo quanto previsto nei precedenti artt. 1.4.11 e 1.4.12, l'Azienda provvede avvalendosi di ditta privata autorizzata, e trasmette la nota delle spese al Sindaco competente che la rende esecutiva, udito l'interessato, e la rimette all'esattore che ne fa la riscossione nelle forme e con i privilegi determinati dalle leggi sulla riscossione delle imposte dirette.

#### **1.4.18 Profilassi delle malattie esotiche**

Fermi restando i provvedimenti di cui agli articoli precedenti, nel caso di malattie diffuse sottoposte al Regolamento Sanitario Internazionale e comunque ogni qualvolta si verifichi un caso accertato o sospetto di malattia infettiva d'importazione, dovrà essere data immediata comunicazione al Servizio n. 1 e da questo al Servizio Igiene Pubblica della Regione.

### **Profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche**

#### **1.4.19 Collaborazione fra Servizi dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio**

Il servizio n. 1 collabora con il Servizio di Medicina Veterinaria nella prevenzione delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e nella attuazione delle misure atte ad impedirne la diffusione.

Ai sensi dell'art. 5 del Regolamento di Polizia Veterinaria n. 320 dell'8 febbraio 1954, il Servizio di Medicina Veterinaria segnala al Servizio n. 1 le notifiche pervenute di malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo.

#### **1.4.20 Segnalazione di morsicatura**

Quando un cane, un gatto o altro animale capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia sia dal proprietario detentore dell'animale, sia dal medico curante che ha assistito la persona, al Servizio n. 1 che provvede:

- a) a segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Medicina Veterinaria qualora non già fatto dalla Unità operativa di Pronto soccorso del Presidio ospedaliero, per le osservazioni e gli accertamenti previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria;
- b) all'eventuale trattamento profilattico del morsicato.

#### **1.4.21. Misure preventive**

A cura dei proprietari i cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani devono portare la museruola o devono essere tenuti al guinzaglio; possono essere tenuti senza museruola i cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate e della Polizia utilizzati per servizio.

#### **Vaccinazioni**

#### **1.4.22 Competenze del Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio**

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai Servizi dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio o dai Medici convenzionati o privati sotto il controllo ed il coordinamento del Servizio n. 1 (art. 3 della L.R. 64/81).

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e regolamenti: allo scopo il Servizio annualmente redige e diffonde con apposita circolare le norme, le procedure ed il calendario delle vaccinazioni, ne dà informazione con comunicazione personale ai genitori dei vaccinandosi per i minori, ne cura l'esecuzione registrando i dati ed assicurando la certificazione.

#### **1.4.23. Esenzioni**

Su autorizzazione del Responsabile del Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio, possono essere esentati temporaneamente o permanentemente dalle vaccinazioni coloro che siano in condizioni fisiche tali da non poter assoggettarvisi senza danno.



#### **1.4.24. Interventi contingenti**

Su disposizione del Responsabile del Servizio n. 1 possono essere attuati interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

#### **1.4.25. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate**

Tutti i sanitari che comunque eseguono vaccinazioni hanno l'obbligo di darne comunicazione, per iscritto, al Servizio n. 1 per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, il tipo di vaccino adoperato e nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo dello Stato, nonché la data in cui sono state eseguite.

#### **1.4.26 Dati anagrafici**

L'Ufficio dello Stato Civile comunale trasmette mensilmente al Servizio n. 1 i dati anagrafici di ogni nato.

Lo stesso Ufficio trasmette parimenti, ogni mese, al Servizio n. 1 l'elenco, corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

#### **1.4.27 Registrazione dei dati vaccinali**

Presso il Servizio n. 1 è tenuta nota in apposite schede delle vaccinazioni eseguite.

Oltre alla scheda personale conservata a cura del Servizio n. 1 a ciascun utente deve essere consegnato apposito tesserino riportante i dati sommari delle vaccinazioni effettuate.

#### **1.4.28 Certificazione**

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo e le altre collettività, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio, in cui risiede, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte, o di essere stato autorizzato all'esenzione per motivi di cui all'art. 1.4.23 del presente regolamento.

I Direttori di scuole, istituti e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma: la certificazione relativa deve essere conservata nella scuola e/o collettività, di regola nella cartella sanitaria individuale, ed esibita ad ogni richiesta dei competenti organi di controllo.

Nell'espletamento di tali funzioni i responsabili della collettività si avvalgono della collaborazione degli operatori del Servizio Sanitario, che operano nella collettività.

#### **1.4.29 Controlli e richiami**

Il Servizio n. 1 controlla periodicamente lo stato vaccinale della popolazione nel territorio di competenza e provvede a richiamare gli eventuali renitenti agli obblighi vaccinali previsti dalle leggi vigenti.

### **Capitolo 5**

## **ESERCIZIO DI ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLE FARMACIE**

#### **\*1.5.1. Competenze**

Ai sensi degli artt. 5 e 9 della L.R. n. 46/83 contenente "norme per l'esercizio delle funzioni in materia farmaceutica e di vigilanza sulle farmacie", l'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio Farmaceutico dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio ed il Servizio n.1, secondo criteri e modalità organizzative stabiliti dall'Ufficio di Direzione dell'Azienda.

#### **\*1.5.2. Periodicità delle ispezioni**

Nel corso di ciascun biennio ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta da apposita Commissione dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio costituita e funzionante ai sensi del già citato art. 5 della L.R. n. 46/83.

#### **1.5.3. Inadempienze - diffide - decadenze**

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti. Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni, il titolare è diffidato dal Legale Rappresentante della Azienda ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica; decorso tale termine infruttuosamente, il Presidente della Giunta regionale, su proposta del Legale Rappresentante dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

#### **\*1.5.4. Disposizioni urgenti**

Qualora nel corso dell'ispezione la Commissione, anche avvalendosi degli UPG del Servizio 1 o del Servizio 4 secondo la competenza, ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle impartendo le opportune disposizioni al Responsabile della farmacia, assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo restando ogni altro obbligo, darà tempestiva segnalazione agli organi dell'Azienda.

### **Capitolo 6**

## **ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI POLIZIA MORTUARIA**

#### **1.6.1. Competenze**

Ferme restando le competenze del Prefetto ai sensi degli artt. 27-28-29-30 del D.P.R. 285/90 e quelle del Sindaco di cui all'art. 12 delle Leggi regionali 64-65/81, come modificato dalla L.R. n. 61/84, tutte le funzioni in materia di Polizia Mortuaria spettano all'Azienda.

#### **1.6.2. Normativa di riferimento**

Nell'esercizio di tali funzioni deve essere assicurato il rispetto delle norme del Regolamento di Polizia Mortuaria di cui al DPR 285/90, cui, peraltro, anche i Regolamenti locali di Polizia Mortuaria e Cimiteriali devono uniformarsi.

#### **\*1.6.3. Attività necroscopica**

L'attività necroscopica di cui all'art. 4 del D.P.R. 285/90 viene svolta da sanitari nominati dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio Tali operatori, ancorchè funzionalmente assegnati ad altri Servizi ed Unità Operative, nell'espletamento delle funzioni di medicina necroscopica rispondono al Responsabile del Servizio n. 1.

#### **1.6.4. Costruzione di tombe private e loculi**

Per la costruzione di tombe private e loculi si applica in fase autorizzativa la normale procedura per le pratiche edilizie, fermo restando che le norme costruttive sono quelle stabilite dal D.P.R. 285/90: in particolare è fatto divieto alla costruzione di loculi sovrapposti senza il previsto spazio libero per il diretto accesso dei feretri.

#### **1.6.5. Lavori nel cimitero**

La manutenzione e l'ordine del cimitero sono affidati al custode che ne risponde anche al Responsabile del Servizio n. 1.

Di ogni lavoro in corso deve tenersi opportuna registrazione e durante i lavori devono essere osservate, oltre che norme di sicurezza, anche le necessarie cautele al fine di assicurare il decoro, la riservatezza la tranquillità del luogo. Durante i lavori comunque è proibita ogni manomissione anche solo temporanea dello stato e della funzionalità dei vialetti che devono essere sempre regolarmente mantenuti puliti.

#### **1.6.6. Riduzione aree di rispetto**

Le competenze in materia di Polizia Mortuaria già del Medico Provinciale sono esercitate dall'Azienda. Spetta a tale Ente decretare la riduzione delle fasce di rispetto di cui all'art. 338 del T.U.LL.SS. 1265/34 e successive modificazioni previa delibera dei Consigli Comunali interessati, motivata da esigenze di ampliamento dei cimiteri e qualora non ostino impedimenti di natura igienico-sanitaria.

#### **1.6.7. Comunicazione e registrazione dati mortalità**

Ai sensi del comma 8 dell'art.1 del D.P.R. 285/90, presso il Servizio n. 1, dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro con l'elenco dei deceduti nell'anno e relativa causa di morte.

A tale scopo gli Uffici dello stato civile dei Comuni della zona sanitaria devono far pervenire al Servizio n. 1 mensilmente l'elenco dei deceduti fra la popolazione residente con relativa causa di morte.

Tale elenco è riferito alla popolazione residente e non alla popolazione presente per la quale valgono le disposizioni vigenti in materia.

Gli Uffici dello stato civile dei Comuni di residenza devono richiedere ai Comuni in cui si è verificato il decesso i dati occorrenti utilizzando l'apposito modulo.

## ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE

### 1.7.1. Ambiti dell'attività di vigilanza

Ai sensi degli artt. 2-3 della L.R. 64/81 compete all' Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie.

La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle istituzioni e strutture sanitarie che esercitano attività sanitarie o comunque finalizzate alla tutela della salute.

### 1.7.2. Figure soggette a vigilanza

La vigilanza sulle persone che svolgono attività sanitaria si esercita nei confronti di:

- a) esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra e protesista dentario (D.P.R. n. 135/80), biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche (legge 396/67 - legge 349/77);
- b) esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, massaggiatore e massofisioterapista cieco, fisioterapista;
- c) esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico ed ernista, infermiere generico, massaggiatore, puericultrice, tecnico di radiologia medica, erborista, dietista, castrino, maniscalco.

### 1.7.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza

La vigilanza sulle istituzioni e strutture private a carattere sanitario si esercita nei confronti di:

- a) ambulatori medico-chirurgici, caratterizzati da una propria individualità ed autonomia organizzativa o comunque aperti al pubblico, ad eccezione degli studi privati senza dipendenti e che non presentino affisse targhe di pubblicità sanitaria in cui il singolo medico può esercitare prestazioni professionali;
- b) ambulatori di diagnosi strumentale;
- c) stabilimenti e luoghi ove si esercitino attività balneari e terapie idrotermali, nonché cure fisiche ed affini ivi comprese tutte le attività implicanti l'impiego di apparecchiature elettromedicali di qualsiasi tipo a scopo preventivo o terapeutico, nonché ogni trattamento fisico e manuale sul corpo finalizzato alla prevenzione, alla cura e alla riabilitazione ad eccezione di quelli ad esclusiva finalità estetica di cui alla legge 4 gennaio 90, n. 1
- d) ambulatori gabinetti medici, reparti ove si impieghino anche saltuariamente:
  - d1) a scopo terapeutico, sostanze radioattive naturali o artificiali, apparecchi contenenti dette sostanze, apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti;
  - d2) a scopo diagnostico, sostanze radioattive naturali o artificiali, nonché gli ambulatori per l'esercizio qualificato della roentgen-diagnostica medica, cui devono essere preposti medici in possesso del titolo di specializzazione di cui all'art. 97 del D.P.R. 13 febbraio 1964, n. 185 fatta eccezione per la attività radiologica occasionale di carattere complementare all'esercizio clinico che rientrano comunque tra gli ambulatori medico-chirurgici.

2. La disciplina di cui alla presente legge si applica anche per le attività ambulatoriali rese a soggetti non ricoverati da:

- a) case di cura a carattere privato;
- b) istituzioni sanitarie a carattere privato e che hanno chiesto ed ottenuto il riconoscimento e presidi dell'U.Sanitaria della provincia di SondrioL.ai sensi del secondo comma dell'art.43 della Legge 23 dicembre 1978, n. 833;

c) istituti ed enti ecclesiastici civilmente riconosciuti di cui al primo comma dell'art. 41 della Legge 23 dicembre 1978, n. 833 che hanno ottenuto la classificazione ai sensi della Legge 12 febbraio 1968, n. 132, e quelli non classificati di cui al secondo comma dell'art. 43 della Legge 23 dicembre 1978, n. 833;

d) istituti di ricovero e cura a carattere scientifico di diritto privato di cui all'art. 42 della Legge 23 dicembre 1978, n. 833;

e) istituti che erogano prestazioni di recupero e riabilitazione di cui al secondo comma dell'art. 26 della Legge 23 dicembre 1978 n. 833;

f) istituzioni pubbliche di assistenza e beneficenza.

#### **1.7.4. Obbligo della registrazione dei titoli**

Chiunque intenda esercitare, anche temporaneamente nel territorio dell'Azienda, sia privatamente che come dipendente di istituzioni pubbliche una delle attività previste al precedente art. 1.7.2 deve dimostrare al competente Servizio n. 1 il possesso dei requisiti e fare registrare, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione, nonché depositare la propria firma presso il Servizio n. 1 prima dell'inizio dell'attività.

Per gli adempimenti sopra indicati il Responsabile del Serv. n. 1 curerà per conto di ciascuno dei Comuni dell'Azienda la tenuta di un apposito registro ove provvederà ad annotare quanto previsto al comma precedente e gli estremi di iscrizione all'albo professionale per i soggetti a tale obbligo.

Il registro è pubblico e può essere visionato da chiunque lo richieda; i soggetti di cui al primo comma sono tenuti a procedere al rinnovo del deposito della firma almeno ogni quinquennio; in tale occasione e ad ogni richiesta il Responsabile del Servizio è tenuto a relazionare a tutti i sindaci ed all'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio sulla situazione degli esercenti di cui al primo comma.

#### **1.7.5 Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti**

Le ostetriche, oltre ad ottemperare a quanto previsto dal D.P.R. 7 marzo 1975, n. 163, e dal D.M. 15 settembre 1975 devono annotare i parti e gli aborti in registri separati, che sono loro forniti dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio, fatte salve eventuali modifiche apportate con leggi. Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, al Responsabile del Servizio n. 1 che vi appone il proprio visto. Alla fine di ciascun anno l'ostetrica consegna i due registri al Responsabile del Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio.

Il contenuto del registro dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto. Ai fini dell'art. 11 della legge 194/78, nel registro degli aborti non va fatta menzione dell'identità della donna.

#### **1.7.6 Certificato di assistenza al parto**

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico-chirurgo e qualora, per forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre dodici ore.

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio n. 1 da una delle persone tenute a fare dichiarazione di nascita.

#### **1.7.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni**

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto devono denunciare al Servizio n. 1 entro due giorni dal parto e sul modello di Stato approvato con D.C.G. del 28 dicembre 1941, la nascita di ogni nato malformato nonché segnalare sollecitamente gli immaturi e i deboli vitali per il ricovero.

#### **1.7.8 Rispetto delle norme deontologiche e di legge**

Tutti gli operatori di cui al precedente art. 1.7.2 devono, nell'esercizio della loro attività, applicare con cura e diligenza le norme tecniche e scientifiche della loro disciplina cui sono tenuti costantemente ad aggiornarsi. Devono altresì rispettare le norme deontologiche loro spettanti ed ottemperare a tutti gli obblighi che leggi e norme loro attribuiscono.

### **1.7.9 Vendita presidi medico-chirurgici**

La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali ai sensi dell'art. 6 del R.D. 31 maggio 1928 n. 1334, viene rilasciata dal Sindaco, salve le previsioni della legge 426/71, previo parere favorevole rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio. E' proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle operazioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

### **1.7.10 Autorizzazione sanitaria**

Nessuno può aprire e mantenere in esercizio un'istituzione o una struttura a carattere sanitario di cui al precedente art. 1.7.3 senza la speciale autorizzazione, già prevista dalle norme del Titolo II, Capitolo VI, del T.U.LL.SS. n. 1265/34 e della L.R. n. 5/86 rilasciata dall'Autorità Sanitaria, come di seguito specificato, che costituisce condizione indispensabile e preventiva all'inizio dell'attività e al rilascio di eventuali autorizzazioni amministrative comunali laddove previste.

Tali istituzioni e strutture devono possedere i requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dalle leggi vigenti e dalle norme del Titolo III del presente Regolamento locale di igiene.

## **Capitolo 8**

### **MEDICINA LEGALE**

#### **CERTIFICAZIONI NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITA'**

##### **\*1.8.1. Competenze**

La certificazione individuale a tutela della salute della collettività, gli accertamenti di Polizia Mortuaria e le prestazioni medico-legali, già svolte dai Medici Provinciali e dagli Uffici Sanitari, sono funzioni dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio che ne assicura lo svolgimento tramite gli operatori dei competenti Servizi. Restano comunque salve le competenze e gli obblighi di tutti gli operatori sanitari e dei Servizi di assistenza di base e di assistenza specialistica intra ed extra ospedaliera per l'esercizio di funzioni di medicina legale espressamente loro attribuite da leggi e norme.

##### **\*1.8.2. Accertamenti collegiali**

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative o di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai ciechi civili e sordomuti sono svolte dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio nel rispetto di quanto stabilito dalla L.R. n. 9 del 5 febbraio 1982 e successive modifiche ed integrazioni e dalle relative circolari applicative.

Le attività medico-legali che richiedono accertamenti collegiali per cui non siano previsti specifici organi e che sono di competenza dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio sono svolte di regola dalle Commissioni a tale scopo individuate.

##### **\*1.8.3. Accertamenti di invalidità**

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative e di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai ciechi civili e sordomuti sono svolte dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio nel rispetto di quanto stabilito dalla L.R. n. 9 del 5 febbraio 1982 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dalle relative circolari applicative.

##### **\*1.8.4. Accertamenti di idoneità alla guida**

Le attività di accertamento della idoneità o inidoneità alla guida di autoveicoli e natanti vengono svolte dai medici individuati dall'art. 119 del codice della strada emanato con DL 30.3.92 n. 285.

Tali accertamenti sono svolti nelle sedi dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio secondo modi e procedure stabiliti ovvero in ambulatori autorizzati dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio

## Capitolo 9

### RAPPORTI DEL SERVIZIO CON L'UTENZA

#### **\*1.9.1 Obbligo della risposta alle richieste dei cittadini**

Nelle materie di competenza, il Servizio n. 1 deve dare pronta evasione ad ogni richiesta, da qualunque parte provenga, nel rispetto della prassi amministrativa avuta presente la L. 241/90.

Il cittadino che singolarmente o in gruppo si rivolge per iscritto al Servizio n. 1 per chiedere un intervento o una informazione deve avere sempre una risposta scritta, esauriente ed in tempo utile.

#### **\*1.9.2. Interventi urgenti. Reperibilità**

Le segnalazioni di inconvenienti e la richiesta di interventi urgenti possono essere fatte anche telefonicamente: allo scopo deve essere assicurato un servizio di ricevimento telegramma, telex, o altro idoneo sistema informativo per le ore di ufficio.

Il Servizio n. 1 assicura un sistema di pronta reperibilità per tutto il periodo eccedente l'orario di ufficio. La pronta reperibilità deve essere assicurata da un numero sufficiente di operatori in modo tale che venga assicurato un efficace primo intervento.

Il sistema di pronta reperibilità deve garantire la vigilanza continua sull'ambiente e la pronta risposta a chiamate e segnalazioni urgenti e deve essere integrato ed avvalersi del sistema di guardia igienica permanente di cui al comma terzo dell'art. 3 della L.R. 64/81.

Per assicurare quanto sopra il centralino dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio funziona in continuo e la popolazione è ampiamente informata delle modalità e condizioni di accesso al Servizio.

#### **\*1.9.4. Modalità ed organizzazione dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio**

Le modalità e l'organizzazione per assicurare quanto previsto nei precedenti articoli sono stabilite con apposito atto deliberativo dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio.

# INDICE SISTEMATICO

## TITOLO 3

### indice dei capitoli

- Cap. 1 Norme generali e procedurali
- Cap. 2 Cantieri e suolo pubblico
- Cap. 3 Requisiti generali delle costruzioni
- Cap. 4 Disposizioni generali per le aree edificabili e per le costruzioni
- Cap. 5 Requisiti delle abitazioni
- Cap. 6 Requisiti delle strutture ricettive
- Cap. 7 Requisiti delle strutture socio-assistenziali
- Cap. 8 Requisiti delle aree e dei fabbricati destinati ad abitazioni provvisorie e per ricoveri in situazione di emergenza
- Cap. 9 Requisiti degli stabilimenti balneari, degli alberghi diurni e delle piscine
- Cap. 10 Requisiti delle strutture per pubblico spettacolo
- Cap. 11 Requisiti delle palestre
- Cap. 12 Requisiti per le strutture per attività scolastiche e universitarie, per corsi di formazione e/o aggiornamento, per strutture residenziali connesse
- Cap. 13 Requisiti per strutture per attività lavorative, depositi, attività commerciali e terziarie
- Cap. 14 Requisiti per edifici rurali
- Cap. 15 Requisiti per strutture per attività di lavanderia, barbiere ed attività affini
- Cap. 16 Requisiti per strutture per attività ambulatoriali, ospedaliere, case di cura e socio-sanitarie extraospedaliere
- Cap. 17 Requisiti per pianificazione cimiteriale e per strutture cimiteriali
- Cap. 18 Requisiti per autorimesse aperte al pubblico
- Cap. 19 Impianti di trasmissione radiotelevisiva e sistemi radiomobili di comunicazione

# Capitolo 1°

## Norme generali e procedurali

### A) CAMPO DI APPLICAZIONE

#### 3.0.0 Campo di applicazione delle norme

Le norme del presente titolo si applicano, per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutti i nuovi interventi soggetti al rilascio di concessione/autorizzazione edilizia da parte del Sindaco.

*Con le specifiche di cui al successivo articolo 3.1.1 e fatto salvo quanto previsto ai commi secondo e terzo dell'articolo 3.1.3, le presenti norme si applicano anche alla denuncia di inizio attività di cui alla Legge 23.12.1996 n.662, art.2, comma 60, punto 7.*

Le norme del presente titolo, riferite ad interventi di tipo strutturale, non si applicano alle situazioni fisiche esistenti e già autorizzate o comunque conformi alla previgente normativa. Per le stesse si applicano le disposizioni di cui ai successivi articoli 3.1.12 e 3.1.13.

#### 3.1.1 Interventi sul patrimonio edilizio esistente

Agli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, per interventi anche parziali di ristrutturazione, ampliamento e comunque per tutti gli interventi di cui alle lettere b), c) e d) dell'art. 31 della legge 05.08.1978 n. 457 e alle lettere a) ed e) della legge 662/96, art. 2, comma 60, punto 7, si applicheranno le norme del presente titolo fermo restando che, per esigenze tecniche documentate o per vincoli legislativi di natura urbanistica e/o ambientale, saranno ammesse deroghe agli specifici contenuti in materia di igiene della presente normativa purchè le soluzioni comportino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari (i).

Per il recupero di edifici abitativi esistenti, fatta eccezione per i seguenti punti A e B, e per i limiti delle eventuali deroghe ai requisiti di aerilluminazione, di altezza, superficie e volumi si rimanda alle specifiche previste al paragrafo N) del successivo cap. 5.

A) Per il recupero degli edifici esistenti in zona agricola, anche abbandonati, in disuso ed anche per cambio di destinazione d'uso, fermo restando:

- l'ottenimento di oggettivi miglioramenti degli aspetti igienico-sanitari;
  - il rispetto dei requisiti di sicurezza;
  - la realizzazione dell'aumento di volume ammesso e di ampliamento e/o creazione di nuove superfici apribili aeranti ed illuminanti;
- a fronte di dichiarazione, del responsabile di procedimento su valutazione della Commissione Edilizia Comunale, che trattasi di recuperi non destinati ad abitazione permanente (primaria), possono essere concesse deroghe diverse da quelle previste dal precedente comma e specificatamente:

##### a) locali di abitazione ed accessori:

- superficie:finestrata apribile: 1/14 della superficie in pianta del locale;
- altezza media: mt 2, 10;
- superficie: riduzione del 20 % rispetto ai limiti regolamentari.

Nei casi di soffitto non orizzontale, i requisiti di altezza media e volume si calcolano con i criteri della L.R. 15/96.

##### b) servizi igienici:

- si applicano riduzione di superficie anche superiori al 20% di quelle regolamentari purchè ciò consenta la presenza e fruibilità dei seguenti accessori: vaso, lavabo, bidet e doccia;

- altezza media: non inferiore a mt 2,00.

Nei casi di soffitto non orizzontale, il punto più basso non dovrà essere inferiore a mt 1,50;

- il ricambio d'aria dovrà essere garantito attraverso superficie finestrata apribile o idoneo mezzo artificiale.

B) Per il recupero del patrimonio edilizio esistente, dei centri storici e relativamente ad edifici di particolare pregio o comunque tutelati da vincolo artistico, monumentale, ambientale (L. 1089/39, L. 1497/39, L. 431/85) ed anche per quegli edifici ritenuti immodificabili da parte della Commissione Edilizia Comunale, fermo restando:

- l'ottenimento di oggettivi miglioramenti degli aspetti igienico-sanitari;
- il rispetto dei requisiti di sicurezza;

possono essere concesse le seguenti deroghe:



#### a) locali di abitazione ed accessori:

- superficie finestrata apribile: 1/14 della superficie in pianta del locale.
- per la determinazione dell'altezza media e del volume si utilizzano i criteri ed i limiti previsti dalla L.R. 15/96, pertanto: altezza media ponderale: mt. 2,40 riducibili a mt. 2,10 per gli edifici posti a quota superiore a 1.000 m/slm;
- superficie: riduzione del 10 % rispetto ai limiti regolamentari;
- volume: riduzione del 10 % rispetto ai limiti regolamentari.

#### b) bagni e/o servizi igienici:

- si applicano riduzioni di superficie anche superiori al 20% di quelle regolamentari purchè ciò consenta la disponibilità e fruibilità dei seguenti accessori: vaso, lavabo, bidet, vasca da bagno e/o doccia;
- altezza media: non inferiore a mt. 2,10.

Nei casi di soffitto non orizzontale, il punto più basso non dovrà essere inferiore a mt. 1,50.

L'altezza media sarà ulteriormente riducibile a mt. 2,00 per gli edifici posti a quota superiore a 1.000 m/slm.

Anche la prima stanza da bagno potrà essere dotata di impianto di aerazione artificiale.

Nei casi di cui ai citati punti A e B, la mancanza anche di uno solo dei requisiti sopra elencati, determina la condizione di non abitabilità degli spazi o unità immobiliari.

Le deroghe, inerenti i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente titolo, vengono concesse dal Comune con l'atto di autorizzazione e/o concessione su conforme parere del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL.

(i) Per i sottotetti esistenti oggetto di applicazione della L.R. 15/96 "recupero ai fini abitativi dei sottotetti esistenti", si rimanda alle specifiche igienico-sanitarie di cui alla lettera Circolare del Settore Sanità n° 49772/G-10616/S del 18.02.97 avente per oggetto "i requisiti igienico-sanitari di abitabilità e la legge regionale 15/96 concernente il recupero ai fini abitativi dei sottotetti esistenti".

### **3.1.2 Soluzioni tecniche alternative**

A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalle norme del presente titolo, purchè tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso obiettivo della norma.

### **B) NORME GENERALI DI PROCEDURA PER LA ATTUAZIONE DI INTERVENTI EDILIZI, PER L'USO DEI FABBRICATI, PER LA MANUTENZIONE DELLE COSTRUZIONI**

#### **3.1.3 Richieste di concessioni edilizie; denuncia inizio attività (L. 662/1996 art.2 comma 60 punto 7); opere pubbliche comunali**

Le richieste di concessione/autorizzazione edilizia devono essere inoltrate al Comune complete della documentazione prevista dal Regolamento Edilizio (i) ivi compresa quella di interesse igienico-sanitario riportata nell'allegato 1 al presente capitolo di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

*Ad ogni richiesta di concessione/autorizzazione edilizia va allegata, con riferimento a tutti gli aspetti e ai requisiti non specificatamente indicati in progetto e per i quali non è richiesta progettazione ai sensi del presente regolamento e della normativa vigente, una dichiarazione impegnativa del progettista con la quale si assume ogni responsabilità in ordine al rispetto delle norme igienico-edilizie di cui al presente Titolo e delle norme legislative e tecniche vigenti.*

Alla denuncia di inizio di attività di cui alla l. 662/96, art.2, comma 60, punto 7 per gli interventi di cui alle lettere a), d), e), f), g) h), l'interessato ha facoltà di allegare una certificazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL attestante la rispondenza delle opere ai requisiti igienico-sanitari e di sicurezza di competenza della stessa ASL.

In tali casi si applicano le procedure di cui al comma 4 del successivo art. 3.1.8.

Gli interventi relativi ad opere pubbliche comunali di cui all'art.2, comma 60, punto 16 della l.662/1996, sono sottoposti a preventivo rilascio di nulla-osta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL per gli aspetti igienico sanitari e di sicurezza di competenza.

(i) In alternativa, qualora non già previsto nel Regolamento Edilizio Comunale, per la fase transitoria occorre che gli Uffici Tecnici Comunali, sulla base delle indicazioni di cui sopra, provvedano alla compilazione di un elenco degli elaborati che dovrà essere portato a conoscenza degli interessati.

#### **3.1.4 Parere e/o certificazione igienico sanitaria sulle richieste di concessioni edilizie**

Il Comune, nell'ambito del procedimento per il rilascio di concessione/autorizzazione edilizia, acquisisce il parere igienico-sanitario del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

Il parere del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL costituisce il parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art. 220 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 Luglio 1934, n.1265, di seguito indicato con T.U LL.SS..

Il Comune, ricevuta la domanda, la trasmette, secondo procedure concordate, entro (15) giorni al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL per un parere circa i requisiti di sicurezza e igienico sanitari di competenza richiesti alle costruzioni per il rilascio della concessione/autorizzazione edilizia.

La richiesta di parere deve essere completa della documentazione di cui al comma uno del precedente articolo 3.1.3.

Il richiedente la concessione/autorizzazione edilizia ha facoltà di acquisire direttamente, da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, in via preliminare alla presentazione della stessa domanda (di concessione/autorizzazione edilizia), una certificazione attestante la conformità del progetto alle norme di sicurezza ed igienico-sanitarie; in tal caso e sempre che la certificazione attenga al progetto depositato presso gli uffici comunali, il parere igienico sanitario previsto dal comma 1 si intende acquisito. La richiesta di certificazione deve essere completa della documentazione di cui al primo comma del precedente articolo 3.1.3.

\* Per i casi di cui ai commi 3 e 4, alla data di presentazione della documentazione, l'ASL rilascia una attestazione di avvenuto ricevimento, con l'indicazione del responsabile del procedimento.

Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, rilascia il parere di cui al comma 3 o la certificazione di cui al comma 4 entro 30 giorni dalla data di ricevimento della documentazione di cui al precedente secondo comma nel caso di opere ad esclusiva destinazione residenziale, ovvero entro 45 giorni in tutti gli altri casi. (i)

Per le richieste di cui al comma 4 i termini possono essere interrotti una sola volta dall'ASL per la richiesta all'interessato di documenti che integrino o completino la documentazione presentata; il termine interrotto decorre nuovamente dalla data di ricevimento della documentazione integrativa.

Il mancato rilascio del parere di cui al comma 1 o della certificazione di cui al comma 4, da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, entro il termine di cui al precedente comma 6, documentato dal richiedente, per i casi di cui al comma 4, con apposita dichiarazione da cui risulti il decorso dei termini, è inteso come insussistenza di impedimenti, igienico sanitari e di sicurezza di competenza dell'ASL. In tal caso il procedimento verrà concluso favorevolmente.

(i) Il parere espresso dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, per i casi previsti ( insediamenti produttivi, laboratori o ambienti comunque destinati ad attività lavorative e depositi, insediamenti produttivi relativi a produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione di alimenti di origine animale ed a quelli che comunque raccolgono, lavorano ed utilizzano spoglie di animali od avanzi animali) tiene conto delle osservazioni, redatte preferibilmente in forma congiunta, da tutte le strutture del Dipartimento di Prevenzione di cui al comma 7 dell'art. 8 della l.r. 11.7.1997, n.31.

### 3.1.5 Licenza d'uso (i)

Per la occupazione parziale o totale di nuove costruzioni, di fabbricati esistenti oggetto di interventi di ristrutturazione o di modifica che comunque possono influire sulle condizioni di salubrit , ovvero oggetti di cambi di destinazione d'uso tra loro non compatibili (ii), nonch  per la rioccupazione di fabbricati dichiarati inabitabili, il proprietario o chi ne abbia titolo deve richiedere licenza d'uso al Comune nel rispetto delle disposizioni del DPR 22 aprile 1994, n. 425.

In tutti i casi di cui al comma precedente, entro i tempi di cui al DPR 425/95 e con le modalit  disciplinate dallo stesso DPR e dai successivi articoli 3.1.7.e 3.1.8 del presente regolamento, il Comune provvede al rilascio della licenza d'uso previo espletamento delle verifiche igienico-sanitarie e di sicurezza di competenza dell'ASL e di quelle urbanistico-edilizie.

La licenza d'uso   rilasciata dal Comune per le destinazioni previste nell'atto di concessione.

La licenza d'uso consente l'utilizzo del fabbricato, (iii) fatta eccezione per i casi in cui, in relazione alla destinazione dell'insediamento, si devono applicare anche le procedure di nulla-osta all'esercizio della attivit  di cui al successivo articolo ovvero altre ulteriori procedure autorizzative previste da specifiche norme.

(i) Per licenza d'uso intendesi l'autorizzazione di cui all'art. 4 del DPR 425/94 - gi  primo comma art. 221 del T.U.LL.SS. riassuntiva dei termini attualmente in uso: abitabilit , agibilit , usabilit  o altri.

(ii) Fatte salve espresse previsioni negli strumenti urbanistico - edilizi, ai fini del presente regolamento, per cambio di destinazione d'uso intendesi una variazione tra categorie (civile abitazione, industriale, commerciale, terziario, ecc.).

(iii) per le licenze d'uso concernenti ambienti di lavoro: deve essere allegata dichiarazione di impegno del titolare della concessione al rispetto delle norme e delle prescrizioni (\*) che saranno adottate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio del nulla-osta all'esercizio dell'attivit . Tale impegno   trasferibile all'effettivo utilizzatore specifico;

(\*) compreso i vincoli riguardanti tutti i tipi di attivit  che si possono insediare in relazione soprattutto a:

- compatibilit  urbanistica
- compatibilit  acustica
- classe di insalubrit  ex art. 216 T.U. LL.SS.
- possibilit  di recapito dello scarico idrico

che devono essere specificati nello stesso atto.

### 3.1.6 Nulla-Osta all'esercizio dell'attivit 

Fermo restando quanto previsto al precedente articolo 3.1.5, chiunque intenda adibire o usare costruzioni ed aree o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attivit  lavorativa o istituire un deposito-magazzino (i) di materiali, anche all'aperto, ampliare, ristrutturare o modificare le strutture edilizie, gli impianti e/o il ciclo produttivo, deve ottenere il Nulla-Osta comunale.

Le attivit  soggette al Nulla-Osta sono quelle desumibili dall'allegato elenco al presente articolo (ii).

Sulle domande di Nulla-Osta all'esercizio dell'attività di cui al successivo articolo 3.1.9, il Comune si esprime entro (90) giorni dal ricevimento della domanda.

Per le attività soggette, qualora iniziate senza che sia stato richiesto il previsto Nulla-Osta o con Nulla-Osta rifiutato il Comune adotta i conseguenti provvedimenti per la cessazione dell'attività fino alla acquisizione dello stesso Nulla-Osta.

---

(i) Per definizione di deposito-magazzino vedesi Cap. 13

(ii) Allegato al secondo comma

Si intendono soggette a rilascio di Nulla-Osta igienico sanitario del Sindaco tutte le attività lavorative e/o i depositi con eccezione di quelle di seguito elencate per le quali, se ed in quanto previste dalle norme vigenti, trovano applicazione le autorizzazioni specifiche:

- a) esercizi commerciali di sola vendita di prodotti alimentari e non alimentari;
- b) pubblici esercizi di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande;
- c) laboratori di produzione e confezionamento di sostanze alimentari fino a tre addetti ivi compresi quelli annessi ad esercizi di vendita diretta al dettaglio;
- d) barbieri, parrucchieri ed affini, estetisti ed altre attività affini;
- e) depositi-magazzini annessi ad esercizi di vendita diretta al dettaglio, depositi di attrezzi agricoli e assimilabili;
- f) scuole, ospedali, istituzioni sanitarie e socio-assistenziali;
- g) uffici pubblici e studi professionali;
- h) strutture ricettive e ricreative;
- i) lavanderie (salvo quanto specificato al cap. 15)

Sono altresì escluse dall'obbligo del N.O. le attività di prestazione di servizi quali: elettricista, riparatore radio tv, calzolaio, sarto, idraulico, termotecnico svolte da non più di tre addetti compreso titolari e/o soci.

Per le attività sopra elencate restano fatti salvi gli obblighi derivanti dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

### 3.1.7 Domanda per la licenza d'uso

Le domande intese ad ottenere la licenza d'uso di una costruzione devono essere dirette al Comune e corredate dalla documentazione prevista dalla normativa legislativa e regolamentare vigente ivi compresa quella di interesse igienico-sanitario riportata nell'allegato 1 al presente capitolo di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

### 3.1.8 Parere o certificazione igienico sanitario per le licenze d'uso

Il Comune, nell'ambito del procedimento per il rilascio della licenza d'uso di cui al precedente articolo 3.1.5, acquisisce il parere igienico-sanitario del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

Il Comune, ricevuta la domanda, la trasmette entro (15 giorni) alla ASL per un parere circa i requisiti di sicurezza e igienico-sanitari richiesti alle costruzioni per il rilascio della licenza d'uso; la domanda deve essere completa della documentazione di cui al precedente articolo.

Il Direttore dei Lavori, ha facoltà di allegare alla dichiarazione di cui al comma 1 dell'art. 4 del DPR 425/94 una certificazione redatta a cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL attestante la rispondenza delle opere ai requisiti di sicurezza ed igienico-sanitari.

In tal caso, nell'ambito del procedimento per il rilascio della licenza d'uso:

- l'ispezione disposta dal Sindaco ai sensi dei commi 2 e 3 dell'art. 4 del DPR 425/94 non è estesa alla verifica dei requisiti di sicurezza e igienico-sanitari di competenza della ASL;
- la certificazione sostituisce il procedimento di cui ai commi 1 e 7 del presente articolo.

(\*Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, ricevuta la richiesta di parere di cui al comma 2 o di certificazione di cui al comma 3, rilascia una attestazione di avvenuto ricevimento, con l'indicazione del responsabile del procedimento.

Il parere di cui al comma 2 e la certificazione di cui al comma 3 devono essere rilasciati dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, entro (15) giorni dalla data di presentazione della domanda. Il termine fissato ai sensi del comma precedente può essere sospeso una sola volta dall'ASL esclusivamente per la richiesta all'interessato di documenti che integrino o completino la documentazione presentata; il termine sospeso dalla richiesta di documenti integrativi, riprende a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento degli stessi.

Il mancato rilascio del parere di cui al comma 2 o della certificazione di cui al comma 3, da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, entro il termine di cui al precedente comma 5, documentato dal richiedente, per i casi di cui al comma 3, con apposita dichiarazione da cui risulti il decorso dei termini, è inteso come insussistenza di impedimenti, igienico sanitari e di sicurezza. In tal caso il procedimento verrà concluso favorevolmente.

A norma di quanto previsto al precedente articolo 3.1.5 in tutti gli altri casi, entro 210 giorni dalla presentazione della domanda, il Sindaco, ai fini del rilascio della licenza d'uso, dispone gli accertamenti previsti. In tali casi il Sindaco con proprio provvedimento, fermo restando l'adozione di provvedimenti e/o segnalazioni per richieste incomplete o mendaci, può prescrivere interventi di adeguamento ovvero dichiarare la non abitabilità dell'immobile o di parte di esso.

Gli accertamenti per il parere igienico-sanitario e di sicurezza svolti dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL e le certificazioni rese dalla medesima struttura, a richiesta del Direttore dei Lavori, sono soggetti al pagamento della tariffa prevista dalle disposizioni vigenti.

(i) Il parere sanitario per il rilascio della licenza d'uso deve accertare le condizioni di "salubrità" assenza di tutte le cause che possono comunque influire negativamente sulla salute di chi vi abita e della collettività che vive nell'ambiente circostante.

### 3.1.9 Domanda per il rilascio del nulla-osta all'esercizio dell'attività

Le domande intese ad ottenere il rilascio del nulla-osta all'esercizio dell'attività devono essere dirette al Comune e corredate dalla documentazione riportata nell'allegato 1 al presente capitolo di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

La domanda di nulla-osta, completa della documentazione di cui sopra, vale ad ottemperare l'obbligo di notifica di cui all'art. 48 del D.P.R. 303/56 e la comunicazione di cui all'art. 216 del T.U.LL.SS.

La domanda di nulla-osta, qualora sia già nota la destinazione specifica, può essere presentata contestualmente alla richiesta di concessione edilizia o di licenza d'uso.

Per i casi di cui al precedente comma 3, ai fini della acquisizione del prescritto nulla-osta, gli interessati prima dell'inizio dell'attività devono darne preventiva comunicazione al Sindaco allegando, a completamento, la documentazione non già prodotta .

### 3.1.10 Parere igienico-sanitario per il rilascio del Nulla-Osta all'esercizio dell'attività

Il Comune, nell'ambito del procedimento per il rilascio del Nulla-Osta all'esercizio di cui al precedente articolo 3.1.6, acquisisce il parere igienico-sanitario del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL .

Il parere del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, è inteso quale atto che attesta, anche mediante sopralluoghi, l'idoneità e la rispondenza della documentazione prodotta alle norme vigenti in materia di compatibilità urbanistica, tutela della salute pubblica e salubrità degli ambienti di lavoro. (i)

Il Comune, ricevuta la domanda, la trasmette entro (15 giorni) all'ASL per un parere circa i requisiti di sicurezza e igienico-sanitari richiesti alle costruzioni per il rilascio del nulla-osta; la domanda deve essere completa della documentazione di cui al precedente articolo 3.1.9.

(\*)Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, ricevuta la richiesta di parere di cui al precedente comma, rilascia una attestazione di avvenuto ricevimento, con l'indicazione del responsabile del procedimento.

Il parere deve essere rilasciato dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, entro (45) giorni dalla data di ricevimento della domanda.

Il termine fissato ai sensi del comma precedente può essere interrotto una sola volta dall'ASL esclusivamente per la richiesta all'interessato di documenti che integrino o completino la documentazione presentata; il termine interrotto dalla richiesta di documenti integrativi, riprende a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento degli stessi.

Il mancato rilascio del parere entro il termine di cui al precedente comma è inteso come insussistenza di impedimenti, igienico sanitari e di sicurezza. In tal caso il procedimento verrà concluso favorevolmente.

(i) La valutazione effettuata del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL non sostituisce la valutazione dei rischi di cui all'art.4 del DL.vo. 626/94 in quanto obbligo esclusivo del datore di lavoro

### 3.1.11 Documentazione integrativa per ambienti a destinazione specifica e definita e per progetti di opere

A richiesta del Comune, previo parere del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, le richieste di concessione/autorizzazione edilizia, licenza d'uso o nulla osta all'esercizio dell'attività, per le attività e per i progetti di opere riportate negli elenchi di cui all'allegato n.2, lettere a) e b), e non già oggetto di disciplina regionale in attuazione della legge 22 aprile 1994, n.146 e del DPR 12.4.1996, deve essere prodotta una *dichiarazione di compatibilità ambientale* redatta secondo lo schema riportato nell'allegato n. 2, lettera c).

Per i casi di assoggettamento alla dichiarazione di compatibilità ambientale la documentazione completa di cui sopra vale ad ottemperare agli obblighi di cui all'art. 48 del DPR 303/56 e all'art. 216 del T.U LL.SS.

### 3.1.12 Manutenzione delle costruzioni, fabbricati, manufatti ed aree abbandonate

E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni o parti di esse nelle condizioni di usabilità. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti del caso.

Il Sindaco, ai sensi dell'art. 222 del T.U LL.SS, può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico dell'ASL per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni a qualsiasi uso destinate.

In caso di inosservanza di quanto prescritto al primo comma, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare antigiene o inabitabile/inusabile una costruzione o parte di essa, su proposta del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

*Le costruzioni, i manufatti e le aree non utilizzate devono essere tenuti, a cura dei proprietari, in condizioni tali da evitare pericoli per l'igiene e l'incolumità pubblica.*

*In particolare:*

*- devono essere idoneamente recintati o chiusi, in modo da impedire l'accesso di persone estranee;*  
*- i fabbricati o manufatti o le parti di essi pericolanti devono essere demoliti;*

*- qualsiasi materiale o sostanza pericolosa (amianto allo stato friabile, sorgenti radioattive, sostanze o materiali nocivi, tossici, a rischio infettivo, elettrico, d'incendio e/o esplosione) e i rifiuti di qualsiasi genere devono essere allontanati e smaltiti in conformità alla legislazione vigente.*

*In caso di inosservanza a quanto prescritto al comma precedente, il Sindaco affida all'interessato un termine per la presentazione dei progetti di risanamento.*

*Trascorso inutilmente il termine prefissato, il Sindaco ordina lo sgombero e/o la demolizione ovvero gli interventi di bonifica ambientale per la rimozione delle situazioni di pericolo per la salute e l'incolumità pubblica.*

### **3.1.13 Antigienicità ed inabitabilità delle costruzioni**

I fabbricati esistenti possono essere dichiarati antigenici, inabitabili o inagibili con le modalità e le procedure previste per le specifiche destinazioni d'uso.

## **C) CONCORSO E/O VERIFICA PER LA FORMAZIONE DI STRUMENTI URBANISTICI E PARERI PER I REGOLAMENTI EDILIZI**

### **3.1.14 Concorso per la formazione di strumenti urbanistici**

Gli strumenti urbanistici generali adottati a livello comunale o intercomunale, nonché le varianti e i piani attuativi approvati a livello sovra comunale, sono inviati in copia all'ASL territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione delle osservazioni, le ASL devono far pervenire al Comune interessato le loro valutazioni di carattere igienico sanitario, intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo, alla corretta allocazione degli insediamenti ed alle opere di urbanizzazione.

Il Comune, ricevute le valutazioni di cui al precedente comma, è tenuto a pronunciarsi sulle stesse con deliberazione motivata.

Il parere dell'ASL costituisce allegato obbligatorio della documentazione da inoltrare all'Ente competente alla approvazione degli strumenti urbanistici.

In sede di approvazione degli strumenti attuativi dei piani generali, non soggetti ad approvazione di organi superiori, il Comune acquisisce il parere igienico-sanitario del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL che lo esprimerà entro 45 giorni dal ricevimento della richiesta.

*Qualora venga applicata la procedura di cui all'art. 7, comma 9, della l.r. 23.6.1997, n. 23, i piani attuativi dovranno essere corredati anche dalla documentazione prevista al precedente articolo 3.1.3.*

### **3.1.15 Contenuti del concorso e/o della verifica**

Il concorso e/o la verifica degli strumenti urbanistici, secondo le procedure di cui al precedente articolo 3.1.14, attiene alla compatibilità di tali piani generali ed attuativi, alle sole e specifiche esigenze di tutela igienico-sanitaria.

Gli aspetti relativi alla competenza sanitaria e alcuni criteri generali per la valutazione degli strumenti generali e attuativi, sono riportati nelle schede n.1 e 2 dell'allegato n. 3 al presente capitolo.

### **3.1.16 Parere sanitario sui Regolamenti Edilizi**

Nel rispetto di procedure preventivamente concordate ai sensi delle disposizioni vigenti, il Sindaco trasmette all'ASL, per il prescritto parere di competenza il Regolamento Edilizio adottato dal Consiglio Comunale.

L'ASL rilascia il parere relativo agli aspetti di competenza (i) entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta.

(i) gli aspetti relativi alla competenza sanitaria sono indicativamente riportati nella scheda n.3 dell'allegato n.3 al presente capitolo.

## ALLEGATI AL CAPITOLO n.1

### Allegato n.1 agli articoli 3.1.3, 3.1.7 e 3.1.9:

- elenco della documentazione necessaria per la richiesta di pareri e certificazioni igienico-sanitarie ai fini del rilascio di concessioni edilizie, licenze d'uso e pareri per il nulla-osta all'esercizio dell'attività
- modulistica "tipo"

### Allegato n. 2 all'art. 3.1.11

- Allegato n. 2 lettera a) Elenco attività di cui all'art. 3.1.11
- Allegato n. 2 lettera b) Elenco progetti delle opere di cui all'art. 3.1.11
- Allegato n. 2 lettera c) Schema di dichiarazione di compatibilità ambientale di cui all'art. 3.1.11

### Allegato n. 3 agli articoli 3.1.15 e 3.1.16 (strumenti urbanistici e regolamenti edilizi):

- allegato n. 3 scheda n. 1 Strumenti Urbanistici Generali di cui all'art. 3.1.15
- allegato n. 3 scheda n. 2 Strumenti Urbanistici Attuativi di cui all'art. 3.1.15
- allegato n. 3 scheda n. 1 Regolamenti Edilizi di cui all'art. 3.1.16

### Allegato n.1 agli articoli 3.1.3, 3.1.7 e 3.1.9 del Capitolo 1:

ELENCO DELLA DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER LA RICHIESTA DI PARERI E CERTIFICAZIONI IGIENICO-SANITARIE AI FINI DEL RILASCIO DI CONCESSIONI EDILIZIE, LICENZE D'USO, PARERI PER IL NULLA-OSTA ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ, MODULISTICA "TIPO"

Al fine di consentire una corretta valutazione igienico-sanitaria da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL per il rilascio dei pareri o delle certificazioni di competenza, le richieste devono essere accompagnate dalla documentazione di seguito specificate per le diverse fasi.

***Per i documenti e gli atti già presentati è sufficiente il richiamo agli stessi se non variati.***

Restano fatte salve eventuali specificazioni contenute nei singoli capitoli.

#### **A) DOCUMENTAZIONE PER IL RILASCIO DEL PARERE SANITARIO PER CONCESSIONI EDILIZIE**

Le richieste del Sindaco per l'acquisizione del parere di competenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, ai sensi dell'art. 220 del T.U. delle LL.SS. approvato con RD 27 luglio 1934, n.1265, ai fini del rilascio della concessione edilizia, devono, nel rispetto dell'iter procedurale previsto dall'articolo 3.1.4 e utilizzando l'apposito modello allegato (modello n. 1 o modello 2 esame di procedibilità della pratica da parte degli Uffici Comunali competenti, rispettivamente per insediamenti abitativi e per insediamenti per attività lavorative) essere corredate da:

### A.1) PER INSEDIAMENTI DI CIVILE ABITAZIONE

- a) copia della domanda e del progetto edilizio completo di piante, sezioni, prospetti ed eventuali tavole di raffronto e di relazione tecnica illustrante la natura dell'intervento;
- b) copia dell'estratto dello strumento urbanistico vigente con l'individuazione del fabbricato;
- c) elaborato grafico o descrizione che evidenzia le distanze e le altezze di vicine abitazioni, industrie, allevamenti o altri insediamenti;
- d) destinazioni d'uso e dimensioni dei locali o degli spazi contenente altresì l'indicazione della dimensione delle aperture con relativo calcolo del rapporto aeroilluminante;
- e) copia del progetto di fognatura interna completa di:
  - planimetria generale della proprietà in scala 1:200 indicante il tracciato della rete di fognatura esterna al fabbricato fino al punto previsto per l'immissione in pubblica fognatura o altro recapito autorizzato nonché:
    - a) area complessiva delle proprietà, area coperta, area impermeabile, area sistemata a giardino o comunque non impermeabile, volume totale edificato;
    - b) numero totale dei vani;
    - c) dimensionamento delle eventuali vasche di trattamento (fosse settiche);
  - disegni relativi alla rete fognaria interna dello stabile da cui risultino i diametri delle tubazioni, le pendenze, le ispezioni, i sifoni ed i particolari relativi alle immissioni nelle fognature stradali, o in altri recapiti autorizzati, nonché quant'altro possa interessare il regolare funzionamento della fognatura;
  - le reti di fognatura interne dovranno essere separate ed individuate mediante diversi caratteri grafici, in relazione alle diverse tipologie (acque meteoriche, acque nere o acque di processo);
- f) individuazione della regolamentare area scoperta e drenante;
- g) sistema di approvvigionamento idrico. Per i casi di approvvigionamento idrico diverso dal pubblico acquedotto, deve essere allegato il progetto specifico o gli atti autorizzativi se già esistenti;
- h) descrizione del sistema di climatizzazione ambientale (riscaldamento) e/o produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari, combustibile, ubicazione degli impianti/apparecchi, delle canne fumarie e/o dei camini;
- i) descrizione e ubicazione delle canne di ventilazione e di esalazione;
- j) descrizione delle modalità di raccolta dei rifiuti solidi: localizzazione dei locali, vani o spazi di raccolta rifiuti;
- k) dichiarazione impegnativa (art. 3.1.3, comma 2) ;
- l) indicazione del numero di utenti massimi ammissibili calcolati come dalle disposizioni del Cap. 5 del presente Titolo III;
- m) per i casi previsti, valutazione previsionale del clima acustico ovvero documentazione di previsione di impatto acustico ai sensi dell'articolo 8 comma 3 della legge 447/95(vedi art. 3.4.61 del capitolo 4 del presente Titolo).

### A.2.1) PER AMBIENTI DESTINATI AD INSEDIAMENTI LAVORATIVI A DESTINAZIONE GENERICA

- a) copia della domanda e del progetto edilizio completo di piante, sezioni, prospetti ed eventuali tavole di raffronto e di relazione tecnica illustrante la natura dell'intervento;
- b) copia dell'estratto dello strumento urbanistico vigente con l'individuazione del fabbricato;
- c) elaborato grafico o descrizione che evidenzia le distanze e le altezze di vicine abitazioni, industrie, allevamenti o altri insediamenti;
- d) destinazione generica d'uso e dimensioni dei locali o degli spazi contenente altresì l'indicazione della dimensione delle aperture con relativo calcolo del rapporto aeroilluminante;
- e) copia del progetto di fognatura interna completo di:
  - planimetria generale della proprietà in scala 1:200 indicante il tracciato della rete di fognatura esterna al fabbricato fino al punto previsto per l'immissione in pubblica fognatura o altro recapito autorizzato nonché:
    - a) area complessiva delle proprietà, area coperta, area impermeabile, area sistemata a giardino o comunque non impermeabile, volume totale edificato;
    - b) numero totale dei vani;
    - c) dimensionamento delle eventuali vasche di trattamento (fosse settiche);
  - disegni relativi alla rete fognaria interna dello stabile da cui risultino i diametri delle tubazioni, le pendenze, le ispezioni, i sifoni ed i particolari relativi alle immissioni nelle fognature stradali, o in altri recapiti autorizzati, nonché quant'altro possa interessare il regolare funzionamento della fognatura;
  - le reti di fognatura interne dovranno essere separate ed individuate mediante diversi caratteri grafici, in relazione alle diverse tipologie (acque meteoriche, acque nere o acque di processo);
- f) individuazione della regolamentare area scoperta e drenante;
- g) sistema di approvvigionamento idrico. Per i casi di approvvigionamento idrico diverso dal pubblico acquedotto, deve essere allegato il progetto specifico o gli atti autorizzativi se già esistenti;
- h) dichiarazione impegnativa del Progettista (art. 3.1.3, comma 2) .
- i) impegno del titolare al rispetto delle norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio di nulla-osta all'esercizio della specifica attività (i). Tale impegno è trasferibile all'effettivo utilizzatore specifico
- l) per i casi previsti, documentazione di previsione di impatto acustico delle aree interessate alla realizzazione delle opere di cui all'art.8, comma 4 della legge 447/95 (vedi art. 3.4.61 del capitolo 4 del presente Titolo).

- (i) compresi i vincoli riguardanti i tipi di attività che si possono insediare in relazione soprattutto a:
- compatibilità urbanistica
  - compatibilità acustica
  - classe di insalubrità ex art. 216 T.U. LL.SS
  - possibilità di recapito dello scarico idrico
- e che devono essere specificati, se necessario, nell'atto di concessione.

## **A2.2) PER AMBIENTI DESTINATI AD INSEDIAMENTI LAVORATIVI A DESTINAZIONE NOTA (DESTINAZIONE SPECIFICA E DEFINITA)**

- a) copia della domanda e del progetto edilizio completo di piante, sezioni, prospetti ed eventuali tavole di raffronto e di relazione tecnica illustrante la natura dell'intervento;
- b) copia dell'estratto dello strumento urbanistico vigente con l'individuazione del fabbricato;
- c) elaborato grafico o descrizione che evidenzia le distanze e le altezze di vicine abitazioni, industrie, allevamenti o altri insediamenti;
- d) destinazione d'uso e dimensioni dei locali o degli spazi contenente altresì l'indicazione della dimensione delle aperture con relativo calcolo del rapporto aeroilluminante;
- e) copia del progetto di fognatura interna completo di:
  - planimetria generale della proprietà in scala 1:200 indicante il tracciato della rete di fognatura esterna al fabbricato fino al punto previsto per l'immissione in pubblica fognatura o altro recapito autorizzato nonché:
    - a) area complessiva delle proprietà, area coperta, area impermeabile, area sistemata a giardino o comunque non impermeabile, volume totale edificato;
    - b) numero totale dei vani;
    - c) dimensionamento delle eventuali vasche di trattamento (fosse settiche);
  - disegni relativi alla rete fognaria interna dello stabile da cui risultino i diametri delle tubazioni, le pendenze, le ispezioni, i sifoni ed i particolari relativi alle immissioni nelle fognature stradali, o in altri recapiti autorizzati, nonché quant'altro possa interessare il regolare funzionamento della fognatura;
  - le reti di fognatura interne dovranno essere separate ed individuate mediante diversi caratteri grafici, in relazione alle diverse tipologie (acque meteoriche, acque nere o acque di processo);
  - progetto e relazione dell'eventuale impianto di trattamento e/o depurazione, con individuazione del recapito finale.
- f) individuazione della regolamentare area scoperta e drenante;
- g) sistema di approvvigionamento idrico. Per i casi di approvvigionamento idrico diverso dal pubblico acquedotto, deve essere allegato il progetto specifico o gli atti autorizzativi se già esistenti;
- h) planimetria, in scala adeguata, indicante la destinazione d'uso dei locali con la disposizione dei macchinari e degli impianti e dei punti di emissione significativi;
- i) dichiarazione impegnativa del Progettista (art. 3.1.3, comma 2);
- j) relazione tecnica secondo lo schema riportato nell'allegato modello n.3 **ovvero**
  - \* esito della procedura di Valutazione di Impatto Ambientale (V.I.A.) per le attività comprese nel DPCM 10 agosto 1988, n.377 e successive modifiche e integrazioni
  - \* per le attività riportate nell'elenco di cui all'allegato n. 2 lettera a), copia della dichiarazione di compatibilità ambientale redatta secondo lo schema riportato nell'allegato n. 2 lettera c);
- k) per le attività soggette:
  - \* copia completa della domanda di autorizzazione ai sensi del D.P.R. 203/88;
  - \* copia della dichiarazione o della notifica ai sensi del DPR 175/88;
  - \* per i casi previsti, documentazione di previsione di impatto acustico delle aree interessate alla realizzazione delle opere di cui all'art.8, comma 4 della legge 447/95 (vedi art. 3.4. del capitolo 4 del presente Titolo).

La domanda di nulla-osta completa della documentazione di cui sopra, vale ad ottemperare l'obbligo di notifica di cui all'art. 48 del D.P.R. 303/56 e la comunicazione di cui all'art. 216 del T.U. delle LL. SS. approvato con R.D. 27/7/1934, n.1265.

## **A3) PROGETTI DI OPERE RELATIVE ALL'ELENCO DI CUI ALL'ALLEGATO n. 2 lettera b)**

- a) documentazione specifica in relazione alla tipologia di intervento;
- b) se richiesta, documentazione di compatibilità ambientale di cui all'art. 3.1.11

## **B) DOCUMENTAZIONE PER IL RILASCIO DI CERTIFICAZIONI IGIENICO-SANITARIE PER CONCESSIONI EDILIZIE**

Le richieste di certificazione igienico-sanitaria di cui al comma 4 del precedente articolo 3.1.4 finalizzate alla domanda di concessione edilizia, devono, nel rispetto dell'iter procedurale previsto dagli artt. 3.1.4, essere corredate dalla documentazione prevista per le specifiche destinazioni al precedente punto A nonché dalle certificazioni, redatte dal progettista, attestante la conformità:

1. urbanistica agli strumenti vigenti
2. alla legge 13/89 e 236/89 e successive modifiche e integrazioni in materia di barriere architettoniche
3. alla legge 46/90 e successive modifiche e integrazioni



4. alla legge 10/91, DPR 412/93 e relative norme di attuazione
5. delle opere di urbanizzazione (acquedotto, fognatura, energia elettrica, strada, ecc.)
6. del recapito degli scarichi in base alle norme di cui alla l. 319/76 e alla l.r. 62/85 specificando in particolare se:
  - la zona è servita da pubblica fognatura;
  - la zona non è servita da pubblica fognatura;
  - la zona non è servita da pubblica fognatura ma è in prossimità di un corpo d'acqua superficiale (da specificare);
  - altro
7. del rispetto delle distanze previste dalla normativa (cimiteriali, aeroportuali, ferroviarie, stradali, fluviali, lacustri, di captazione delle acque potabili, elettrodotti, di tutela in genere, ecc.);
8. per i casi previsti, valutazione previsionale del clima acustico ovvero la documentazione di previsione di impatto acustico ai sensi dell'articolo 8 comma 3 della legge 447/95 con le modalità di cui al capitolo 4 del presente Titolo.

### **C) DOCUMENTAZIONE del PARERE IGIENICO - SANITARIO PER LICENZE D'USO**

Le richieste del Sindaco per l'acquisizione del parere di competenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, ai fini del rilascio del certificato di abitabilità, devono, nel rispetto dell'iter procedurale previsto dagli artt. 3.1.8 e seguenti, e utilizzando l'apposito modello allegato (*modello n. 4 di procedibilità della pratica da parte degli Uffici Comunali competenti, rispettivamente per insediamenti abitativi e per insediamenti per attività lavorative*) essere corredate da:

#### **C1) INSEDIAMENTI DI CIVILE ABITAZIONE e ATTIVITÀ LAVORATIVE A DESTINAZIONE GENERICA**

1. dichiarazione, da parte del direttore dei lavori circa:
  - la conformità delle opere al progetto esecutivo ed alle sue eventuali varianti;
  - l'uso di materiali da costruzione rispondenti ai requisiti previsti dal DPR 246/93
  - la salubrità degli ambienti ai sensi della legislazione e delle norme del Titolo 3° del R. L. di Igiene vigente;
2. copia della concessione edilizia;
3. copia del progetto edilizio approvato, completo di piante, sezioni e prospetti;
4. copia dell'estratto dello strumento urbanistico vigente con l'individuazione del fabbricato;
5. copia del progetto di fognatura interna con:
  - copia della domanda di allaccio o copia del permesso di allaccio alla pubblica fognatura per insediamenti in zone servite da pubblica fognatura;
  - copia della domanda di autorizzazione o copia della autorizzazione allo scarico per gli insediamenti non serviti da pubblica fognatura;
6. sistema di approvvigionamento idrico. Per i casi di approvvigionamento idrico diverso dal pubblico acquedotto copia della richiesta di autorizzazione all'Autorità competente nonché certificato di analisi chimico-fisico- batteriologica dell'acqua da utilizzare;
7. copia delle certificazioni e/o dichiarazioni previste dalla L.46/90;
8. progetto esecutivo dettagliato degli impianti o copia delle certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici e ai requisiti tecnico funzionali trattati nel titolo III del R.L.I. e non già oggetto di altro obbligo normativo;
9. certificazione del Direttore dei Lavori relativa al potere fonoisolante delle strutture e alla rumorosità degli impianti tecnologici installati;
10. impegno del titolare, trasferibile all'effettivo utilizzatore, al rispetto delle norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio di nulla-osta all'esercizio della specifica attività;
11. per gli insediamenti di civile abitazione indicazione del numero di utenti max ammissibili calcolati secondo le disposizioni del Titolo III.

**Per le attività lavorative**, nel parere e nell'atto di licenza d'uso possono essere fissati vincoli riguardanti i tipi di attività che si possono insediare in relazione soprattutto a:

- compatibilità urbanistica
- compatibilità acustica
- classe di insalubrità ex art 216 T.U.LL.SS.
- possibilità di recapito dello scarico.

L'inizio dell'attività è subordinata alla preventiva acquisizione del Nulla-Osta e/o degli atti autorizzativi previsti da specifica legislazione.

#### **C2) INSEDIAMENTI PER ATTIVITÀ LAVORATIVE A DESTINAZIONE DEFINITA**

1. dichiarazione, da parte del direttore dei lavori circa:
  - la conformità delle opere al progetto esecutivo ed alle sue eventuali varianti;
  - l'uso di materiali da costruzione rispondenti ai requisiti previsti dal DPR 246/93
  - la salubrità degli ambienti ai sensi della legislazione e delle norme del Titolo 3° del R. L. di Igiene vigente;
2. copia della concessione edilizia;
3. copia del progetto edilizio approvato, completo di piante, sezioni e prospetti;
4. copia dell'estratto dello strumento urbanistico vigente con l'individuazione del fabbricato;
5. copia del progetto di fognatura interna;
6. copia della domanda di allaccio o copia del permesso di allaccio alla pubblica fognatura per insediamenti con scarico di tipo civile in zone servite da pubblica fognatura o copia della domanda di autorizzazione o copia di autorizzazione allo scarico di acque reflue ai sensi della legge 319/76 e L.R. 62/85;

7. sistema di approvvigionamento idrico. Per i casi di approvvigionamento idrico diverso dal pubblico acquedotto copia della domanda di concessione al prelievo e/o alla derivazione o copia dell'autorizzazione rilasciata dagli Enti competenti nonché copia del certificato di analisi chimico-fisico-batterologica dell'acqua utilizzata;
8. copia delle certificazioni e/o dichiarazioni previste dalla L.46/90;
9. progetto esecutivo dettagliato degli impianti o copia delle certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici e ai requisiti tecnico funzionali trattati nel titolo III del R.L.I. e non già oggetto di altro obbligo normativo;
10. per le attività soggette al nulla-osta, impegno del titolare al rispetto delle norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio di nulla-osta all'esercizio della specifica attività;
11. per le attività non soggette a nulla-osta impegno del titolare al rispetto delle prescrizioni previste da atti autorizzativi prescritti per le specifiche attività dalla normativa vigente;
12. certificazione del Direttore dei Lavori relativa al potere fonoisolante delle strutture;
13. relazione tecnica secondo lo schema riportato nell'allegato modello n.3 **ovvero**
  - \* esito della procedura di Valutazione di Impatto Ambientale (V.I.A.) per le attività comprese nel DPCM 10 agosto 1988, n.377 e successive modifiche e integrazioni
  - \* per le attività riportate nell'elenco di cui all'allegato n. 2, lettera a) , copia della dichiarazione di compatibilità ambientale redatta secondo lo schema riportato nell'allegato n. 2, lettera c);
14. per le attività soggette:
  - \* copia completa della domanda o autorizzazione ai sensi del D.P.R. 203/88;
  - \* copia della dichiarazione o della notifica ai sensi del DPR 175/88;
  - \* per i casi previsti, documentazione di previsione di impatto acustico delle aree interessate alla realizzazione delle opere di cui all'art.8, comma 4 della legge 447/95 (vedi art. 3.4.61 del capitolo 4 del presente Titolo).
15. altre autorizzazioni se e in quanto dovute.

---

La domanda di nulla-osta completa della documentazione di cui sopra, vale ad ottemperare l'obbligo di notifica di cui all'art. 48 del D.P.R. 303/56 e la comunicazione di cui all'art. 216 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27/7/1934, n.1265.

---

#### D) documentazione per il rilascio della CERTIFICAZIONE IGIENICO-SANITARIA per licenze d'uso

Le richieste del Direttore dei Lavori per il rilascio della certificazione igienico-sanitaria di competenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, ai fini del rilascio del certificato di abitabilità, devono, nel rispetto dell'iter procedurale previsto dagli artt. 3.1.8 e seguenti, essere corredate dalla documentazione prevista per le specifiche destinazioni al precedente punto C1 e C2 nonché dalle certificazioni, redatte dal Direttore dei Lavori, attestante la conformità:

1. urbanistica
2. alla legislazione vigente in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche (13/89, 236/89 e DPR 503/96, l.r. 6/89)
3. alla legge 10/91, DPR 412/93 e relative norme di attuazione
4. delle opere di urbanizzazione (acquedotto, fognatura, energia elettrica, strada, ecc.)
5. del recapito degli scarichi in base alle norme di cui alla l. 319/76 e alla l.r. 62/85 specificando in particolare se la zona:
  - è servita da pubblica fognatura;
  - non è servita da pubblica fognatura;
  - non è servita da pubblica fognatura ma si trova in prossimità di un corpo d'acqua superficiale (da specificare);
  - altro
6. del rispetto delle distanze previste dalla normativa (cimiteriali, aeroportuali, ferroviarie, stradali, fluviali, lacustri, di captazione delle acque potabili, elettrodotti, di tutela in genere, ecc.).

#### E) DOCUMENTAZIONE PER PARERE IGIENICO-SANITARIO AI FINI DEL RILASCIO DEL NULLA-OSTA ALL'ESERCIZIO ATTIVITÀ

La domanda, come da **modello n.5**, deve essere inoltrata al Sindaco completa anche della documentazione di seguito specificata.

1. copia della licenza d'uso. Qualora rilasciata essa sostituisce la documentazione dei successivi punti 2 e 3;
2. copia della concessione edilizia, copia del progetto edilizio approvato;
3. dichiarazione, da parte del direttore dei lavori circa:
  - la conformità delle opere al progetto esecutivo ed alle sue eventuali varianti;
  - l'uso di materiali da costruzione rispondenti ai requisiti previsti dal DPR 246/93
  - la salubrità degli ambienti ai sensi della legislazione e delle norme del Titolo 3° del R. L. di l. vigente;
4. copia dell'estratto dello strumento urbanistico vigente con l'individuazione del fabbricato;
5. copia del progetto di fognatura interna;
6. copia della domanda di allaccio o copia del permesso di allaccio alla pubblica fognatura per insediamenti con scarico di tipo civile in zone servite da pubblica fognatura o copia della domanda di autorizzazione o copia di autorizzazione allo scarico di acque reflue ai sensi della legge 319/76 e L.R. 62/85;
7. sistema di approvvigionamento idrico. Per i casi di approvvigionamento idrico diverso dal pubblico acquedotto copia della domanda di concessione al prelievo e/o alla derivazione o copia dell'autorizzazione rilasciata dagli Enti competenti nonché copia del certificato di analisi chimico-fisico-batterologica dell'acqua utilizzata;

8. copia delle certificazioni e/o dichiarazioni previste dalla L.46/90;
9. progetto esecutivo dettagliato degli impianti o copia delle certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel titolo III del R.L.I. e ai requisiti tecnico-funzionali e non già oggetto di altro obbligo normativo;
10. certificazione del Direttore dei Lavori relativa al potere fonoisolante delle strutture;
11. relazione tecnica secondo lo schema riportato nell'allegato modello n.3 **ovvero**
  - \* esito della procedura di Valutazione di Impatto Ambientale (V.I.A.) per le attività comprese nel DPCM 10 agosto 1988, n.377 e successive modifiche e integrazioni;
  - \* per le attività riportate nell'elenco di cui all'allegato n. 2, lettera a) , copia della dichiarazione di compatibilità ambientale redatta secondo lo schema riportato nell'allegato n. 2, lettera c) ;
12. per le attività soggette:
  - \* copia completa della domanda o autorizzazione ai sensi del D.P.R. 203/88;
  - \* copia della dichiarazione o della notifica ai sensi del DPR 175/88;
  - \* per i casi previsti, documentazione di previsione di impatto acustico delle aree interessate alla realizzazione delle opere di cui all'art.8, comma 4 della legge 447/95 (vedi art. 3.4.61 del capitolo 4 del presente Titolo).
13. altre autorizzazioni se e in quanto dovute;

---

La domanda di nulla-osta completa della documentazione di cui sopra, vale ad ottemperare l'obbligo di notifica di cui all'art. 48 del D.P.R. 303/56 e la comunicazione di cui all'art. 216 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 2777/1934, n.1265.

---

## ALLEGATO n. 2 lettera a) Elenco attività di cui all'art. 3.1.11

### **1. Agricoltura**

- a) Impianti che possono ospitare volatili da cortile;
- b) Impianti che possono ospitare suini;
- c) Piscicoltura di salmonidi;

### **2. Industria estrattiva**

- a) Estrazione della torba;
- b) Trivellazione in profondità escluse quelle intese a studiare la stabilità del suolo ed in particolare:
  - trivellazioni geotermiche;
  - trivellazioni per lo stoccaggio dei residui nucleari;
  - trivellazioni per l'approvvigionamento di acqua;
- c) Estrazione di minerali diversi da quelli metallici e energetici, come marmo, sabbia, ghiaia, scisto, sale, fosfati, potassa;
- d) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni in sottosuolo;
- e) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni a cielo aperto;
- f) Estrazione di petrolio;
- g) Estrazione di gas naturale;
- h) Estrazione di minerali metallici;
- i) Estrazione di scisti bituminosi;
- j) Estrazione di minerali non energetici (senza minerali metallici) a cielo aperto;
- k) Impianti di superficie dell'industria di estrazione di carbon fossile, di petrolio, di gas naturale e di minerali metallici nonché di scisti bituminosi;
- l) Cokerie (distillazione a secco del carbonio);
- m) Impianti destinati alla fabbricazione di cemento.

### **3. Industria energetica**

- a) Impianti industriali per la produzione di energia elettrica, a vapore ed acqua calda;
- b) Stoccaggio in superficie di gas naturale;
- c) Stoccaggio di gas combustibili in serbatoi sotterranei;
- d) Stoccaggio in superficie di combustibili fossili;
- e) Agglomerazione industriale di carbon fossile e lignite;
- f) Impianti per la produzione o l'arricchimento di combustibili nucleari;
- g) Impianti per il ritrattamento di combustibili nucleari irradiati;
- h) Impianti per la raccolta ed il trattamento di residui radioattivi;
- i) Impianti per la produzione di energia idroelettrica.

### **4. Lavorazione dei metalli**

- a) Stabilimenti siderurgici, comprese le fonderie, fucine, trafilerie e laminatoi;
- b) Impianti di produzione, compresa la fusione, affinazione, filatura e laminatura di metalli non ferrosi, salvo i metalli preziosi;
- c) Imbutitura, tranciatura di pezzi di notevoli dimensioni;
- d) Trattamento in superficie e rivestimento dei metalli;
- e) Costruzione di caldaie, di serbatoi e di altri pezzi in lamiera;
- f) Costruzione e montaggio di autoveicoli e costruzione dei relativi motori;
- g) Cantieri navali;
- h) Impianti per la costruzione e riparazione di aeromobili;
- i) Costruzione di materiale ferroviario;
- j) Imbutitura di fondo con esplosivi;
- k) Impianti di arrostimento e sinterizzazione di minerali metallici.

### **5. Fabbricazione del vetro**

### **6. Industria chimica**

- a) Trattamento di prodotti intermedi e fabbricazioni di prodotti chimici;
- b) Produzione di antiparassitari e di prodotti farmaceutici, di pitture e vernici, di elastomeri e perossidi;
- c) Impianti di stoccaggio di petrolio, prodotti petrolchimici e chimici;

### **7. Industria dei prodotti alimentari**

- a) Fabbricazione di grassi vegetali e animali;
- b) Fabbricazione di conserve di prodotti animali e vegetali;

- c) Fabbricazione di prodotti lattiero-caseari;
- d) Industria della birra e del malto;
- e) Fabbricazione di dolci e sciroppi;
- f) Impianti per la macellazione di animali;
- g) Industrie per la produzione della fecola;
- h) Stabilimento per la produzione di farina di pesce e di olio di pesce;
- i) Zuccherifici.

#### **8. Industria dei tessili, del cuoio, del legno, della carta**

- a) Officine di lavaggio, sgrassaggio ed imbiancamento della lana;
- b) Fabbricazione di pannelli di fibre, pannelli di particelle e compensati;
- c) Fabbricazione di pasta per carta e cartone;
- d) Stabilimento per la finitura di fibre;
- e) Impianti per la produzione e la lavorazione di cellulosa;
- f) Stabilimenti per la concia e l'allumatura.

#### **9. Industria della gomma**

- a) Fabbricazione e trattamento di prodotti a base di elastomeri.

#### **10. Altri progetti**

- a) Piste permanenti per corse e prove d'automobili e motociclette;
- b) Stoccaggio di rottami di ferro;
- c) Banchi di prova per motori, turbine o reattori;
- d) Fabbricazione di fibre minerali artificiali;
- e) Fabbricazione, condizionamento, carico o messa in cartucce di polveri ed esplosivo;
- f) Stabilimenti di squartamento.

### **ALLEGATO n. 2 lettera b) Elenco progetti delle opere di cui all'art. 3.1.11**

#### **1. D'infrastruttura:**

- a) Lavori per l'attrezzatura di zone industriali;
- b) Lavori di sistemazione urbana;
- c) Impianti meccanici di risalita e teleferiche;
- d) Costruzione di strade, porti, compresi i porti di pesca e aeroporti;
- e) Opere di canalizzazioni e regolazione di corsi d'acqua;
- f) Dighe ed altri impianti destinati a trattenere le acque o ad accumularle in modo durevole;
- g) Tram, ferrovie, sopraelevate e sotterranee, funicolari o simili linee di natura particolare, esclusivamente o principalmente adibite al trasporto di passeggeri;
- h) Installazione di oleodotti e gasdotti;
- i) Installazione di acquedotti a lunga distanza;
- j) Porti turistici;
- k) Impianti per il trasporto del gas, vapore e acqua calda; per il trasporto di energia elettrica elettrica mediante linee aeree;
- l) Impianti di depurazione;
- m) Depositi di fanghi;
- n) Impianti di eliminazione di rifiuti industriali e domestici.

#### **2. Agricoltura**

- a) Progetti di ricomposizione rurale;
- b) Progetti volti a destinare terre incolte o estensioni seminaturali alla coltivazione agricola intensiva;
- c) Progetti di idraulica agricola;
- d) Primi rimboschimenti, qualora rischino di provocare trasformazioni ecologiche negative, e dissodamenti destinati a consentire la conversione ed un altro tipo di sfruttamento del suolo;

#### **3. Villaggi di vacanza, complessi alberghieri**

#### **4. Centri commerciali per la grande distribuzione aventi superficie coperta complessiva > 7500 mq**

### **ALLEGATO n. 2 lettera c) Schema di dichiarazione di compatibilità ambientale**

Deve essere prodotta la seguente documentazione:

- a) una descrizione del progetto, comprendente in particolare:
  - la descrizione delle caratteristiche fisiche dell'insieme del progetto e delle esigenze di utilizzazione del suolo durante le fasi di costruzione e di funzionamento;
  - la descrizione delle principali caratteristiche dei processi produttivi, con l'indicazione per esempio della natura e delle quantità dei materiali impiegati;
  - la valutazione del tipo e della quantità dei residui e delle emissioni previste (inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, rumore, vibrazione, luce, calore, radiazione, ecc...) risultanti dall'attività del progetto proposto.
- b) Eventualmente una descrizione sommaria delle principali alternative prese in esame dal committente, con indicazione delle principali ragioni della scelta, sotto il profilo dell'impatto ambientale.
- c) Una descrizione delle componenti dell'ambiente potenzialmente soggette ad un impatto importante del progetto proposto, con particolare riferimento alla popolazione, alla fauna ed alla flora, al suolo, all'acqua, all'aria, ai fattori climatici, ai beni materiali, compreso il patrimonio architettonico ed archeologico, al paesaggio ed all'interazione tra questi vari fattori.
- d) Una descrizione (dovrebbe riguardare gli effetti diretti ed eventualmente gli effetti indiretti, secondari, cumulativi, a breve, medio e lungo termine, permanenti e temporanei, positivi e negativi del progetto) dei probabili effetti rilevanti del progetto proposto sull'ambiente:
  - dovuti all'esistenza del progetto;
  - dovuti all'utilizzazione delle risorse naturali;
  - dovuti all'emissione di inquinanti, alla creazione di sostanze nocive ed allo smaltimento dei rifiuti e la menzione da parte del committente dei metodi di previsione utilizzati per valutare gli effetti sull'ambiente.

- e) Una descrizione delle misure previste per evitare, ridurre e se possibile compensare rilevanti effetti negativi del progetto sull'ambiente.
- f) Un riassunto non tecnico delle informazioni trasmesse sulla base dei punti precedenti.
- g) Un sommario delle eventuali difficoltà (lacune tecniche o mancanza di conoscenze) incontrate dal committente nella raccolta dei dati richiesti.

COMUNE di: \_\_\_\_\_

**MODELLO 1**

Spett.le:  
**Servizio ISP**  
**A.S.L. n.**

Data \_\_\_\_\_  
Prot. n. \_\_\_\_\_

Oggetto: **Richiesta di parere igienico-sanitario per insediamenti abitativi, di cui all'art. 220 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27 Luglio 1934 n. 1265.**

Pratica \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (intestatario)

Con riferimento alla richiesta presentata dal  
Sig. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ concernente il rilascio di:  Concessione Edilizia  Autorizzazione Edilizia  
 Nuova costruzione  
per:  Variante in corso d'opera  
 Ampliamento o modifica dell'esistente  
 Cambio di destinazione d'uso  
 Denuncia inizio attività ex l. 662/96

relativa al fabbricato di civile abitazione o alle opere da realizzarsi in \_\_\_\_\_

si richiede il parere di competenza di codesta ASL come previsto dalla vigente normativa.

La pratica in oggetto è stata ritenuta procedibile previo esame da parte dei competenti Uffici Comunali in merito ai seguenti aspetti:

- conformità urbanistica in base agli strumenti urbanistici vigenti;
- presenza ed idoneità delle opere di urbanizzazione (acquedotto, fognatura, strada, energia elettrica, etc...);
- conformità alla legislazione in materia di barriere architettoniche (L. 13/89, D.M.236/89, DPR 503/96, LR 6/89)
- conformità alla Legge 46/90 e relative norme di attuazione.

Rispetto allo Strumento Urbanistico vigente la zona in cui è ubicato l'insediamento è definita: \_\_\_\_\_

Sull'area sono presenti vincoli  SI  NO

se presenti indicare quali (1)

Si dichiara inoltre che, in base ai formali atti assunti da questa Amministrazione Comunale ai sensi degli artt: 2 e 3 L.R. n. 62/85 e successive modifiche e integrazioni, l'insediamento oggetto della richiesta risulta ubicato:

- in zona servita da pubblica fognatura;
- in zona NON servita da pubblica fognatura;
- in zona NON servita da pubblica fognatura ubicata in prossimità di corpo d'acqua superficiale (2)

Opere di urbanizzazione primaria esistenti:

fognatura: acque bianche , acque nere , miste

energia elettrica ; acquedotto ; gasdotto .

Si allega alla presente richiesta di parere copia della domanda corredata degli elaborati grafici e della documentazione prevista.

Ufficio \_\_\_\_\_  
Il Funzionario \_\_\_\_\_

IL SINDACO

N.B. Barrare esclusivamente la voce interessata.

(1) indicare la presenza di vincoli quali: area di rispetto cimiteriale, ferroviaria, stradale, fluviale; zona di tutela, zona di rispetto dei punti di captazione di acqua ad uso potabile, elettrodotti, etc.....

(2) indicare il nome del corpo d'acqua.

COMUNE di: \_\_\_\_\_

MODELLO 2

Spett.le:  
Servizio ISP  
A.S.L. n. \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_  
Prot. n. \_\_\_\_\_

Oggetto: **Richiesta di parere igienico-sanitario per insediamenti per attività lavorative (art. 220 T.U.LL.SS)**

Pratica \_\_\_\_\_  
(intestataro)

Con riferimento alla richiesta presentata dal Sig. \_\_\_\_\_

concernente il rilascio di:  Concessione Edilizia  Autorizzazione Edilizia  
per:  Nuova costruzione  
 Variante in corso d'opera  
 Ampliamento o modifica dell'esistente  
 cambio di destinazione d'uso  
 Denuncia inizio attività ex l. 662/96

relativa al fabbricato di (1) \_\_\_\_\_  
da realizzarsi in \_\_\_\_\_

si richiede il parere di competenza di codesta ASL come previsto dalla vigente normativa.

La pratica in oggetto è stata ritenuta procedibile previo esame da parte dei competenti Uffici Comunali in merito ai seguenti aspetti:

- conformità urbanistica in base agli strumenti urbanistici vigenti;
- possibilità di recapito dello scarico in base alle norme di cui alla Legge 319/76 e alla L.R. 62/85;
- presenza ed idoneità delle opere di urbanizzazione (acquedotto, fognatura, strada, energia elettrica, etc...);
- conformità alla legislazione in materia di barriere architettoniche (L. 13/89, D.M. 236/89, DPR 503/96, LR 6/89);
- conformità alla Legge 46/90 e norme di regolamentari.

Rispetto allo Strumento Urbanistico vigente la zona in cui è ubicato l'insediamento è definita: \_\_\_\_\_

Sull'area sono presenti vincoli  SI  NO   
se presenti indicare quali (2) \_\_\_\_\_

Si dichiara inoltre che, in base ai formali atti assunti da questa Amministrazione Comunale ai sensi degli artt. 2 e 3 L.R. n. 62/85 e successive modifiche e integrazioni, l'insediamento oggetto della richiesta risulta ubicato:

- in zona servita da pubblica fognatura;
- in zona NON servita da pubblica fognatura;
- in zona NON servita da pubblica fognatura ubicata in prossimità di corpo d'acqua superficiale (3)

Opere di urbanizzazione primaria esistenti:  
fognatura: acque bianche , acque nere , miste   
energia elettrica ; acquedotto ; gasdotto

Si allega alla presente richiesta di parere copia della domanda corredata degli elaborati grafici e della documentazione prevista.

Ufficio \_\_\_\_\_  
Il Funzionario \_\_\_\_\_

IL SINDACO

N.B. Barrare esclusivamente la voce interessata.  
(1) indicare la presenza di vincoli quali: area di rispetto cimiteriale, ferroviaria, stradale, fluviale; zona di tutela, zona di rispetto dei punti di captazione di acqua ad uso potabile, etc..  
(2) indicare la presenza di vincoli quali: area di rispetto cimiteriale, ferroviaria, stradale, fluviale; zona di tutela, zona di rispetto dei punti di captazione di acqua ad uso potabile, elettrodotti, etc.  
(3) indicare il nome del corpo d'acqua;

**RELAZIONE TECNICA PER ATTIVITA' LAVORATIVE, DEPOSITI ED ALTRE ATTIVITA' SOGGETTE A  
NULLA OSTA ALL'ESERCIZIO**

## NOTIZIE GENERALI

DITTA (esatta ragione sociale)

\_\_\_\_\_

ATTIVITA'

\_\_\_\_\_

CATEGORIA DI ATTIVITÀ ECONOMICA (Cod. ISTAT 1981 e 1991) \_\_\_\_\_

SETTORE PRODUTTIVO:     Artigianato  Industria  Commercio  Agricoltura  Terziario 

SEDE LEGALE: Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

LEGALE RAPPRESENTANTE \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_

## UBICAZIONE DELL'UNITA' LOCALE A CUI SI RIFERISCE LA RELAZIONE

Comune \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_

## MOTIVO DI PRESENTAZIONE DELLA RELAZIONE TECNICA

CONCESSIONE/AUTORIZZAZIONE EDILIZIA per    nuova costruzione  
 ampliamento edilizio  
 altro:

\_\_\_\_\_

NULLA OSTA ALL'ESERCIZIO      modifiche edilizie  
 inizio attività  
 variazione ciclo produttivo  
 altro:

\_\_\_\_\_

## 1. PERSONALE OCCUPATO

	Operai		Impiegati		Apprendisti		Titolari/soci		TOTALI
	M	F	M	F	M	F	M	F	
ATTUALI									
PREVISTI									

## 2. ARTICOLAZIONE ORARIA DELL'ATTIVITÀ

a giornata                    su due turni            su tre turni  
 saltuario (specificare): \_\_\_\_\_

anche al sabato                    anche alla domenica



### 3. RELAZIONE TECNICA DETTAGLIATA DEL CICLO PRODUTTIVO (\*)

(se necessario aggiungere pagine)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

(\*) La relazione deve essere completa della indicazione delle lavorazioni con principali macchine o impianti, delle materie prime, ausiliarie, intermedie utilizzate e prodotti finiti (quantità annue), degli addetti alle lavorazioni, dei sistemi di protezione ambientali (aspirazioni, cicli chiusi, insonorizzazioni...) adottati per reparto e/o lavorazioni e sistemi di protezione individuali  
Quando la notifica viene fatta per ampliamenti o modifiche o ristrutturazioni o nuove produzioni, nella relazione tecnica devono essere esplicitate le lavorazioni oggetto della notifica e come le stesse si inseriscono nella situazione esistente.

**3.1 rumore interno:** indicare la presumibile fascia di rischio per ogni reparto (<80, tra 80 e 85, tra 85 e 90, >90) secondo il D.L.vo 277/91 -art.40- (\*)

---

---

---

\* tale indicazione non sostituisce gli obblighi di cui al medesimo D.L.vo 277

### 4. CARATTERISTICHE GENERALI DELLA STRUTTURA

**4.1 -** Principali caratteristiche strutturali delle costruzioni:

---

---

---

**4.2** Materiali utilizzati al fine di garantire un adeguato isolamento termo-acustico:

---

---

---

### 4.3 Barriere architettoniche

- azienda soggetta al collocamento obbligatorio
- parzialmente soggetta (specificare):  

---
- azienda NON soggetta al collocamento obbligatorio

#### 4.4 Caratteristiche dei locali

Destinazione dei locali	Livello del piano (1)	Altezza m	superficie mq	cubatura mc	Superficie illuminante Ri	Superficie apribile Ra	Tipo di pavimento (2)	Tipo di parete (3)	Areazione artificiale (4)

(1) piano terra, seminterrato, interrato, piano primo, ecc.

(2) materiale di costruzione

(3) tipo di finitura o rivestimento e altezza della stessa

**Nota Bene:** I dati riportati devono avere riscontro negli elaborati grafici

#### 5 Notizie relative alle installazioni sanitarie (servizi):

##### a) SERVIZI IGIENICI

separati per sesso WC n. \_\_\_\_\_ di cui per uomini n. \_\_\_\_\_ per donne n. \_\_\_\_\_

utilizzazione promiscua (ammessa fino a 3 addetti) WC n. \_\_\_\_\_

##### b) DOCCE NO SI

separate per sesso n. \_\_\_\_\_ di cui per uomini n. \_\_\_\_\_ per donne n. \_\_\_\_\_

utilizzazione promiscua (ammessa fino a 3 addetti) n. \_\_\_\_\_

##### c) LAVANDINI n. \_\_\_\_\_

##### d) LOCALI SPOGLIATOIO NO SI

separati per sesso n. \_\_\_\_\_ di cui per uomini n. \_\_\_\_\_ per donne n. \_\_\_\_\_

utilizzazione promiscua (ammessa fino a 5 addetti) n. \_\_\_\_\_

armadietti a doppio scomparto  NO  SI n. \_\_\_\_\_

##### e) LOCALE DI RIPOSO NO SI superficie mq \_\_\_\_\_

##### f) LOCALE AMBULATORIO NO SI superficie mq \_\_\_\_\_

##### g) LOCALE PER CONSUMARE I PASTI NO SI superficie mq \_\_\_\_\_

#### 5. IMPIANTI INSTALLATI

##### 6.1 IMPIANTI TERMICI

###### a) per riscaldamento ambienti

previsti  non previsti specificare ragioni tecniche \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Tipo di generatore	potenzialità (kW)	combustibile	luogo di installazione

**b) per lavorazioni**

Tipo di generatore	potenzialità (kW)	combustibile	luogo di installazione

6.2 - E' prevista l'installazione di depositi di gasolio, oli minerali, nafta, benzina, petrolio, o altri prodotti infiammabili o combustibili, per quantitativi superiori ai Kg. 500?      SI     NO

**6.3 IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO**

non previsto       previsto (\*)    ambienti serviti: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\* Allegare relazione tecnica come da art. 4.4.17 del regolamento Locale di Igiene.

**6.4 IMPIANTO DI VENTILAZIONE**

non previsto       previsto (\*)    ambienti serviti: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\* Allegare relazione tecnica indicante le caratteristiche dell'impianto, i punti di immissione e/o estrazione dell'aria, il numero di ricambi ora.

**6.5 IMPIANTI DI ASPIRAZIONE LOCALIZZATA GAS/FUMI/POLVERI**

non previsti       previsti (\*)    emissioni presidiate \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\* Allegare relazione tecnica

**6.6 IMPIANTI DI ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE**

Tipo delle sorgenti luminose per locale o reparto:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**6.7 PREVENZIONE INCENDI:**

Attività soggetta a rilascio di CPI (\*)       Attività non soggetta  
Tipo di impianto previsto

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\* Allegare Certificato di Prevenzione Incendi (L.966/65) ovvero copia della domanda presentata

**6.8 IMPIANTI SOGGETTI A VERIFICHE OBBLIGATORIE**

- |                                                                                           |                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> protezione contro le scariche atmosferiche                       | <input type="checkbox"/> messa a terra                                  |
| <input type="checkbox"/> Impianti elettrici nei luoghi con rischio di esplosione          | <input type="checkbox"/> Idroestrattori                                 |
| <input type="checkbox"/> Apparecchi a pressione                                           | <input type="checkbox"/> Argani su ponti sospesi                        |
| <input type="checkbox"/> Ascensori e montacarichi                                         | <input type="checkbox"/> Scale aeree, ponti sviluppabili, ponti sospesi |
| <input type="checkbox"/> Apparecchi di sollevamento o trasporto (portata > 200 Kg)        |                                                                         |
| <input type="checkbox"/> Impianti per la produzione acqua calda > 35 Kw                   |                                                                         |
| <input type="checkbox"/> Impianti per la produzione di vapore o acqua calda surriscaldata |                                                                         |

Dettagliare le notizie fondamentali degli impianti sopra segnati

MACCHINA O IMPIANTO	CARATTERISTICHE TECNICHE (portata in kg, pressione di esercizio, potenzialità termica, ecc)	LOCALI IN CUI SONO INSTALLATI

\* Allegare copia delle denunce effettuate.

**7. ACQUE, SCARICHI, EMISSIONI IN ATMOSFERA, RUMORE, RIFIUTI, DEPOSITI E STOCCAGGI**

**7.1 - ACQUE**

**7.1.1 - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

da acquedotto mc/anno \_\_\_\_\_  da pozzo privato mc/anno \_\_\_\_\_

da sorgente privata mc/anno \_\_\_\_\_  altro \_\_\_\_\_ mc/anno \_\_\_\_\_

**7.1.2 - TIPO DI UTILIZZO DELL'ACQUA:**

civile mc/anno \_\_\_\_\_  di processo mc/anno \_\_\_\_\_  di raffreddamento mc/anno \_\_\_\_\_

**7.1.3 - FASI DEL CICLO PRODUTTIVO IN CUI E' PREVISTO L'UTILIZZO DI ACQUA:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**7.2 SCARICHI**

**7.2.1.- RECAPITO DELLO/DEGLI SCARICO/SCARICHI:**

civile (\*) \_\_\_\_\_  di processo (\*) \_\_\_\_\_

di raffreddamento (\*) \_\_\_\_\_  acque meteoriche (\*) \_\_\_\_\_

(\*) indicare se: pubblica fognatura - corpo d'acqua superficiale (nome del ricettore) - suolo / strati superficiali del sottosuolo

7.2.2 - A norma della L.319/76 sono state presentate domande di Autorizzazione allo scarico? **SI**  **NO**

7.2.3 - E' previsto un impianto di depurazione delle acque reflue di processo?

NO  SI  indicare il tipo di impianto: \_\_\_\_\_

7.2.4 - Nel caso di acque civili NON recapitate in pubblica fognatura, specificare le modalità di smaltimento:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7.2.5 - Per tale scarico è stata presentata domanda di Autorizzazione ai sensi della L.R. 62/85? **SI**  **NO**

**7.3 EMISSIONI IN ATMOSFERA**

Sono previste emissioni in atmosfera derivanti dall'attività? **SI**  **NO**  Se SI allegare copia completa della domanda di Autorizzazione inoltrata alla Regione Lombardia ai sensi del DPR 203/88 e/o copia dell'Autorizzazione rilasciata.

**7.4 RUMORE**

Documentazione di previsione di impatto acustico di cui all'articolo 8 della legge 447/95 secondo quanto previsto all'art. 3.4.61.

**7.5. RIFIUTI**

Specificare la tipologia dei rifiuti prodotti, il quantitativo annuo presumibile, le modalità di stoccaggio provvisorio in stabilimento e le modalità di smaltimento (se lo spazio non è sufficiente allegare un foglio a parte)

---

---

---

---

---

**7.6 DEPOSITI E STOCCAGGI E MODALITÀ DI MOVIMENTAZIONE**

elencare le sostanze in deposito, con relativo stato fisico, distinte per materie prime, prodotti intermedi, prodotti finiti, sostanze ausiliare al ciclo produttivo (\*)

---

---

---

---

---

(\*) Descrivere per ciascuna sostanza le modalità di deposito, i contenitori o recipienti in cui sono poste, il luogo dell'azienda in cui permangono; le modalità di movimentazione (manuale e/o meccanica)

**8. RADIAZIONI IONIZZANTI (D.Lgs. 230/95)**

- Impianti generatori radiazioni ionizzanti
- Sorgenti radioattive (es.: impiego isotopi radioattivi, indicatori di livello, parafulmini, segnalatori di incendio)

**9. GAS TOSSICI (RD 147/27)**

9.1- E' previsto l'uso e la detenzione di gas tossici? SI  NO

9.2 - Se SI specificare qualità e quantità in stoccaggio ed utilizzo:

---

---

---

**10. SORVEGLIANZA SANITARIA (art 33 DPR 303/56 e DD.Lgs. 277/91 e 626/94)**

a) Attività:  non soggetta  soggetta specificare il tipo di lavorazioni:

---

---

---

b) Medico competente (ex art.33 DPR 303/56 e DD.LL.vi 277/91 e 626/94)  
nominativo

---

**11. SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (art. 18 D.L.vo 626/94)**

interno  esterno  nominativo del responsabile

le \_\_\_\_\_  
qualifica professionale

numero degli eventuali addetti Servizio

---

**DATA PRESUMIBILE DI INIZIO ATTIVITÀ**

La corrispondenza deve essere recapitata a:

nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ fax.

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA DEL  
LEGALE RAPPRESENTANTE

FIRMA DEL TECNICO  
PROGETTISTA

COMUNE di:

Spett.le  
Servizio ISP  
A.S.L. n.

Data \_\_\_\_\_ Prot. n. \_\_\_\_\_

Oggetto: Richiesta di parere igienico-sanitario per Licenza d'Uso di cui al DPR 425/94

Pratica

\_\_\_\_\_ (intestataro) \_\_\_\_\_ Edilizia  
 Concessione n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
 Con riferimento alla richiesta presentata dal  
 sig. \_\_\_\_\_  
 concernente il rilascio di Licenza d'Uso  
 per:  nuova costruzione  
 ampliamento o modifica dell'esistente  
 cambio di destinazione d'uso  
 relativa al fabbricato di  
 (1) \_\_\_\_\_  
 realizzato  
 in \_\_\_\_\_

si richiede il parere di competenza di codesta ASL come previsto dalla vigente normativa.

La pratica in oggetto è stata ritenuta procedibile previo esame da parte dei competenti Uffici Comunali in merito ai seguenti aspetti:

- conformità urbanistica in base agli strumenti urbanistici vigenti;
- conformità alla legislazione in materia di barriere architettoniche (L. 13/89, D.M. 236/89, DPR 503/96 e L.R.6/89);
- conformità alla Legge 46/90 e norme regolamentari.
- conformità alla legge 9 gennaio 1991, n.10, DPR 412/93 e relative norme attuative;
- alla presenza della documentazione di cui al comma 1 del DPR 425/94;
- alla rispondenza, per i casi previsti, delle certificazioni e dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per (contrassegnare):
  - \* la prevenzione incendi;
  - \* le strutture in conglomerato cementizio o metalliche;
  - \* gli ascensori e gli impianti di sollevamento in genere;
  - \* le norme antisismiche;

Sull'area sono presenti vincoli: SI  NO   
 se presenti indicare quali(2) \_\_\_\_\_

Si dichiara inoltre che, in base ai formali atti assunti da questa Amministrazione Comunale ai sensi degli artt. 2 e 3 della L.R. n. 62/85 e successive modifiche e integrazioni, l'insediamento oggetto della richiesta risulta ubicato:

- in zona servita da pubblica fognatura;
- in zona NON servita da pubblica fognatura;
- in prossimità di corpo d'acqua superficiale (3);

Opere di urbanizzazione primaria esistenti:

fognatura: acque bianche \_\_\_\_\_ acque nere \_\_\_\_\_ miste \_\_\_\_\_  
 energia elettrica \_\_\_\_\_ acquedotto \_\_\_\_\_ gas in rete \_\_\_\_\_

Si allega alla presente richiesta di parere copia della domanda corredata degli elaborati grafici e della documentazione prevista.

Ufficio \_\_\_\_\_  
 Il Funzionario \_\_\_\_\_

IL SINDACO

NB. Barrare esclusivamente la voce interessata.

(1) Indicare il tipo di fabbricato e la relativa destinazione d'uso.

(2) Indicare la presenza di vincoli quali: area di rispetto cimiteriale, ferroviaria, stradale, fluviale; zona di tutela, zona di rispetto dei punti di captazione di acqua ad uso potabile, elettrodotti, etc...

(3) indicare il nome del corpo d'acqua.

Oggetto: **Domanda di NULLA OSTA ALL'ESERCIZIO**  
**artt. 3.1.6 e seguenti**

Ditta: \_\_\_\_\_  
 Via : \_\_\_\_\_

Egr.Sig. SINDACO  
 del Comune di \_\_\_\_\_

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
 il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_  
 titolare/legale rappresentante della Ditta \* (vedi nota) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 sita in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

**C H I E D E**

ai sensi degli artt. 3.1.6 e seguenti del vigente Regolamento Locale di Igiene, il prescritto

**N U L L A O S T A**

per l'esercizio dell'attività di \_\_\_\_\_

A tal fine allega alla presente la seguente documentazione di cui ai punti

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 (elencare con riferimento a quella prevista alla lettera E - pag. 13 )

Fa presente che la documentazione di cui ai punti \_\_\_\_\_  
 è già stata presentata in data \_\_\_\_\_ in fase di richiesta di Concessione Edilizia - Licenza d'Uso  
 e dichiara che la stessa non è variata.

Dichiara altresì che la documentazione di cui ai punti \_\_\_\_\_ non viene allegata in quanto l'attività  
 non risulta soggetta.

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

IL RICHIEDENTE

\* Indicare l'esatta Ragione Sociale



COMUNE DI \_\_\_\_\_

Oggetto: **NULLA OSTA ALL'ESERCIZIO** (artt. 3.1.6 e seguenti R.L.I.)

per l'attività di \_\_\_\_\_

Ditta \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

**Spett.le DITTA**

**IL SINDACO**

Vista la domanda presentata ai sensi dell'art. 3.1.10 del R.L.I. in data \_\_\_\_\_ dal

Sig. \_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_

sita in via \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_

visto il parere favorevole espresso dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL n. \_\_\_\_\_ con prot. n \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

RILASCIA, ai sensi degli artt. 3.1.6 e seguenti del vigente R.L.I., il presente

**NULLA OSTA ALL'ESERCIZIO**

per l'attività di \_\_\_\_\_

per lo stabilimento sito in \_\_\_\_\_

alla Ditta \_\_\_\_\_

titolare o legale rappresentante \_\_\_\_\_

- \* Resta in ogni caso fermo l'obbligo del rispetto delle norme vigenti in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro.
- \* Il presente NULLA OSTA è relativo unicamente alle strutture, alle lavorazioni, alle attrezzature ed agli impianti dichiarati in domanda e/o verificati in fase istruttoria dal Comune e dall'ASL.
- \* Qualsiasi modifica, ampliamento, e/o comunque qualsiasi intervento che comporti una variazione della situazione accertata, sia delle strutture, sia della destinazione d'uso, sia delle lavorazioni, compresi macchinari ed impianti, deve essere comunicata all'Autorità Comunale e, secondo quanto stabilito dalla normativa, preventivamente Autorizzata e/o assoggettata a nuovo Nulla Osta all'Esercizio.

Dalla residenza Municipale, li .....

IL SINDACO

3) **RISPETTO STRADALE** (D.L.vo 30/4/92, n.285 artt. 16 e 18; D.P.R.16/12/92, artt. 26, 27, 28 e 29 come modificati dal D.P.R. 26/4/93 n. 147)

TIPOLOGIA		CARATTERISTICHE	FASCE DI RISPETTO PER (*)		
			CENTRI ABITATI	FUORI DA CENTRI ABITATI	FUORI DA CENTRI ABITATI MA PREVISTA DI ESPANSIONE
A	AUTOSTRADE	art. 2	30	60	30
B	STRADE EXTRA-URBANE PRINCIPALI		STAT REG		40
C	STRADE EXTRA-URBANE SECONDARIE	PROV		30	10
D	STRADE URBANE DI SCORRIMENTO (Comu.li)	Decreto	20		
E	STRADE URBANE DI QUARTIERE (Comu.li)	Leg.vo	v. PRG ma non <20		
F	STRADE LOCALI E Comu.li e vicinali	285/92	v. PRG ma non <10	20/10	
	STRADE DI SERVIZIO	comma 4, art. 2			

(\*) nuove costruzioni, ricostruzioni conseguenti a demolizioni integrali, fronteggianti la strada.

4) **ZONIZZAZIONE**

zone urbane particolarmente vulnerabili (aree sensibili)	D.M. 12/11/92, art. 4
zone a traffico limitato	D.L.vo 30/4/92, n.285
zone servite da pubblica fognatura	L.R. n.62/85
zone non servite da pubblica fognatura situate in prossimità di corpi idrici superficiali	L.R. 62/85
acustica	(D.P.C.M. 1/3/91; Circolari Regionali, legge 447/95)

**scheda n. 2 art. 3.1.15**

Per i Piani di Recupero, si segnala in particolare la necessità che le verifiche tengano particolarmente conto dei requisiti di altezza, superficie, aeroilluminazione utilizzando, qualora necessario, anche le deroghe nei limiti di cui al Regolamento Locale di Igiene.

Questo richiamo si rivela particolarmente utile in quanto la procedura attuativa del Piano di Recupero non consente di intervenire su questi aspetti con modificazioni rispetto ai contenuti del Piano stesso, nelle fasi di parere sul progetto o nelle fasi di licenza d'uso.

Per tutti i Piani di Attuazione occorre inoltre sempre verificare la puntuale previsione delle opere di urbanizzazione primarie e secondarie.

**scheda n. 3 art. 3.1.16**

L'esame per il parere da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL deve sempre estrinsecarsi nella verifica di almeno i seguenti parametri o aspetti:

- le norme procedurali e generali, verificando in particolare:
  - \* la previsione della disciplina degli interventi di demolizione con particolare riferimento ai problemi di materiali pericolosi o, più in generale, a condizioni che necessitano di preliminari interventi di bonifica di ogni genere;
  - \* la completa previsione della documentazione (ivi compresa quella di interesse igienico sanitario) a corredo delle singole istanze e per le diverse categorie di interventi;
  - \* la previsione, nella composizione della Commissione Edilizia Comunale del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL o di un suo delegato quale membro di diritto, con diritto di partecipazione ai lavori ma non di voto;
  - \* i requisiti di abitabilità dei locali secondo le singole destinazioni d'uso;
  - \* la previsione delle quote delle aree di pertinenza degli edifici da destinare a superfici scoperte e drenanti;
- le norme morfologiche: in particolare le altezze dei fabbricati in relazione ai problemi di illuminazione (esempio: altezza dei fabbricati in relazione a quella dei fabbricati prospicienti, distanze dai fabbricati, ecc.);
- le norme relative alla qualità del costruito: spaziali- funzionali; fisico-ambientali; tecnologiche ed in particolare i requisiti:
  - \* di igiene: ove non previsto il rimando al Regolamento Locale di Igiene, superficie, altezza, cubatura, illuminazione ed aerazione dei locali secondo le singole destinazioni d'uso, soleggiamento, requisiti igrotermici, requisiti acustici, ecc;
  - \* di sicurezza (incendi, impianti, utilizzazione, ecc.);
  - \* di fruibilità ivi comprese le dotazioni minime dei servizi;
- la compatibilità delle previsioni con le destinazioni di zona ed in particolare la compatibilità delle "attività di servizio" previste nelle zone residenziali con riferimento a problemi di inquinamento da rumore, vibrazioni, da emissioni in atmosfera, da scarichi;
- i parametri per interventi in zone particolari (zone A, piani di recupero, ecc.);
- in generale la compatibilità con il Regolamento Locale di Igiene ed in particolare con quella dell'igiene edilizia, igiene degli ambienti confinati.

## **Capitolo 2°**

### **Disposizioni generali per i cantieri e per il suolo pubblico**

#### **A) I CANTIERI**

##### **3.2.1 Sicurezza nei cantieri**

Fatte salve le vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza e responsabilità, in ogni lavoro edile (costruzioni, demolizioni, rifacimenti, tinteggiature, ecc) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza, la salute e la incolumità non solo dei lavoratori ma anche della popolazione, nonché tutela dell'ambiente.  
*Le norme di sicurezza e di salubrità devono essere garantite anche nelle condizioni di non operatività del cantiere.*

##### **3.2.2. Recinzioni**

I cantieri edili devono essere delimitati mediante idonee protezioni, adottando, ove necessario, opportune recinzioni da realizzarsi con materiali adeguati.

I restauri esterni, di qualsiasi genere, ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa realizzazione di recinzione chiusa dei fabbricati medesimi o di altre analoghe misure protettive idonee ad assicurare l'incolumità e la tutela della salute della popolazione.

Le norme del presente articolo non si applicano in caso di lavori estemporanei di breve durata, inferiori alla settimana, purché vengano adeguatamente vigilati e/o segnalati e siano messe in atto idonee misure protettive per evitare ogni possibile inconveniente.

##### **3.2.3. Demolizioni: difesa dalla polvere**

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri.

In tutti i cantieri ove si proceda alla demolizione a mezzo di palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità.

##### **3.2.4 Norme per limitare l'inquinamento acustico**

L'attività di cantiere edile è considerata sorgente fissa ancorché di carattere temporaneo ed è soggetta alle disposizioni di cui alla legge 447/95 e al DPCM 1.3.1991.

Qualora l'attività di cantiere edile comporti l'uso di macchinari o impianti rumorosi, a cura dell'impresa deve essere presentata domanda di autorizzazione al Sindaco ai sensi dell'art. 1 comma 4 del D.P.C.M. 1.3.1991.

Qualora l'attività presupponga il superamento dei limiti massimi di esposizione nell'ambiente esterno e negli ambienti abitativi, il Sindaco, previo parere del responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, può concedere deroghe ai limiti ai sensi dell'art. 1 comma 4 del D.P.C.M. 1.3.1991 nel rispetto delle seguenti condizioni:

- a) siano previsti ed attuati tutti gli accorgimenti possibili finalizzati a limitare le emissioni sonore;
- b) le fasi e/o le operazioni che determinano livelli di rumorosità superiori a quelli stabiliti dal DPCM e dalle disposizioni attuative della legge 447/95, siano svolte unicamente (dalle ore 8 alle ore 12 e dalle ore 15 alle ore 17) dei giorni feriali escluso il sabato.

A motivata e documentata richiesta degli interessati, in relazione alla specificità delle situazioni e/o a particolari fasi di lavorazione, il Sindaco, previo parere favorevole del responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, può concedere ulteriori deroghe a quanto previsto al precedente comma.

##### **3.2.5 Prescrizioni particolari**

Fatto salvo quanto già previsto al precedente art. 3.2.4 relativamente all'inquinamento acustico, se dalle attività di cantiere derivano effetti molesti per il vicinato o la popolazione in genere dovuti a polveri, a vibrazioni, o ad altri agenti chimici o fisici, su indicazioni del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL il Sindaco prescrive specifiche misure di adeguamento.

##### **3.2.6 Sicurezza e salubrità negli interventi su strutture esistenti e per le aree abbandonate**

*Prima di procedere ad opere di demolizione di fabbricati o di parti di essi, alla sistemazione di aree abbandonate o ad altri interventi analoghi su strutture o aree, il Committente deve accertarsi che non siano presenti situazioni o materiali che possano determinare, nella realizzazione dei lavori, gravi rischi per la salute dei lavoratori e della popolazione e di inquinamento ambientale.*

*In presenza di tali rischi, accertati preventivamente o emersi durante i lavori, devono essere realizzati, ove occorrente, adeguati interventi di risanamento.*

Fermo restando quanto previsto dal D.L.vo 5.2.1997, n.22, qualora l'intervento interessi aree dismesse precedentemente adibite ad attività produttive ovvero edifici od opifici abbandonati o diroccati, infrastrutture in condizioni di decadimento o di fatiscenza ed opere murarie non complete che hanno un impatto negativo non solo sull'ambiente ma che sono pericolosi per l'igiene, la sicurezza e la salute pubblica, si applicano le disposizioni normative vigenti, ivi comprese le indicazioni tecniche del Ministero della Sanità (i) e gli specifici provvedimenti regionali. In caso di rinvenimento durante le operazioni di scavo di materiali vari interrati (fusti, materiale metallico o plastico, fanghi, rifiuti di qualsiasi genere, ecc.) o di terreno visivamente e/o olfattivamente contaminato, il responsabile dei lavori deve disporre l'immediata sospensione dei lavori nell'area interessata dal rinvenimento e deve informare immediatamente il Sindaco, il quale dispone i necessari accertamenti avvalendosi anche del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL

---

(i) Direttiva Ministero Sanità "Bonifica di immobili e manufatti che risultano pericolosi per l'igiene e l'incolumità pubblica". G.U. Serie Generale n.31 dell'8.2.1994

---

### 3.2.7 Allontanamento materiali di risulta

Per ogni intervento di demolizione o scavo o altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, il committente o il responsabile dei lavori deve comunicare al Comune l'ideale recapito di tale materiale da comprovarsi con apposita documentazione ad opere eseguite.

Nell'esecuzione dei lavori dovrà essere evitato ogni imbrattamento del suolo pubblico, in particolare durante le operazioni di trasporto dei materiali di risulta ai recapiti autorizzati.

### 3.2.8 Interventi su strutture con presenza di materiali amiantiferi

Fermo restando quanto previsto al 2° comma del precedente art. 3.2.6. agli interventi su strutture con presenza di materiali amiantiferi si applicano le procedure previste dal Decreto Legislativo 277/91 (i), dalla Legge 257/92 e relativi decreti di attuazione (DM 6.9.94) e dalle indicazioni tecniche ed amministrative emanate dalla Regione.

---

(i) in base a quanto disposto dall'art. 34 del Decreto Legislativo 277/91, deve essere data comunicazione preventiva dell'intervento (almeno 90 giorni prima) al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL

---

### 3.2.9 Rinvenimento resti mortali

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'art. 5 del DPR 10 settembre 1990, n.285, informare immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'autorità giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla-osta per la sepoltura.

### 3.2.10 Cantieri: dotazione di servizi

Per tutti i cantieri devono essere disponibili servizi igienici con scarichi conformi alla normativa vigente ed adeguata fornitura di acqua potabile.

Oltre a quanto indicato al primo comma, nel caso sia prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o per il personale di custodia, o di strutture per uffici, dovranno essere assicurati i requisiti previsti nel successivo capitolo 8.

## B) SUOLO PUBBLICO

### 3.2.11 Suolo pubblico: norme generali

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere sistemate in modo da consentire il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provochi offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali

### 3.2.12 Concessione di suolo pubblico

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla Legge e dai Regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie non comprese tra quelle disciplinate al Cap. 10 "Locali per pubblico spettacolo", è data dal Sindaco subordinatamente all'osservanza delle norme relative alla sicurezza impiantistica, alla prevenzione degli infortuni, all'impatto acustico, al superamento delle barriere architettoniche per i casi occorrenti e delle norme igieniche indicate dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, concernenti principalmente:

- la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e, ove necessario, di energia elettrica;
- regolamentari modalità di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi (residui alimentari, carta, vetro, lattine, ecc.) e liquidi;
- le indicazioni ed i mezzi per lo sgombero di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

### 3.2.13 Aree pubbliche attrezzate

Ai fini del presente articolo per aree pubbliche attrezzate si considerano quelle adibite a campi gioco e ad aree a verde attrezzato individuate nello strumento urbanistico generale e negli strumenti attuativi.

Tali aree, fermo restando il rispetto dei requisiti di accessibilità alle persone fisicamente impedite, allo scopo di garantire una confortevole e sicura fruibilità devono:

- essere dotate di punti di erogazione di acqua potabile e di contenitori per i rifiuti opportunamente dislocati;
- essere protette negli accessi in modo da evitare l'ingresso di automezzi o veicoli a motore;
- essere dotate di ogni accorgimento (sistemazione del terreno, alberature, siepi, ecc.) per favorire il contenimento dei livelli di rumorosità, qualora situate in adiacenza di strade con intenso traffico;

se di superficie maggiore di 10.000 mq, essere dotate di apposito servizio igienico accessibile anche alle persone fisicamente impedite e di punto telefonico.

## **Capitolo 3°**

### **Requisiti generali delle costruzioni: finalità**

#### **3.3.1 Finalità**

Le costruzioni devono soddisfare i bisogni fondamentali individuali e sociali delle persone, favorire idonee e sicure condizioni di esercizio delle attività che vi si svolgono e devono garantire la salubrità ambientale interna ed esterna e il benessere psico-fisico delle persone.

Per il soddisfacimento delle finalità di cui al precedente comma le costruzioni devono possedere i requisiti generali di cui al successivo art. 3.3.2 nel rispetto delle prescrizioni generali e per singola tipologia di struttura riportate nei capitoli successivi.

Con le modalità e le finalità specificate è consentita l'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 3.1.2, del presente Titolo -soluzioni tecniche alternative-.

#### **3.3.2 Requisiti generali delle costruzioni**

Le costruzioni devono garantire condizioni di tutela rispetto ai seguenti principali requisiti:

##### **A) ALLOCAZIONE**

- compatibilità urbanistica anche con riferimento alla presenza delle opere di urbanizzazione primaria;
- idoneità dell'area a scopo edificatorio;
- assenza di fonti di rischio naturali e non;

##### **B) TECNICO - FUNZIONALI ED AMBIENTALI DI INTERESSE IGIENICO - SANITARIO**

###### **(requisiti di salubrità)**

- materiali impiegati;
- orientamento dei fabbricati;
- protezione dall'umidità;
- contenimento e allontanamento degli inquinanti interni;
- illuminazione naturale e artificiale;
- dotazioni minime di superfici altezze volumi;
- umidità e condensa;
- aerazione e ventilazione;
- condizionamento (se richiesto);
- climatizzazione degli ambienti;
- risparmio energetico e controllo e riduzione delle emissioni;
- dotazione di servizi; sicurezza impiantistica;
- protezione da scariche atmosferiche (se prevista);
- sicurezza antincendio (se prevista);
- protezione dall'inquinamento da rumore;
- fruibilità alle persone fisicamente impediti;
- protezione dalle cadute accidentali delle persone;
- approvvigionamento idrico;
- scarichi acque meteoriche, nere e di processo;
- smaltimento rifiuti;
- facilità di evacuazione delle persone;
- riservatezza;
- strutture di comunicazione;
- ricovero o sosta in spazio privato di autovetture ed automezzi in genere.

##### **C) GESTIONE**

- facilitazione degli interventi di manutenzione della costruzione e delle singole parti di essa;
- sicurezza dell'arredamento, apparecchiature, mezzi, ecc. necessari allo svolgimento delle attività previste nella costruzione.

#### **3.3.3 Libretto dell'edificio**

Ogni edificio deve essere corredato da un apposito libretto che dovrà essere tenuto e aggiornato a cura del proprietario e/o dell'amministratore nel quale, di volta in volta, devono essere annotate tutte le modifiche strutturali, amministrative, impiantistiche nonché gli interventi di manutenzione interessanti l'edificio medesimo.

In particolare il libretto dovrà contenere:

a) dati di identificazione dell'edificio:

- \* proprietà;
- \* concessione edilizia;
- \* licenza d'uso;
- \* responsabile dell'amministrazione;

b) principali caratteristiche tipologiche e strutturali:

- \* tipologia dell'edificio;
- \* numero e destinazioni d'uso delle unità immobiliari;
- \* spazi comuni;

c) materiali da costruzione:

d) impianti installati (climatizzazione, produzione di acqua calda, elettrici, elettronici, di sollevamento, antincendio, idrosanitari reti e impianti di fognatura, ecc.) con le certificazioni previste dalle norme vigenti.

Il libretto deve essere completo di informazioni e consigli pratici relativi alla conservazione e corretta gestione dell'edificio.

Il libretto dell'edificio può essere realizzato anche a schede utilizzando le informazioni già contenute nel fascicolo previsto dal comma b) art. 4 D.L.vo 494/96.

## Capitolo 4°

### Disposizioni generali per le aree edificabili e le costruzioni

#### A) AREE EDIFICABILI

##### 3.4.1 Salubrità dei terreni edificabili

E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di rifiuti in genere o altro materiale che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo completo risanamento nel rispetto delle norme vigenti e delle procedure di cui al D.L.vo 5.2.1997, n. 22.

Il giudizio di risanamento è dato dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL entro 60 giorni dalla richiesta. Il silenzio equivale ad assenso.

Per almeno 15 anni dall'ultima inumazione, ai sensi dell'art. 97 del D.P.R. n.285/90, è altresì vietato l'uso del terreno, a scopo edificabile, già adibito a cimitero.

Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti.

Nel caso di riutilizzo, con o senza edificazione, di aree dismesse precedentemente occupate da attività produttive si applicano le disposizioni di cui al precedente articolo 3.2.6.

##### 3.4.2 Edificabilità delle aree: opere di urbanizzazione

Fatto salvo ogni altro aspetto disciplinato dalla legislazione urbanistica vigente e dal Regolamento Edilizio Comunale, ai sensi degli artt. 8 e 10 della legge 765/67 e dell'art. 6 della legge 94/82 e della legislazione regionale vigente, le aree in cui è consentito l'intervento edilizio sono considerate edificabili solo qualora le opere di urbanizzazione primaria siano esistenti o ne sia prevista la realizzazione preventivamente alla occupazione dei fabbricati.

Sono escluse dall'ambito dell'applicazione di quanto previsto al precedente comma le aree agricole per le quali la richiesta dell' uso a scopo edificabile o per il recupero/ristrutturazione di fabbricati esistenti deve essere completa degli elaborati attestanti le modalità del rispetto della normativa almeno per quanto concerne l'approvvigionamento idrico e la tutela dell'inquinamento da scarichi idrici.

##### 3.4.3 Fonti di rischio naturali e non: idoneità dell'area

L'area edificabile deve garantire che le costruzioni siano realizzate alle distanze previste dalle normative vigenti per la presenza di fonti di rischio. A tale scopo vi deve essere la possibilità di assicurare sempre il mantenimento delle distanze minime di rispetto previste dalla normativa.

Qualora sia nota o le informazioni territoriali evidenzino la presenza di fonti naturali di inquinamento il Sindaco, anche su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, dispone che la progettazione e la realizzazione dell'opera tenga conto anche delle prescrizioni di cui al successivo art. 3.4.10.

##### 3.4.4 Superficie scoperta e drenante (i)

La superficie fondiaria (ii) del lotto su cui insiste il fabbricato di nuova realizzazione dovrà avere una superficie scoperta e drenante non inferiore a:

- 20% nelle zone residenziali;
- 10% nelle zone produttive, commerciali e terziarie.

Per i casi di pluralità di destinazioni d'uso ci si dovrà riferire alla destinazione prevalente prevista.

Le superfici di cui al primo comma non possono di norma essere ricavate in aree da adibire a percorso carrabile, posto macchina o a qualsiasi tipo di deposito, nè in aree sovrastanti ambienti interrati e seminterrati a qualsiasi uso adibiti. *Può essere computata quale superficie drenante l' area destinata a parcheggi o spazi di manovra, qualora il sistema di pavimentazione utilizzato garantisca caratteristiche di permeabilità.*

Per i piani attuativi il computo della superficie scoperta e drenante, comunque aggiuntiva alle eventuali aree a verde derivanti da standards urbanistici vigenti, deve essere calcolato con riferimento all'intera area interessata. Per tali casi, nella progettazione esecutiva, si dovrà avere cura di distribuire il più omogeneamente possibile tale superficie nei singoli lotti.



Nei casi di:

- a) interventi di recupero di cui agli artt. 27 e seguenti della legge 457/78 e successive modifiche ed integrazioni e alla legislazione regionale vigente;
  - b) interventi di ristrutturazione urbanistica di cui alla lettera e) dell'art. 31 della legge 457/78;
  - c) interventi da realizzarsi in aree ricadenti in lotti interclusi delle zone B) di cui al DM 2 aprile 1968, n.1444;
- i parametri di superficie scoperta e drenante di cui al primo comma costituiscono obiettivo a cui tendere. In ogni caso, fatta eccezione per gli interventi di cui alla lettera c), dovrà dimostrarsi un miglioramento rispetto alla situazione esistente.

(i) per superficie scoperta e drenante si intende la porzione di terreno, con almeno 30/40 cm di terra da coltivazione in superficie non sottoposta ad alcuna opera edilizia e/o intervento che ne possa modificare le caratteristiche di permeabilità e filtrazione

(ii) Ai fini del presente regolamento per superficie fondiaria si intende la superficie complessiva dell'area interessata dall'intervento.

### 3.4.5 Sistemazione dell'area

Prima del rilascio della licenza d'uso tutta l'area di pertinenza del fabbricato, ultimati i lavori, dovrà risultare sgombra da ogni materiale di risulta e dalle attrezzature di cantiere; dovrà inoltre essere sistemata e delimitata secondo quanto previsto in progetto.

## B) COSTRUZIONI

### 3.4.6 Materiali impiegati per le costruzioni

I materiali impiegati per la realizzazione delle costruzioni oltre ai requisiti di resistenza meccanica e stabilità devono soddisfare i seguenti requisiti essenziali di:

- a) sicurezza in caso di incendio;
- b) igiene, salute e ambiente tali da non procurare sviluppi di gas tossici, presenza nell'aria di particelle o gas pericolosi, emissioni di radiazioni pericolose.

Il rispetto dei requisiti di cui al comma precedente, si ritiene soddisfatto qualora i materiali impiegati risultano essere certificati a norma del DPR 21 aprile 1993, n. 246 di attuazione della Direttiva CEE 89/106 del 21 dicembre 1988.

Per quanto concerne i requisiti di protezione contro il rumore si rimanda anche a quanto previsto negli specifici articoli.

### 3.4.7 Divieto al riuso di materiali

Nelle costruzioni di fabbricati è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario, privi dei requisiti di cui al primo comma dell'articolo precedente.

E' altresì vietato per le colmate l'uso di terra o altri materiali di risulta che siano inquinati o che comunque siano ricompresi fra i materiali non ammessi dalla normativa vigente.

### 3.4.8 Protezione dall'umidità

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, i muri e i pavimenti devono essere protetti dall'umidità; detto requisito si ritiene soddisfatto quando i locali sono dotati di vespaio aerato, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno; sono comunque consentiti altri idonei accorgimenti tecnici che impediscano la formazione dell'umidità per capillarità.

I muri perimetrali delle costruzioni non possono essere addossati al terreno ma ne devono essere distanziati mediante intercapedini munite di sistemi per l'allontanamento delle acque filtranti.

Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, il piano del pavimento deve essere posto a quota superiore del punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede perimetrale.

### 3.4.9 Muri perimetrali

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato potere fonoisolante così come previsto al successivo articolo 3.4.58.

Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti.

### 3.4.10 Protezione da fonti di inquinamento naturali

Le costruzioni e, qualora necessario le aree di pertinenza, devono essere progettate e realizzate alle distanze definite dalla normativa vigente almeno per quanto concerne la presenza di fonti di possibile rischio quali elettrodotti, sistemi radianti, sistemi di trattamento e smaltimento rifiuti, depuratori, strade, ferrovie, aeroporti, ecc..

Nel caso di presenza di fonti naturali di rischio (radon, ecc.) dovranno essere adottati livelli di progettazione e realizzazione delle costruzioni che impediscano l'inquinamento dell'ambiente confinato.

### 3.4.11 Aerazione naturale e artificiale

Tutti gli ambienti di nuova costruzione devono avere una regolamentare superficie finestrata ed apribile come specificato nei singoli capitoli.

Possono usufruire di aerazione solo artificiale:

- a) i servizi igienici ad esclusione della prima stanza da bagno nelle abitazioni;
- b) i locali o gli ambienti con presenza solo saltuaria di persone con le limitazioni specificate nei singoli capitoli;
- c) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a spogliatoi, ripostigli, guardaroba, per i quali non esista obbligo diverso;
- d) l'ufficio di superficie massima di mq 20 realizzato all'interno di ambienti lavorativi.

Con le modalità previste all'art. 3.1.2 del presente Titolo, possono altresì usufruire di aerazione solo artificiale i locali o gli ambienti destinati ad attività lavorative, commerciali, culturali, ricreative, pubblico spettacolo ed i pubblici esercizi, che richiedono particolari condizioni di aerazione in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa.

Per i locali/spazi di cui alle lettere a), b), c), d) dovrà essere garantita l'aerazione mediante apposito sistema o impianto come previsto nei singoli capitoli per le specifiche destinazioni.

Per i locali o gli ambienti di cui al precedente terzo comma l'aerazione artificiale deve essere garantita mediante impianto di condizionamento dell'aria avente le caratteristiche e i requisiti di cui ai successivi articoli.

Per tali locali o ambienti, indipendentemente dalla presenza dell'impianto di condizionamento, fatto salvo il rispetto delle norme in materia di prevenzione incendi ove previste, deve essere garantito un ricambio d'aria naturale (mediante apertura finestrata o canne di aerazione) da valutarsi in funzione dell'attività svolta con superficie minima pari ad 1/100 della superficie di pavimento. Tale superficie è derogabile nei casi in cui l'impianto di condizionamento è fornito dei seguenti sistemi di:

- controllo in continuo del funzionamento e segnalazione con allarme delle anomalie;
- affidabilità di funzionamento mediante l'adozione di sistema di alimentazione elettrico indipendente ovvero di alimentazione da un gruppo di continuità o altri sistemi equivalenti.

In caso di mancato o non corretto funzionamento degli impianti di aerazione artificiale (condizionamento, impianto di ventilazione artificiale) gli ambienti, se non dotati di regolamentare aerazione naturale, devono ritenersi non usabili fino al ripristino del funzionamento degli stessi.

### 3.4.12 Installazione di impianti di aerazione artificiale in ambienti aerati

Qualora si ricorra alla installazione di impianti di aerazione artificiale (condizionamento, ventilazione artificiale) in ambienti con aerazione naturale regolamentare non devono risultare pregiudicate le normali condizioni microclimatiche e devono essere rispettati i limiti di rumorosità.

*Per gli ambienti esistenti di cui al comma 3 del precedente art. 3.4.11, nei casi di ampliamento, ristrutturazione o riutilizzo, quando per impossibilità tecniche o per la presenza di vincoli normativi non è possibile garantire il regolamentare requisito di aerazione naturale diretta sono ammesse integrazioni mediante sistemi di ventilazione artificiale a condizione che la quota di aerazione naturale presente non sia inferiore al 50% di quella regolamentare prevista per le specifiche destinazioni.*

*In ogni caso il sistema di ventilazione artificiale deve garantire almeno i requisiti di cui alle lettere c) e f) e in misura non inferiore al 50% quelli di cui alla lettera a) del successivo art. 3.4.13.*

*Dovranno inoltre essere rispettate le prescrizioni di cui agli articoli 3.4.14.e 3.4.15, nonché quanto previsto al primo comma del presente articolo.*

### 3.4.13 Requisiti degli impianti di condizionamento

Per impianto di condizionamento dell'aria si intende un impianto capace di realizzare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i limiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni (UNI 3319).

Gli impianti di condizionamento devono soddisfare i requisiti di seguito riportati che si riferiscono agli ambienti con la sola presenza di inquinamento biologico ed eventuale fumo di sigaretta (ambienti termici moderati e attività leggere principalmente sedentarie).

Fatte salve le specifiche previste nei singoli capitoli e nella norma UNI 10339/1995 per le singole destinazioni d'uso, di seguito si riportano i requisiti minimi generali da garantire:

a) *quantità di aria esterna di rinnovo* non inferiore a 30 mc/ora per persona in ciascun ambiente ovvero un volume ambiente/ora (un ricambio ora).

Il parametro 30 mc/ora per persona va riferito all'affollamento massimo previsto.

Il parametro un volume ambiente/ora (un ricambio ora) può essere utilizzato per ambienti con volumi elevati e ridotta permanenza di persone.

Nella scelta del parametro da utilizzare deve privilegiarsi la soluzione più restrittiva.

b) *temperatura operativa (i)* per il periodo invernale 20-24°C (o nei limiti stabiliti dalle norme vigenti per le singole destinazioni d'uso e comunque non inferiori a quelli specificati nei singoli capitoli del presente Titolo); per la stagione estiva deve essere compresa tra 23 e 27 °C e comunque con una differenza di temperatura fra aria esterna ed interna non > di 7 °C;

c) *velocità dell'aria* non > di 0,15 m/s misurata dal pavimento ad un'altezza di m. 2;

d) *umidità relativa* compresa tra il 40 e il 60%

e) *purezza dell'aria* ottenuta mediante filtrazione

f) *rispetto dei limiti di rumorosità* interna degli ambienti abitativi e i limiti di zona di cui alla normativa vigente.

*Restano fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria Locale per gli ambienti con presenza di specifici inquinanti (attività lavorative, ecc.).*

Fatta eccezione per i casi in cui non è consentita (ii), la *ricircolazione dell'aria* è ammessa alle seguenti condizioni:

- rispetto delle quantità minime dell'aria esterna di rinnovo;
- adozione di sistemi di filtrazione e depurazione dell'aria ricircolata.

---

(i) vedasi definizione riportata nel cap. XIII

(ii) ospedali, cliniche, case di cura e assimilabili (degenze, corsie, camere sterili, camere per infettivi, sale mediche, soggiorni, terapie fisiche, sale operatorie, sale parto), luoghi di verniciatura, luoghi con pericolo di esplosione, ecc.

#### 3.4.14 Condizionamento: prese di aria esterna

*Le prese di aria esterna devono essere sistemate alla copertura.* Quando ciò sia tecnicamente impossibile devono essere comunque poste ad un'altezza di m 3 dal suolo se collocate all'interno di cortili e ad almeno 6 m se su spazi pubblici.

*In ogni caso le prese di aria esterna non devono essere realizzate:*

- *in prossimità di strade di grande traffico;*
- *in prossimità di ribalte di carico-scarico automezzi;*
- *in zona prossima a scarichi di fumi o prodotti della combustione;*
- *in punti vicini ad espulsioni industriali, di servizi igienici o comunque di aria viziata o contaminata;*
- *in vicinanza di torri di raffreddamento o torri evaporative.*

La distanza da camini o da altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di tali emissioni sulla purezza dell'aria usata per il rinnovo.

E' vietata la realizzazione di prese di aria da cavedi.

#### 3.4.15 Condizionamento: allontanamento dell'aria

Il punto di espulsione dell'aria estratta dall'impianto (compreso quella derivante dal funzionamento dello stesso) deve essere ubicato in posizione tale da evitare ogni situazione di danno o molestia alle persone.

Tale requisito si ritiene soddisfatto quando l'allontanamento è previsto oltre il tetto ed a conveniente distanza da aperture finestrate (5 m). Per situazioni diverse deve essere garantito il rispetto di quanto previsto al primo comma.

#### 3.4.16 Condizionamento: manutenzione e divieti

Gli impianti di condizionamento devono essere progettati e realizzati in modo da consentire una facile ed adeguata manutenzione e pulizia periodica nonché il mantenimento dei livelli di rumorosità nei limiti previsti.

Negli interventi di manutenzione particolare attenzione deve essere posta alla sostituzione periodica dei filtri.

Nella realizzazione degli impianti è vietato l'uso di materiali coibenti di tipo fibroso all'interno delle canalizzazioni e di qualsiasi parte dell'impianto attraversata dall'aria in movimento.

#### 3.4.17 Impianti di condizionamento: progettazione

La progettazione di un impianto di condizionamento deve comprendere tavole di progetto, complete di piante e sezioni dei locali, e una relazione tecnica contenente almeno le informazioni e i dati di seguito riportati:

- a) potenzialità dell'impianto: termica e/o frigorifera;
- b) superfici e volumi condizionati con la specifica destinazione degli ambienti interessati;
- c) numero massimo di persone presenti o ammesse negli ambienti;
- d) quantità di aria immessa per persona/ora o ricambi ora e/o inquinanti specifici controllati;
- e) quantità di aria eventualmente riciclata e relativo trattamento di depurazione;
- f) filtri: tipo, modalità di funzionamento, ubicazione, efficienza, periodicità di sostituzione;
- g) descrizione dei componenti dell'impianto e loro dislocazione (impianto elettrico, combustibile di alimentazione, impianto di combustione, batterie di raffreddamento ed umidificazione, ecc.)
- h) modalità di immissione ed estrazione dell'aria negli ambienti con l'indicazione del posizionamento dei relativi dispositivi e di eventuali fonti di inquinamento che interferiscano con le prese di aria;
- i) modalità e periodicità di effettuazione delle operazioni di pulizia degli elementi dell'impianto, con particolare riferimento ai condotti dell'aria, alle zone di possibile ristagno dei liquidi;
- l) livelli di rumorosità;
- m) sistemi di allontanamento dei prodotti della combustione e modalità di prelievo dell'aria di combustione;
- n) sistemi di ventilazione del locale caldaia;

inoltre, ove previsti:

- indicazione del tipo di controllo in continuo del funzionamento e segnalazione con allarme delle anomalie;
- indicazione dei sistemi di affidabilità di funzionamento permanente (sistema di alimentazione elettrico indipendente, di alimentazione da un gruppo di continuità, altri sistemi equivalenti).

Qualora l'impianto da realizzare sia previsto per edifici esistenti e l'intervento non presupponga alcun obbligo di segnalazione, comunicazione o autorizzazione comunale, la documentazione di cui sopra deve essere preventivamente presentata al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL.

### 3.4.18 Illuminazione naturale e artificiale

Tutti gli ambienti *di nuova costruzione* devono avere una regolamentare superficie finestrata come specificato nei singoli capitoli.

Negli ambienti destinati ad attività terziaria (uffici) la cui estensione, per particolari esigenze operative, non consente la regolamentare illuminazione naturale sono ammesse le integrazioni mediante impianti di illuminazione artificiale.

Possono usufruire di illuminazione solo artificiale:

- a) i servizi igienici ad esclusione della prima stanza da bagno nelle abitazioni;
- b) i locali con presenza solo saltuaria di persone;
- c) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a spogliatoi, ripostigli, guardaroba, per i quali non esista obbligo diverso.

Con le modalità previste all'art. 3.1.2 del presente Titolo, possono altresì usufruire di illuminazione solo artificiale:

- d) i locali o gli ambienti destinati ad attività lavorative, commerciali, culturali, ricreative, pubblico spettacolo ed i pubblici esercizi, che richiedono particolari condizioni di illuminazione in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa.
- e) l'ufficio di superficie massima di mq 20 realizzato all'interno di ambienti lavorativi.

Per i locali/spazi di cui alle lettere a), b) e c) l'illuminazione artificiale deve essere realizzata in modo da consentire la buona visione e il normale comfort visivo in tutti i punti di utilizzazione degli ambienti

Per i locali o gli ambienti di cui alle lettere d) ed e), l'illuminazione artificiale deve essere garantita mediante impianto di illuminazione artificiale avente le caratteristiche e i requisiti minimi generali di seguito riportati. **(i)**

L'illuminazione artificiale deve essere realizzata in modo da consentire la buona visione e il normale comfort visivo in tutti i punti di utilizzazione degli ambienti.

Il livello di illuminamento minimo dei piani di lavoro dovrà essere pari a 200 lux **(ii)** e devono essere evitati abbagliamenti diretti ed indiretti anche mediante l'adozione di schermature delle sorgenti luminose e la eliminazione di superfici riflettenti.

Qualora si ricorra a sistemi integrati di luce naturale e luce artificiale questi devono comunque garantire il mantenimento dei livelli di illuminamento medio negli ambienti compreso fra 200 e 300 lux. **(ii)**

L'impianto di illuminazione artificiale deve possedere caratteristiche di adattabilità, facilità di regolazione dell'intensità luminosa e del numero di unità in funzione.

Le condizioni illuminotecniche devono essere controllate periodicamente per evitare che l'invecchiamento delle lampade od il deposito delle polveri modifichi i parametri previsti.

Restano fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria Locale per l'applicazione, ove necessario, di disposizioni integrative.

(i) Per la progettazione e realizzazione degli impianti per le diverse destinazioni d'uso delle costruzioni si consiglia il riferimento alla Norma UNI 10380 - maggio 1994, "Illuminotecnica, illuminazione di interni con luce artificiale".

(ii) In sede di progettazione degli impianti, ai fini del calcolo del livello di illuminamento, è consigliabile tener conto della riduzione di efficienza luminosa delle lampade indicata dalle ditte costruttrici.

#### **3.4.19 Illuminazione artificiale: modalità di installazione e di uso**

Nella progettazione e nell'uso di lampade a fluorescenza o alogene è opportuno prevedere sempre la schermatura e per le seconde, ove possibile, un illuminamento indiretto.

#### **3.4.20 Parapetti**

Tutte le differenze di quote accessibili, interne ed esterne, di altezza superiore a 50 cm (finestre, balconi, terrazze, scale, soppalchi, sbalzi di quota, ecc.) devono essere dotate di protezioni contro le cadute, costituite da parapetti o altre idonee strutture.

I parapetti e le strutture di protezione devono avere altezza non inferiore a cm. 100. Tale altezza minima è aumentata a cm 110 per i parapetti e le strutture di protezione (di finestre, balconi e terrazze) installati oltre il secondo livello fuori terra.

Tutti i parapetti e le strutture di protezione devono dare sufficiente garanzia di sicurezza e di resistenza agli urti; se non completamente chiusi, devono essere realizzati con aperture che abbiano larghezza libera non superiore a cm. 10, attuando comunque tutti gli accorgimenti tecnici atti ad impedirne l'arrampicamento e/o il superamento.

Sono fatte salve le disposizioni vigenti in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche e di sicurezza negli ambienti di lavoro.

#### **3.4.21 Installazioni di sicurezza per accesso a luoghi elevati**

Tutti i nuovi edifici devono essere muniti di idonei manufatti fissi tali da consentire l'accesso ed il lavoro in sicurezza sulla copertura, senza la necessità di dover installare opere provvisorie quali ponteggi o simili.

Quando i manufatti sono costituiti da mezzi che richiedono l'uso di altri attrezzi per garantire la sicurezza (ad esempio imbracatura di sicurezza e funi di trattenuta), occorre che:

- siano dislocati in modo da consentire di procedere in sicurezza su qualsiasi parte della copertura, a partire dal punto di accesso alla stessa, fino al punto più lontano;
- siano chiaramente identificati per forma e/o colore o con altro mezzo analogo;
- nella zona di accesso alla copertura sia posta idonea identificativa da cui risulti l'obbligo dell'uso di adeguati attrezzi per la sicurezza, l'identificazione e la posizione dei manufatti fissi a cui ancorarsi e le modalità di ancoraggio;
- il punto di accesso sia conformato in modo da consentire l'ancoraggio al manufatto fisso senza rischio di caduta.

Tali manufatti devono essere realizzati in modo da mantenere nel tempo le necessarie caratteristiche di resistenza e solidità.

#### **3.4.22 Protezione delle coperture contro le cadute**

Fatto salvo quanto già previsto al precedente articolo, sulle coperture di fabbricati con lucernari, in corrispondenza delle file dove è prevista l'installazione degli stessi lucernari, devono essere predisposte reti metalliche fisse anticaduta o altre misure di sicurezza equivalente.

#### **3.4.23 Gronde e pluviali**

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di raccolta sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico.

I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti ed in numero sufficiente e da applicarsi preferibilmente ai muri perimetrali.

Nel caso di condotte di scarico interne queste devono essere facilmente riparabili.

Le tubazioni non devono avere né apertura né interruzione di sorta nel loro percorso.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le condotte pluviali devono essere convogliate in idonei recapiti.

E' fatto divieto di immettere nei condotti delle grondaie e dei pluviali qualunque altro tipo di scarico diverso dalle acque meteoriche.

Fatte salve diverse disposizioni dei regolamenti comunali di fognatura i pluviali delle costruzioni possono essere allacciati direttamente all'impianto fognario interno; nei casi in cui al di sopra della grondaia vi siano abitazioni o terrazzi accessibili deve essere realizzato un apposito sifone.

#### **3.4.24 Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere**

Nella realizzazione degli edifici devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei volatili e degli animali in genere.

Nei sottotetti e nelle cantine vanno rese impenetrabili con griglie o reti tutte le aperture di aerazione.

Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni protette.

#### **3.4.25 Cortili e cavedi: criteri generali**

Negli interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili è vietato ogni intervento edilizio per effetto del quale vengono a mancare od a peggiorare le condizioni regolamentari previste agli articoli successivi con particolare riferimento ai problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.

Agli effetti del presente regolamento sono equiparati ai cavedi anche le chiostrine e i pozzi luce.

#### **3.4.26 Cortili: definizione**

Si definisce cortile l'area scoperta compresa tra corpi di fabbrica di edifici e non, destinati a dare luce ed aria agli ambienti interni dei fabbricati, al passaggio delle persone o ad altre funzioni.

#### **3.4.27 Accessi ai cortili**

I cortili devono avere almeno un accesso verso uno spazio pubblico. Ove tali accessi debbano superare dislivelli, è necessario realizzare aree di passaggio pedonale con materiale antisdrucciolevole. Pendenza e raggi di curvatura tali da permettere un agevole percorribilità nonché una piattaforma piana di lunghezza minima di m 4.00 all'ingresso.

Resta fatta salva l'applicazione della normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche per i casi soggetti.

#### **3.4.28 Pavimentazione dei cortili**

Il suolo dei cortili deve essere realizzato in modo da consentire il facile deflusso delle acque meteoriche. Allo scopo di evitare infiltrazioni nelle pareti perimetrali degli edifici, lungo tali pareti deve essere realizzata una pavimentazione di larghezza non inferiore a cm 90 fatte salve diverse disposizioni vigenti in materia di superamento delle barriere architettoniche.

#### **3.4.29 Cavedi: definizione**

Si definisce cavedio l'area scoperta interamente delimitata da corpi di fabbrica di edifici.

#### **3.4.30 Cavedi: criteri generali**

Nelle nuove costruzioni le superfici finestrate realizzate su cavedi, chiostrine e pozzi luce non possono essere computate per il raggiungimento del requisito minimo di aeroilluminazione naturale diretta degli spazi confinati anche se di servizio o accessorio.

In caso di ristrutturazione di edifici esistenti, le superfici finestrate apertesi su cavedi, chiostrine e pozzi luce, possono essere computate esclusivamente per la aeroilluminazione naturale diretta di servizi igienici, corridoi, disimpegni, ripostigli.

*Nei cavedi è vietata l'immissione di scarichi gassosi.*

#### **3.4.31 Cavedi: dimensioni**

In rapporto all'altezza degli edifici che li delimitano devono avere le seguenti dimensioni minime:

- per altezze fino a metri 8, superficie minima netta di mq 6 con lato minimo di m 2.50;
- per altezze fino a metri 12: superficie minima netta di mq 9 con lato minimo di m 3.00;

- per altezze fino a metri 18: superficie minima netta di mq 12 con lato minimo di m 3,5;
  - per altezze superiori a m 18: superficie minima netta di mq 16 con lato minimo di m 4.
- Per superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.  
L'altezza del cavedio si computa a partire dal piano di calpestio dello stesso.

#### **3.4.32 Cavedi: comunicazione con spazi liberi**

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e, nel caso siano a servizio di più unità immobiliari, abitative e non, devono comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti a quota pavimento con aperture o accessi sempre liberi aventi sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque dimensioni non inferiori a m 1.00 di larghezza e m 2.40 di altezza.

La pavimentazione deve essere dotata di idonei sistemi per lo smaltimento delle acque meteoriche.

#### **3.4.33 Igiene dei passaggi e degli spazi privati**

Ai vicoli e ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare smaltimento delle acque meteoriche, sono applicate le disposizioni riguardanti i cortili.

Tutti i passaggi ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente puliti e sgombri da qualsiasi tipo di materiale che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o altri inconvenienti igienico sanitari.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutte le parti comuni, sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titoli ne abbiano diritto all'uso.

#### **3.4.34 Piani al di sotto del piano di campagna: definizioni**

*Ai fini del presente regolamento, i piani dei fabbricati che si trovano al di sotto del piano di campagna sono considerati parzialmente interrati, ovvero seminterrati o interrati secondo le seguenti definizioni:*

- *piani seminterrati o interrati: sono quelli che, prendendo a riferimento per ciascun lato il relativo piano di campagna, si trovano al di sotto dello stesso per più di metà della loro altezza e del loro perimetro;*
- *piani parzialmente interrati: sono quelli che si trovano al di sotto del piano di campagna in misura inferiore ai precedenti.*

#### **3.4.35 Ambienti al di sotto del piano campagna: limitazioni d'uso**

*Gli ambienti ubicati in piani parzialmente interrati e quelli ubicati in piani seminterrati o interrati di cui al precedente art. 3.4.34 possono essere adibiti ad usi che presuppongano la presenza solo saltuaria di persone, quali deposito, ripostiglio, locale tecnico, fatte salve le vigenti norme in materia di sicurezza impiantistica e prevenzione incendi. Possono essere utilizzati anche per locali di servizio (servizi igienici, spogliatoi), purché rispettino i requisiti previsti nei singoli capitoli del presente regolamento per detti ambienti in relazione alla specifica destinazione d'uso del fabbricato.*

*In ogni caso tali ambienti devono essere dotati di idonei accorgimenti al fine di evitare la presenza di umidità per capillarità al pavimento ed alle pareti perimetrali.*

*Con le limitazioni riportate negli articoli successivi e fatte salve le disposizioni di normative specifiche, gli ambienti parzialmente interrati, nonché gli ambienti seminterrati o interrati, possono essere utilizzati anche per destinazioni che prevedano la permanenza di persone.*

#### **3.4.36 Ambienti al di sotto del piano campagna: limitazioni d'uso nelle abitazioni**

Gli ambienti ubicati in piani seminterrati o interrati di cui al precedente art. 3.4.34 non possono essere destinati a spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.5.3 del successivo capitolo 5.

*Gli ambienti ubicati in piani parzialmente interrati possono essere adibiti a spazi di abitazione di cui alla lettera a) di cui al successivo art. 3.5.3 a condizione che almeno i 3/4 del perimetro di base siano completamente al di sopra del piano di campagna e che lungo il restante perimetro l'intercapedine di cui al comma 2 dell'art. 3.4.8 abbia larghezza non inferiore a m. 0,80.*

*Gli ambienti ubicati in piani parzialmente interrati, seminterrati o interrati possono essere destinati a spazi accessori e di servizio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 3.5.3, purché abbiano i requisiti previsti nel successivo capitolo 5 per tali spazi.*

#### **3.4.37 Ambienti al di sotto del piano campagna: uso come ambienti diversi da quelli abitativi**

*L'utilizzo ad uso lavorativo o come locali aperti al pubblico di ambienti parzialmente interrati, così come definiti al precedente art. 3.4.34, fatte salve le specifiche previste per gli edifici scolastici, non è soggetto a limitazioni, purché gli ambienti abbiano i requisiti previsti nei singoli capitoli del presente regolamento per la specifica destinazione d'uso, integrati con quelli riportati al successivo art. 3.4.38.*

*Gli ambienti seminterrati o interrati di cui al precedente art. 3.4.34 possono essere destinati ad utilizzi che prevedano la permanenza di persone, come ambienti di lavoro o ambienti aperti al pubblico, fatte salve le specifiche previste per gli edifici scolastici, purché abbiano i requisiti previsti nei singoli capitoli del presente regolamento per la specifica destinazione d'uso, integrati con quelli riportati al successivo art. 3.4.38.*

*Per gli ambienti di lavoro di cui al precedente comma 2 la possibilità di utilizzo è comunque vincolata al rilascio di specifica deroga (i) da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, che dovrà valutare, oltre al rispetto delle norme di igiene edilizia contenute nel presente titolo, anche la compatibilità della specifica attività lavorativa.*

(i) Ai sensi dell'art. 8 del DPR 19/03/56 n. 303.

### **3.4.38 Ambienti al di sotto del piano di campagna: requisiti**

*Fermo restando il divieto di cui al comma 1 dell'art. 3.4.36 e quanto previsto da specifiche disposizioni legislative, nelle nuove costruzioni i locali parzialmente interrati nonché i locali seminterrati o interrati possono essere adibiti ad usi che comportino la presenza non saltuaria di persone quando rispettino oltre ai requisiti previsti nel presente capitolo e quelli relativi alla specifica destinazione, i seguenti requisiti inderogabili:*

- 1. Altezza, superficie e volume secondo gli indici minimi previsti per le specifiche destinazioni.*
- 2. Sistema che consenta la circolazione dell'aria sotto il pavimento e il conseguente allontanamento della stessa all'esterno dell'edificio. Tale requisito si ritiene soddisfatto mediante la realizzazione di vespaio aerato di altezza minima m 0,40 con bocche di areazione contrapposte, o altri sistemi equivalenti.*
- 3. Muri protetti efficacemente contro l'umidità per capillarità; pavimento unito ed impermeabile*
- 4. Muri perimetrali distanziati dal terreno mediante intercapedine di larghezza non inferiore a m 0,80, munita di sistemi per l'allontanamento delle acque filtranti.*
- 5. Regolamentari condizioni di areazione naturale, come previsto per le specifiche destinazioni d'uso (i), con presenza del doppio riscontro d'aria come definito al successivo articolo 3.5.17.*
- 6. Regolamentari condizioni di illuminazione naturale diretta, come previsto per le specifiche destinazioni (ii), calcolata tenendo conto anche di eventuali ostacoli o limitazioni, così come riportato all'art. 3.5.12. Dovrà essere evitata la realizzazione di finestre apribili a livello di strade e di aree di sosta automezzi o carico/scarico merci.*
- 7. Idonei meccanismi o sistemi che garantiscano il regolamentare smaltimento degli scarichi idrici e regolamentari modalità di allontanamento delle emissioni in atmosfera.*
- 8. Negli ambienti destinati ad attività lavorative e non che presuppongono la presenza non saltuaria di persone (addetti e/o utilizzatori), le porte e le vie ed uscite di emergenza devono consentire l'evacuazione in luogo sicuro, mediante percorsi, anche interni, isolati dagli ambienti sovrastanti.*

*Nei casi di ampliamento, modifica, ristrutturazione o riutilizzo di ambienti esistenti, qualora sia dimostrata l'impossibilità tecnica di realizzare una o più delle condizioni di cui ai precedenti punti 2 e 4, deve essere dimostrato dal progettista che le soluzioni alternative previste sono idonee ad ottenere un analogo livello di protezione. In tali casi l'utilizzo degli ambienti sarà condizionato anche alla preventiva valutazione della concentrazione di gas radon in tali ambienti (iii).*

*In relazione alle specifiche destinazioni d'uso e all'attività che vi si svolge è fatto obbligo inoltre garantire i requisiti previsti dalle relative normative di settore, ove presenti, ed acquisire tutte le autorizzazioni del caso se ed in quanto dovute.*

(i) Fatto salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3.4.11

(ii) Fatto salvo quanto previsto ai commi 2 e 4 dell'art. 3.4.18.

(iii) Il campionamento di radon dovrà durare almeno 48 ore e l'ambiente interessato dovrà rimanere per tale periodo completamente chiuso.

I risultati dovranno essere così valutati:

- attività inferiore a 200 Beq/mc: accettabile (l'ambiente può essere utilizzato)
- attività compresa tra 200 e 400 Beq/mc: occorre realizzare ulteriori provvedimenti costruttivi di impermeabilizzazione
- attività maggiore di 400 Beq/mc: inaccettabile (l'ambiente non può essere utilizzato)

### **3.4.39 Sottotetti: requisiti generali**

*I vani sottotetto o parti di essi che abbiano i requisiti di abitabilità previsti nel presente titolo possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione primaria, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.*

*Per i requisiti igienico-sanitari di abitabilità relativi ai sottotetti esistenti ed oggetto di applicazione della l.r. 15.7.1996, n.15 "Recupero ai fini abitativi dei sottotetti esistenti", si fa rimando alle specifiche fornite con nota del Settore Sanità della Regione del 18.2.1997 n. 49772/G - 10616/S.*

### **3.4.40 Scale: definizioni e norma generale**

Ai fini del presente regolamento le scale si distinguono in:

- *scale primarie:* scale che collegano più piani con diverse unità immobiliari, e/o costituiscono l'accesso alla stessa unità immobiliare, nonché le scale di generale uso pubblico;
- *scale secondarie:* scale che collegano tra loro spazi della medesima unità immobiliare.



Fermo restando il rispetto della normativa per quanto concerne l'eliminazione e il superamento delle barriere architettoniche e la normativa di sicurezza antincendio, le scale devono possedere anche i requisiti previsti nel presente Titolo.

Sono fatte salve le disposizioni vigenti in materia di scale di sicurezza e di emergenza.

### 3.4.41 Caratteristiche delle scale primarie

#### 1. Dimensioni

Le rampe delle scale primarie devono avere una larghezza minima di 1,20 m, anche se c'è la presenza di ascensore.

I gradini delle scale devono avere le seguenti misure:

- alzata minima 16 cm massima cm 18; l'altezza massima è consentita solo per casi particolari e comunque solo per interventi sull'esistente;
- pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate non sia inferiore a cm 62/64 e comunque non inferiore a 30 cm. sempre per una larghezza minima di m.1,20.

Le scale devono essere interrotte con apposito pianerottolo, di norma, almeno ogni 10 alzate.

#### 2. Chiusura

La scala primaria deve essere coperta e chiusa su ogni lato.

Fermo restando l'obbligo della copertura, per le scale che danno accesso ad unità immobiliare/i ubicate non oltre il secondo livello fuori terra può essere omessa la chiusura su ogni lato purché siano previsti e realizzati idonei accorgimenti a difesa degli agenti atmosferici.

#### 3. Aeroilluminazione

Le scale primarie chiuse sui quattro lati devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a mq 0,5 ad ogni piano.

Gli infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione.

Per le scale con pareti laterali di non diretto accesso su spazi liberi, potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernario la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito e dovrà essere prevista e realizzata una aerazione naturale complessiva non inferiore a mq 0,5 per piano servito da garantire mediante idonee superfici apribili in alto e in basso . (i)

#### 4. Materiali

Le pareti dei vani delle scale devono essere realizzate con materiali lavabili che consentano una facile pulizia per una altezza di almeno cm. 180.

Stesse caratteristiche devono avere gradino-alzata-pedata e pianerottoli nonché il parapetto e la balaustra completi di corrimano. L'inizio e la fine della rampa devono essere segnalati al pavimento con una fascia di materiale diverso o comunque percepibili anche da parte dei non vedenti, situata almeno a 30 cm dal primo e dall'ultimo scalino.

---

(i) Negli edifici abitativi questo valore può essere ridotto del 50% nei casi in cui trovano applicazione le relative norme di sicurezza antincendio.

### 3.4.42 Caratteristiche delle scale secondarie

Le scale secondarie, fermo restando quanto previsto da norme speciali, devono avere una alzata minima di 16 cm. e massima di cm. 18, una pedata di profondità minima di cm 25 per una larghezza di almeno 80 cm. e devono essere interrotte con apposito pianerottolo, di norma, almeno ogni 10 alzate.

### 3.4.43 Caratteristiche comuni delle scale

#### 1. Sicurezza delle scale

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m 0,90 e, se del caso, di fermapiede.

I parapetti che costituiscono la difesa verso il vuoto devono avere una altezza minima di 1 m ed essere inattraversabili da una sfera di diametro di cm 10.

E' vietata l'apertura delle porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque alla distanza tra i punti più vicini fra il primo gradino della rampa in discesa e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a m 0,50.

I vetri che eventualmente costituiscono pareti nel vano scala, devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

#### 2. Divieti

Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare aperture finestrate per l'aerazione di locali contigui nonché ogni apertura per la aerazione primaria e/o la ventilazione dei locali secondo le definizioni di cui al successivo capitolo 5, lettera D).

#### **3.4.44 Soppalchi: definizione e norma di rinvio**

Si definisce soppalco lo spazio secondario ricavato in altezza fra due strutture orizzontali di funzione costruttiva più importante.

L'elemento orizzontale che definisce tale spazio non deve limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

Ai fini del presente Regolamento i dimezzamenti di piani così ottenuti non sono considerati quali piani distinti se la parte superiore è completamente aperta sulla parte inferiore; la relativa struttura di protezione deve possedere i requisiti e le caratteristiche di cui al precedente art. 3.4.20.

Gli spazi, sottostanti e soprastanti possono essere utilizzati nel rispetto delle disposizioni previste in relazione alla loro destinazione d'uso.

#### **3.4.45 Approvvigionamento idrico - acqua potabile**

Tutti gli edifici ed i luoghi destinati ad ambienti di vita e di lavoro devono disporre di acqua in quantità sufficiente e di sicura e costante potabilità.

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto.

Fermo restando il rispetto di quanto previsto dall'art. 3.4.2 del presente Regolamento, nonché delle disposizioni di cui al D.P.R. n. 236/88, il ricorso a fonti autonome di approvvigionamento ad uso potabile, autorizzato dal Sindaco su parere del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, previo rilascio del certificato di potabilità, è consentito fintantoché non si renda possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto; una volta realizzato tale allacciamento, la fonte autonoma, ove non destinata ad usi diversi, opportunamente autorizzati, da quello potabile, deve essere disattivata.

#### **3.4.46 Distribuzione dell'acqua all'interno di edifici**

Ogni edificio deve essere servito da una rete di distribuzione adeguatamente dimensionata, in modo da assicurare costantemente il soddisfacimento del fabbisogno per usi potabili e civili, deve essere progettata e realizzata in modo da ridurre per quanto possibile le cause di rumorosità.

L'installazione di dispositivi di rilancio (autoclavi) è consentita negli edifici in cui la pressione di regime dell'acquedotto non sia in grado di garantire una sufficiente erogazione anche ai piani superiori.

In tal caso, a monte dell'impianto di autoclave deve essere installato un serbatoio di preaccumulo chiuso, che impedisca l'aspirazione diretta dalla rete pubblica.

A monte del serbatoio deve essere installato un dispositivo antiriflusso costituito da un disconnettore o da una doppia valvola di ritegno.

Il collegamento dell'autoclave alla tubazione di mandata deve essere realizzato mediante giunti antivibranti.

L'installazione di dispositivi antiriflusso è altresì obbligatoria sulle derivazioni dalla rete potabile di eventuali altre reti destinate a scopi diversi da quello potabile (ad esempio reti antincendio, caldaie, ecc.).

La rete di distribuzione interna dell'acqua deve essere realizzata secondo norme di buona tecnica nel rispetto della Legge n. 46/90 ed in particolare:

- deve essere di idoneo materiale, e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;
- separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e, nelle vicinanze ed in prossimità con questi, nei percorsi orizzontali deve essere posata superiormente.

#### **3.4.47 Scarichi idrici - Tipi di scarico**

Gli scarichi idrici derivanti da qualsiasi fabbricato, si distinguono, in relazione all'origine, in:

- a) acque meteoriche (bianche);
- b) acque nere;
- c) acque di processo.

#### **3.4.48 Obbligo di immissione nella pubblica fognatura**

Fermo restando il rispetto di quanto previsto al precedente art. 3.4.2., tutti i fabbricati esistenti e di nuova realizzazione che danno origine a scarichi di tipo civile ubicati in zone servite da pubblica fognatura (così come definite dalle singole Amministrazioni Comunali in base all'art. 2, IV° comma, della L.R. n. 62/85), sono assoggettati all'obbligo di allaccio alla medesima.

Per scarichi di altra origine, a cura del Sindaco e/o dell'Ente gestore della pubblica fognatura su parere del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, possono essere imposti ulteriori obblighi mediante specifico provvedimento

Per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi, è altresì consentito lo smaltimento dei reflui in corpi d'acqua superficiali nel rispetto della normativa vigente.

Gli scarichi provenienti da insediamenti civili ubicati in zone non servite da pubbliche fognature sono ammessi nei recapiti e con le modalità stabilite dalla L.R. n. 62/85.

#### **3.4.49 Fognature interne dei fabbricati**

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e, tramite percorsi separati e identificabili in relazione alla loro tipologia, devono essere conferiti al recapito finale ammissibile a norma della L. n. 319/76, nonché delle disposizioni di cui alla L.R. n. 62/85 e successive modifiche e integrazioni.

E' ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale, ferme restando la possibilità di ispezione e prelievo campione delle singole reti.

Le richieste di concessione edilizia devono essere corredate da progetto di fognatura interna secondo le prescrizioni del presente regolamento e del regolamento di fognatura comunale.

#### **3.4.50 Acque meteoriche**

Le acque meteoriche possono recapitare:

- a) in pubblica fognatura, nel rispetto delle norme dell'apposito Regolamento comunale;
- b) in acque superficiali, nel rispetto dei limiti qualitativi e quantitativi previsti dalla normativa vigente;
- c) sul suolo o negli strati superficiali del sottosuolo, tramite subirrigazione o pozzo perdente con le limitazioni di cui ai commi successivi.

Per gli insediamenti produttivi e gli insediamenti civili con scarichi di categoria C, (i) di cui all'art.14 del comma 1 della L.R. 62/85 lo smaltimento delle acque meteoriche sul suolo o negli strati superficiali del sottosuolo è ammesso previa separazione delle acque di prima pioggia secondo quanto stabilito dagli artt. 19 e 20 della medesima legge regionale.

Per gli insediamenti diversi da quelli di cui al comma precedente il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL può prescrivere limitazioni allo smaltimento delle acque meteoriche sul suolo e negli strati superficiali del sottosuolo in relazione alla estensione delle superfici impermeabili ed ai potenziali rischi per la falda acquifera.

Resta fermo il divieto di immettere scarichi sul suolo e negli strati superficiali del sottosuolo ricadenti in aree di rispetto di fonti di approvvigionamento idropotabili ai sensi del DPR 236/88.

---

**(i)** L'elenco è individuato dalla DCR 21.3.1990 n. IV/1946 - Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia n. 24 dell'11.5.1990

#### **3.4.51 Accessibilità all'ispezione e al campionamento**

Tutti gli scarichi e le relative reti devono essere dotate di idonee ispezioni e, prima della loro confluenza e del recapito finale, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento.

Per le caratteristiche tecniche del pozzetto di ispezione e campionamento si fa rimando ai Regolamenti di fognatura comunali, ove presenti. In assenza di questi, il pozzetto deve avere apertura minima di cm. 50x50 e profondità di cm. 50 misurata dalla quota inferiore del tubo.

#### **3.4.52 Caratteristiche delle reti e dei pozzetti**

Le condutture delle reti di scarico e tutti i pozzetti nonché le eventuali vasche di trattamento devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta.

I pezzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile: di regola devono essere interrate, salvo casi particolari ove, a motivata richiesta possono essere prescritti percorsi controllabili a vista.

Le vasche non possono di regola essere ubicate in ambienti confinati e devono essere rese facilmente accessibili per le operazioni di manutenzione e di svuotamento.

#### **3.4.53 Autorimesse private**

Le prescrizioni dei seguenti articoli devono intendersi ad integrazione delle disposizioni previste dal Decreto del Ministero dell'Interno 1° febbraio 1986 al quale si rimanda per le definizioni e per tutto quanto non di seguito specificato.

Inoltre, per i casi previsti, le autorimesse private devono assicurare il rispetto della normativa vigente in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.

### 3.4.54 Autorimesse private: prescrizioni integrative

Le pareti e le solette, in particolare per le autorimesse del tipo "misto" secondo la definizione del DM 1.2.86, devono essere realizzate con materiali idonei a garantire il rispetto dei requisiti di fonoisolamento previsti nel presente capitolo.

La pavimentazione deve essere realizzata con materiali impermeabili ed antisdrucchiolevole e devono essere previsti idonei sistemi di smaltimento delle acque.

E' fatto assoluto divieto nelle autorimesse:

- installare impianti, di qualsiasi specie, per la climatizzazione ambientale e/o per la produzione di acqua calda;
- far passare a vista, all'interno delle stesse, tubazioni della distribuzione del gas a meno che non siano conformi alle norme UNI-CIG.

Gli impianti elettrici devono essere conformi alle disposizioni legislative vigenti.

Per le eventuali comunicazioni, ove ammissibili, con locali a diversa destinazione si applicano le disposizioni di cui al 3° comma del punto 2.1 del DM 1.2.1986.

Il passaggio di elementi costruttivi (travi) o tubazioni all'interno dell'autorimessa non deve ridurre l'altezza minima netta fissata in m. 2; eventuali deroghe possono essere concesse per casi particolari e solo quando le tubazioni o gli elementi costruttivi sono posizionati in adiacenza della giunzione tra la parete verticale e quella orizzontale del soffitto.

---

#### NOTA ALL'ARTICOLO.

Si ricorda che ai sensi del DM 1.2.86 le autorimesse in questione devono:

A) garantire le seguenti superfici di aerazione permanente:

**A.1 Per autorimesse senza accesso diretto da spazio a cielo libero:** 1/30 dell'intera superficie in pianta del locale di parcheggio ed in caso di suddivisione in singoli box una superficie non minore di 1/100 di quella in pianta del box stesso realizzabile, questa ultima, anche nel serramento di chiusura dello stesso box;

**A.2 Per autorimesse con accesso diretto da spazio a cielo libero:** 1/100 di quella in pianta del box o del locale di parcheggio se destinato ad un numero massimo di nove autoveicoli realizzabile nel serramento di chiusura dello stesso box;

B) essere dotate di Certificato Prevenzione Incendi (CPI) per i casi di autorimesse con un numero di autoveicoli superiori a 9 e realizzate senza diretto accesso da spazio a cielo libero.

---

### 3.4.55 Cancelli, porte, portoni e barriere motorizzate

La realizzazione di cancelli, porte, portoni e barriere motorizzate deve avvenire adottando i criteri costruttivi e i dispositivi di protezione contro gli infortuni di cui alla norma UNI 8612 del giugno 1989 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli stessi dovranno essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori e vibrazioni e si dovranno adottare tutti gli accorgimenti tecnici per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

Si applicano in ogni caso i limiti stabiliti dalle norme vigenti in materia.

### 3.4.56 Requisiti acustici: norma generale

Gli edifici devono essere costruiti in modo da garantire che i potenziali occupanti siano idoneamente difesi dal rumore proveniente dall'ambiente esterno, nonché da quello emesso da sorgenti interne o contigue.

I requisiti atti ad assicurare idonei livelli di protezione degli edifici dal rumore dovranno essere verificati per quanto concerne:

- rumorosità proveniente dall'ambiente esterno
- rumorosità trasmessa per via aerea tra ambienti adiacenti e sovrapposti
- rumori da calpestio.
- rumorosità provocata da impianti ed apparecchi tecnologici dell'edificio
- rumorosità provocata da attività contigue

Al fine di considerare trascurabile ogni effetto o disturbo del rumore, per tutte le categorie di edifici di cui alle lettere da A ad E del successivo art. 3.4.57, deve essere garantito negli ambienti un livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A" (Le (A)), non superiore a 40 db(A) nel periodo diurno (ore 6.00 - 22.00) e non superiore a 30 db(A) nel periodo notturno (ore 22.00 - 6.00) (i).

Tali valori devono essere misurati a finestre chiuse e in presenza di sorgenti di rumore, con esclusione di quelle interne all'ambiente in cui vengono eseguite le misure

La strumentazione da utilizzare e le modalità di misura sono quelle riportate nel DPCM 01/03/91.

---

(i) il valore nel periodo notturno deve essere garantito per quegli edifici per i quali se ne prevede l'uso anche in tale periodo.

### 3.4.57 Requisiti acustici: classificazione degli edifici

Ai fini della valutazione dei requisiti acustici, gli edifici sono classificati nelle seguenti categorie:

- **Categoria A:** edifici adibiti a residenza o assimilabili
- **Categoria B:** edifici adibiti ad uffici e assimilabili
- **Categoria C:** edifici adibiti ad alberghi, pensioni ed attività assimilabili
- **Categoria D:** edifici adibiti ad ospedali, cliniche, case di cura e assimilabili

- **Categoria E:** edifici adibiti ad attività scolastiche a tutti i livelli e assimilabili
- **Categoria F:** edifici adibiti ad attività ricreative o di culto o assimilabili
- **Categoria G:** edifici adibiti ad attività commerciali o assimilabili
- **Categoria H:** edifici adibiti ad attività produttive, industriali o artigianali

#### 3.4.58 Requisiti acustici: norma transitoria

Le grandezze rilevanti al fine di determinare in fase di progetto i requisiti acustici passivi degli edifici e di verificare a lavori ultimati la rispondenza di quanto realizzato ai dati progettuali sono (per la definizione e l'espressione delle grandezze si rimanda alla Norma UNI 8270):

- isolamento acustico di facciata
- potere fonoisolante degli elementi di separazione fra ambienti
- livello di rumore di calpestio

Nelle more della emanazione dei decreti previsti dalla Legge 447/95 (legge quadro sull'inquinamento acustico), al fine di garantire quanto previsto al precedente art. 3.4.56 le costruzioni dovranno soddisfare i requisiti minimi riportati nella tabella di cui all'allegato n. 1 al presente capitolo, nonché le prescrizioni di cui al presente articolo e a quelli seguenti.

I valori di isolamento acustico delle pareti esterne riportati in tabella tengono conto dei limiti di zona individuati dalla tabella 2 allegata al DPCM 01/03/91.

Per le situazioni dove è richiesta, ai sensi dell'art. 8, comma 3, della Legge 447/95, la predisposizione di documento di valutazione previsionale del clima acustico, nonché per i casi di presenza di elevati livelli di rumore ambientale, dovranno, eventualmente, essere adottate ulteriori opere di mitigazione, che potranno riguardare o l'incremento dei requisiti acustici degli edifici ovvero altri interventi atti a garantire i valori di cui al comma 3 del precedente art. 3.4.56.

I valori riportati in tabella per gli edifici delle categorie F, G, H non tengono conto dell'eventuale rumore immesso nell'ambiente esterno dalle attività che si svolgono al loro interno.

In funzione della specifica tipologia di attività dovranno essere previste in fase di progettazione eventuali ulteriori opere di mitigazione, che potranno riguardare o l'incremento dei requisiti acustici ovvero interventi specifici sulle sorgenti sonore.

Nel caso di edifici con ambienti adibiti a funzioni differenti, le strutture di ogni singola tipologia di ambiente dovranno soddisfare i requisiti per tale tipologia.

Le pareti comuni, fatto comunque salvo quanto riportato nel successivo art. 3.4.59, dovranno soddisfare i requisiti più cautelativi.

I valori di potere fonoisolante e di isolamento acustico delle strutture devono essere dichiarati dal progettista in fase di richiesta di concessione edilizia e certificati ad opere ultimate dal Direttore Lavori (nell'ambito della dichiarazione di cui al primo comma dell'art. 4 del DPR 425/94).

Le modalità di misura, sia per quanto riguarda le prove in laboratorio, sia per quanto riguarda le misure in opera, sono quelle riportate dalla Norma UNI 8270.

#### 3.4.59 Provvedimenti particolari per ambienti rumorosi contigui con l'abitazione

Ai fini della protezione dalla rumorosità provocata da attività contigue, quando è prevista la realizzazione di spazi destinati a pubblico esercizio, ad attività ricreative, ad attività artigianali o commerciali confinanti con spazi abitativi, fermo restando il rispetto negli ambienti abitativi dei limiti di cui all'art. 3.4.56, devono essere previsti e realizzati, a cura del progettista o del titolare dell'attività, valori di potere fonoisolante degli elementi di separazione dagli spazi abitativi maggiori di 10 db di quelli di cui al precedente art. 3.4.58.

Se del caso può essere imposto il sconfinamento delle sorgenti di rumore in altre parti dell'edificio, ovvero può essere dichiarata la loro incompatibilità con la destinazione d'uso dell'edificio, con conseguente divieto di attivazione o obbligo di disattivazione delle stesse.

Sono in ogni caso fatti salvi i provvedimenti della Autorità Sanitaria Locale per situazioni particolari che, a prescindere dal conseguimento dei limiti di cui all'art. 3.4.56, determinano situazioni di oggettiva molestia e/o potenziale danno alla salute.

#### 3.4.60 Rumorosità di apparecchi ed impianti tecnologici installati negli edifici

Tutti gli impianti dovranno essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

Negli edifici di cui alle categorie da A a G dell'art. 3.4.57 la rumorosità prodotta in ogni ambiente dagli impianti tecnologici a servizio dell'edificio, installati in altri ambienti o in spazi comuni anche esterni all'edificio, determinata dal valore massimo del livello sonoro misurato secondo la curva di ponderazione "A" e con costante di tempo "slow" (Max), non deve superare i seguenti limiti:

- a) 35 db(A) per i servizi a funzionamento discontinuo, quali ascensori, scarichi idraulici, bagni, servizi igienici e rubinetteria;
- b) 30 db(A) per i servizi a funzionamento continuo, quali impianto di riscaldamento, areazione, condizionamento.

Le misure di livello sonoro di scarichi idraulici, bagni, servizi igienici e rubinetteria devono essere eseguite in un locale diverso da quello nel quale viene utilizzato l'impianto.

Nella progettazione degli impianti tecnologici generali a servizio delle abitazioni devono comunque essere privilegiate le soluzioni che impediscano la contiguità degli stessi con camere da letto o locali di soggiorno.

### **3.4.61 Documentazione di impatto acustico**

Nei casi previsti dall'art. 8 della Legge 447/95, contestualmente alla richiesta di concessione edilizia (o di licenza d'uso o di nulla osta all'esercizio dell'attività) deve essere prodotta idonea documentazione, di previsione di impatto acustico o di valutazione previsionale del clima acustico, resa secondo le modalità indicate al comma 5 del medesimo art. 8 (i).

Nelle more della emanazione da parte della Regione della legge di competenza ai sensi di quanto stabilito dall'art. 4 della Legge 447/95, la documentazione che deve essere prodotta è riportata nell'allegato 2 al presente capitolo.

---

(i) l'art. 8, comma 5 della Legge 447/95 prevede che la documentazione deve essere resa con le modalità di cui all'art. 4 della legge 04/01/68 n. 15, pertanto con dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà.

---

## **REQUISITI DI FRUIBILITA' A PERSONE FISI-CAMENTE IMPEDITE**

### **3.4.62 normativa di riferimento**

Per tutti gli edifici pubblici, privati aperti al pubblico e privati si applicano le norme della legge 13 gennaio 1989, della legge 15.2.1992, n. 104, del D.P.R. 24.7.1996, n. 503 con le specifiche tecniche di cui al DM 14.6.1989, n. 236.

Per quanto non previsto da tali norme si fa rimando alla legge regionale 20 febbraio 1989, n. 6.

Tali norme si applicano anche agli spazi esterni pubblici e privati, alle parti comuni di pertinenza degli edifici, ai mezzi di trasporto e ai servizi di pubblica utilità così come disciplinato dalla stessa legislazione.

### **3.4.63 Norma integrativa**

L'esercizio di nuove attività aperte al pubblico, che necessitano di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ASL, in fabbricati esistenti, non oggetto di opere edilizie e/o di cambio di destinazione d'uso a fini urbanistici, è soggetto al rispetto della normativa in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche, la cui verifica è delegata all'Azienda Sanitaria competente per territorio.

## **REQUISITI DI GESTIONE**

### **3.4.64 Norma generale**

Gli edifici devono essere progettati e realizzati in modo che con operazioni di normale manutenzione possano conservare le loro prestazioni e il loro decoro.

Resta fermo quanto stabilito all'art. 3.1.12 del cap. 1 del presente Titolo in merito agli obblighi di manutenzione e revisione periodica delle costruzioni.

La facilità degli interventi di normale manutenzione deve essere perseguita anche, ove possibile, con riferimento a tutti gli impianti presenti nell'edificio.

### **3.4.65 Facilitazione alle operazioni di normale manutenzione o di trasferimenti di arredi**

Fermo restando che gli arredi, i materiali e le attrezzature occorrenti per gli interventi di normale manutenzione devono poter essere portati all'interno o fuori dagli edifici attraverso le normali vie di accesso, per edifici superiori a 5 piani fuori terra deve essere realizzato o deve essere prevista la possibilità di realizzare in qualsiasi momento un apposito sistema di elevazione (montacarichi).

## ALLEGATI AL CAPITOLO 4

### Allegato 1 (art. 3.4.58)

Tabella: requisiti minimi di isolamento acustico e potere fonoisolante delle strutture degli edifici

Categoria di edificio	Isolamento acustico di pareti esterne senza serramento dB (i)	Isolamento acustico di pareti esterne con serramenti dB (i)	potere fonoisolante di elementi di separazione, verticale e orizzontale, fra ambienti dB (i)	rumore di calpestio dB (ii)
A	≥ 42	≥ 35	≥ 42	≤ 68
B	≥ 42	≥ 35	≥ 42	≤ 68
C	≥ 42	≥ 35	≥ 42	≤ 68
D	≥ 45	≥ 40	≥ 42	≤ 68
E	≥ 45	≥ 40	≥ 45	≤ 68
F	≥ 40	≥ 35	≥ 40	≤ 68
G	≥ 40	≥ 35	≥ 40	≤ 68
H	≥ 35	≥ 30	≥ 30	≤ 70

(i) indici di valutazione dell'isolamento acustico normalizzato e del potere fonoisolante espressi come valore in decibel a 500 Hz della curva di riferimento, secondo il procedimento di valutazione della curva sperimentale riportato dalla Norma UNI 8270/7;

(ii) indice di valutazione del livello di rumore di calpestio normalizzato espresso come valore in decibel a 500 Hz della curva di riferimento, secondo il procedimento di valutazione della curva sperimentale riportato dalla Norma UNI 8270/7;

### Allegato 2 (art. 3.4.61)

#### A. Documentazione di previsione di impatto acustico, da produrre nei casi previsti dall'art. 8, comma 2 (i) e dall'art. 4, comma 4 (ii), della Legge 447/95:

- Classificazione acustica dell'area dove è prevista l'opera e delle aree limitrofe in base alla zonizzazione acustica adottata dal Comune o, in assenza, in base alla classificazione provvisoria prevista dal DPCM 01/03/91 (art. 6, comma 1).
- Caratterizzazione attraverso misure strumentali del livello di rumore attualmente esistente nell'area dove è prevista l'opera e nelle aree limitrofe; tale caratterizzazione dovrà riguardare sempre il periodo diurno (ore 6.00 - 22.00), nonché il periodo notturno (ore 22.00 - 6.00) nei casi in cui è previsto che le nuove sorgenti di rumore siano attive anche in tale periodo o in parte dello stesso; le misure devono essere eseguite per un tempo sufficiente a caratterizzare in modo adeguato il clima acustico delle aree; devono essere rilevati almeno i seguenti parametri: Leq, L10, L90 (iii).
- Individuazione delle nuove sorgenti di rumore previste.
- Previsione dei livelli attesi di rumore nell'area e in quelle limitrofe a seguito della nuova opera (si dovrà tenere conto anche dell'eventuale impatto dovuto al traffico veicolare indotto dall'opera).
- Misure di contenimento per impedire il superamento dei limiti di legge (sia di zona che differenziale).

#### B. Documentazione di valutazione previsionale di clima acustico, da produrre nei casi previsti dall'art. 8, comma 3 (iv) della Legge 447/95:

- Classificazione acustica dell'area dove è prevista l'opera e delle aree limitrofe in base alla zonizzazione acustica adottata dal Comune o, in assenza, in base alla classificazione provvisoria prevista dal DPCM 01/03/91 (art. 6, comma 1).
- Caratterizzazione attraverso misure strumentali del livello di rumore attualmente esistente nell'area dove è previsto l'insediamento; tale caratterizzazione dovrà riguardare sempre il periodo diurno (ore 6.00 - 22.00), nonché il periodo notturno (ore 22.00 - 6.00) nei casi in cui è previsto che il nuovo insediamento sia utilizzato anche in tale periodo o in parte dello stesso; le misure devono essere eseguite per un tempo sufficiente a caratterizzare in modo adeguato il clima acustico delle aree; devono essere rilevati almeno i seguenti parametri: Leq, L10, L90 (iii).
- Previsione dei livelli attesi di rumore nell'area a seguito del nuovo insediamento (nel caso il nuovo insediamento preveda l'installazione di impianti tecnologici fonte di rumore e/o possa determinare un incremento dell'impatto acustico dovuto a traffico veicolare).
- Opere di mitigazione per limitare il rumore immesso dalle esistenti sorgenti esterne negli ambienti e nell'area della nuova opera (nonché, eventualmente, per limitare il rumore prodotto dagli impianti della nuova opera o dal traffico veicolare indotto).

(i) aeroporti, aviosuperfici, eliporti, strade di tipo A, B, C, D, E, F (secondo la classificazione di cui al DLgs 30/04/92 e successive modificazioni), discoteche, circoli privati e pubblici esercizi ove sono installati macchinari o impianti rumorosi, impianti sportivi e ricreativi, ferrovie ed altri sistemi di trasporto collettivo su rotaia.

(ii) nuovi impianti ed infrastrutture adibiti ad attività produttive, ad attività sportive e ricreative, a postazioni di servizi commerciali polifunzionali.

(iii) Leq = livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A"

L10 = livello di pressione sonora superato per il 10% del tempo di osservazione

L90 = livello di pressione sonora superato per il 90% del tempo di osservazione

(iv) scuole e asili nido, ospedali, case di cura e di riposo, parchi pubblici urbani ed extraurbani, nuovi insediamenti residenziali prossimi alle opere di cui alla precedente nota (i).

## **Capitolo 5°**

### **Requisiti delle abitazioni**

#### **3.5.1 Principi generali**

Ogni abitazione deve essere regolarmente disimpegnata e idonea ad assicurare lo svolgimento delle attività proprie del nucleo familiare ed i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili internamente all'abitazione o per lo meno attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.

Gli spazi destinati a cucina e/o a zona cottura ed i servizi igienici devono essere dotati di accorgimenti atti a garantire lo smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che vi si svolgono.

Nel caso di abitazioni realizzate secondo la tipologia della pianta libera di cui al successivo art. 3.5.2, fermo restando l'obbligo della delimitazione fissa degli spazi destinati a servizio igienico e relativo disimpegno o antibagno, deve essere prevista la possibilità di isolare convenientemente le aree destinate al dormire se l'abitazione prevede più di un letto.

#### **3.5.2 Tipologie di abitazioni in relazione alla delimitazione degli spazi**

L'abitazione può essere a pianta fissa o a pianta libera a seconda che il richiedente intenda o meno separare in modo fisso gli spazi.

#### **3.5.3 Tipologia degli spazi dell'abitazione**

In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, in ogni abitazione si distinguono:

- a) spazi di abitazione** (locali di abitazione): camera da letto, sala soggiorno-pranzo, cucina, spazio cottura, ambienti multiuso della tipologia a pianta libera;
- b) spazi accessori** (locali integrativi): studio, sala da gioco, sala di lettura e assimilabili, tavernette, spazio cottura aggiuntivo a quello di cui alla precedente lettera a), ecc.;
- c) spazi di servizio** (locali di servizio): stanze da bagno, servizi igienici, lavanderia, cantine, spogliatoi, guardaroba, corridoi, ripostigli, ecc.

### **A) DOTAZIONE MINIMA DI SPAZI E REQUISITI MINIMI DIMENSIONALI**

#### **3.5.4 Dotazione minima**

In ogni abitazione, sia a pianta fissa che a pianta libera, deve essere garantita una dotazione minima di spazi in relazione al numero di utenti.

La dotazione minima di spazi da garantire nelle abitazioni a **pianta fissa** è la seguente:

- una cucina od in alternativa uno spazio cottura;
- un locale soggiorno-pranzo;
- un numero adeguato di camere da letto in relazione al numero di utenti;
- una stanza da bagno.

La dotazione minima di spazi da garantire nelle abitazioni a **pianta libera** è la seguente:

- un ambiente multiuso dimensionato in relazione al numero di utenti;
- una stanza da bagno.

Nelle abitazioni con numero di utenti ammissibili superiore a tre, devono essere garantiti anche gli spazi aggiuntivi previsti dal successivo art. 3.5.6.

Nelle tabelle 1 e 2 allegate al presente capitolo è riassunta la tipologia degli spazi in relazione al numero di utenti, rispettivamente per abitazioni a pianta fissa e libera.

Le caratteristiche dimensionali minime degli spazi (superfici, volumi e altezze) sono riportate agli articoli successivi.



### 3.5.5 Superfici minime delle abitazioni

Le superfici minime nette delle abitazioni sono determinate in funzione della tipologia di spazi da garantire in relazione al numero di utenti.

Le superfici minime degli spazi obbligatori delle abitazioni **a pianta fissa** sono (i):

- camera da letto per una persona: 9 mq (*lato minore non inferiore a 2,5 m.*);
- camera da letto per due persone: 14 mq (*lato minore non inferiore a 3 m.*);
- camera da letto per tre persone: 21 mq (*lato minore non inferiore a 3,5 m.*)
- soggiorno-pranzo 14 mq (*lato minore non inferiore a 3 m.*);
- cucina mq 8 con lato minore non inferiore a 2 m;  
posto di cottura: compresa tra 3 e 8 mq con lato minore non inferiore a 1,20 m;  
stanza da bagno (primo servizio) 4 mq. con lato minore non inferiore a 1,5 m.

Nell'abitazione per una persona l'insieme degli spazi soggiorno-pranzo-cottura deve avere una superficie minima di mq 15 (*lato minore non inferiore a 3 m.*);

A partire dalle abitazioni usabili da due persone, qualora in alternativa allo spazio cucina si ricorra alla realizzazione dello spazio cottura la superficie residua rispetto al minimo previsto per lo spazio cucina non può essere detratta dalla superficie complessiva ma deve essere utilizzata ad integrazione delle superfici minime previste per gli altri spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.5.3.

Le superfici minime degli spazi obbligatori delle abitazioni **a pianta libera**, di cui al precedente art. 3.5.4, comma 3, sono:

- un ambiente multiuso per un utente: 21 mq;
- un ambiente multiuso per due utenti: 33 mq;
- un ambiente multiuso per tre utenti: 45 mq;
- una stanza da bagno: 4 mq con lato minore non inferiore a 1,5 m.

Le superfici minime derivanti dall'applicazione delle disposizioni di cui ai commi precedenti si intendono al netto di eventuali disimpegni, corridoi, ingressi, ecc. anche se non fisicamente delimitate in modo completo e devono possedere le caratteristiche previste per la singola tipologia di spazio per essere utilmente considerate ai fini della determinazione del numero di utenti massimi ammissibili.

---

**(i) il valore in parentesi è una misura consigliata**

### 3.5.6 Incrementi di superfici per abitazioni con più di tre utenti ammissibili

Nelle abitazioni, sia a pianta fissa che a pianta libera, con un numero di utenti ammissibili superiore a tre, allo scopo di assicurare un confortevole uso degli spazi e di favorire un più agevole svolgimento delle attività degli occupanti, devono essere realizzati incrementi delle superfici degli spazi di abitazione nonché spazi aggiuntivi di servizio e/o accessori come di seguito specificato.

#### 1) a pianta fissa:

- a) incremento della superficie minima netta di abitazione o dello spazio soggiorno-pranzo non inferiore a mq 4 per utente; tale incremento si applica dal 4° utente fino al 7° utente;
- b) realizzazione di un secondo servizio igienico di superficie non inferiore a mq 2 con lato minore non inferiore a m.1; in subordine sono ammesse le seguenti altre soluzioni:
  - incremento di almeno 2 mq dello spazio destinato a stanza da bagno;
  - realizzazione di uno spazio di servizio, di superficie non inferiore a mq 2, per la installazione di apparecchi sanitari (wc, zona doccia);
- c) realizzazione di uno spazio di superficie non inferiore a mq 7.5 usabile come spazio accessorio.

#### 2) nelle abitazioni a pianta libera:

- a) incremento della superficie minima netta di abitazione (a partire dal minimo previsto per tre utenti) non inferiore a 10 mq per utente;
- b) realizzazione di un secondo servizio igienico di superficie non inferiore a mq 2 con lato minore non inferiore a m.1; in subordine sono ammesse le seguenti altre soluzioni:
  - incremento di almeno 2 mq dello spazio destinato a stanza da bagno;
  - realizzazione di uno spazio di servizio, di superficie non inferiore a mq 2, per la installazione di apparecchi sanitari (wc, zona doccia);
- c) incremento della superficie dell'ambiente multiuso di mq 7,5 oppure realizzazione di uno spazio confinato usabile come spazio accessorio della medesima superficie.

### 3.5.7 Volumi minimi e altezze minime dei singoli ambienti

#### 1) Volumi minimi

I volumi minimi degli spazi delle abitazioni, riferiti alle singole superfici minime di cui ai precedenti artt. 3.5.5 e 3.5.6, *in relazione agli indici di altezza definiti al successivo punto 2 (comuni dislocati in aree sotto i 600 mt/slm )* sono i seguenti:

##### **a) spazi/locali di abitazione**

- cucina: 21,60 mc
- posto di cottura: 8,10 mc
- camera da letto per una persona: 24,30 mc;
- camera da letto per due persone: 37,80 mc;
- camera da letto per tre persone: 56,70 mc;
- soggiorno-pranzo: 37,80mc;
- ambiente multiuso per un utente: 56,70 mc;
- ambiente multiuso per due utenti: 89,10mc;
- ambiente multiuso per tre utenti: 121,50 mc;

##### **b) spazi/locali accessori o di servizio**

- locale integrativo: 18mc;
- stanza da bagno: 9,60 mc;
- servizio igienico: 4,80 mc.

*Tali valori minimi sono proporzionalmente riducibili in relazione agli indici di altezza previsti al successivo punto 3 (altezze minime in relazione all'altitudine )*

*Agli incrementi di superficie previsti dall'art. 3.5.5 comma 3 e dall'art. 3.5.6, dovrà corrispondere un incremento minimo di volumetria in funzione della specifica altezza prevista per tipologia di locale , proporzionalmente riducibile in relazione all'altitudine.*

#### 2) Altezze minime

*Fermo restando gli indici minimi e massimi di cui ai successivi commi, ai fini del presente articolo l' altezza è definita quale rapporto tra il volume e la superficie del singolo spazio.*

*L' altezza netta media interna degli spazi di abitazione di cui alla lettera a) del precedente articolo 3.5.3 non deve essere inferiore a mt. 2,70.*

*In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a mt. 2,10.*

*Per gli spazi accessori e di servizio di cui alle lettere b) e c) dell'articolo 3.5.3 l'altezza netta media interna non deve essere inferiore a mt. 2,40, ulteriormente riducibile a mt. 2,10 per i corridoi ed i luoghi di passaggio in genere, compreso i ripostigli.*

*In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a mt. 1,80.*

*Tutti gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi.*

*I valori minimi di superfici, cubature ed altezze dei singoli ambienti sono riassunti nella tabella n. 3 allegata al presente capitolo.*

*Per i sottotetti di cui alla L.R. 15/96, si fa rimando a quanto previsto dall' articolo 3.4.39.*

#### 3) Altezze minime in relazione all'altitudine

*Nei comuni situati tra i 600 ed i 1000 metri/slm, può essere ammessa, tenuto conto delle condizioni climatiche locali e della locale tipologia, una riduzione dell'altezza media fino a mt. 2,55 per gli spazi di abitazione e mt. 2,20 per gli spazi accessori e di servizio ulteriormente riducibili a mt.2,00 per i corridoi ed i luoghi di passaggio in genere, compreso i ripostigli.*

*In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a mt. 1,90 per gli spazi di abitazione ed a mt. 1,70 per gli spazi accessori e di servizio.*

*Nei comuni montani per le costruzioni al di sopra dei 1000 mt/slm, può essere ammessa una riduzione dell'altezza media fino a mt. 2,40 per gli spazi di abitazione e mt. 2,10 per gli spazi accessori e di servizio ulteriormente riducibili a mt. 2,00 per i corridoi ed i luoghi di passaggio in genere compresi i ripostigli.*

*In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a mt. 1,90 per gli spazi di abitazione ed a mt. 1,70 per gli spazi accessori e di servizio.*

*In ogni caso per gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi si devono rispettare le indicazioni di cui al terzultimo comma del precedente punto 2.*

*Nelle situazioni di cui al presente articolo saranno proporzionalmente riducibili gli indici di cubatura previsti al precedente punto 1*

### 3.5.8 Numeri di utenti ammissibili

Il numero di utenti massimi ammissibili per ogni abitazione è determinato in funzione di quanto previsto ai precedenti articoli 3.5.5 e 3.5.6 (tabelle n 1 e 2 allegate al presente capitolo).

Nel rispetto degli indici sopra stabiliti il progettista dovrà indicare in fase di progetto il numero massimo di utenti ammissibili per ogni abitazione.

La certificazione del Direttore dei lavori per la richiesta della licenza d'uso deve contenere anche l'indicazione del numero massimo di utenti ammissibili calcolato ai sensi del precedente primo comma.

Nell'atto autorizzativo della licenza d'uso, verrà indicato per ogni abitazione il numero massimo di utenti ammissibili sotto il profilo igienico-sanitario.

## B) SOLEGGIAMENTO

### 3.5.9 Soleggiamento

*Al fine di assicurare un adeguato soleggiamento nelle nuove abitazioni è vietata la realizzazione di unità abitative nelle quali tutti gli spazi di abitazione di cui alla lettera a) del precedente art. 3.5.2 abbiano affaccio solo verso Nord. Si intende per affaccio verso nord quello in cui l'angolo formato tra la linea di affaccio e la direttrice est-ovest sia inferiore a 30°.*

## C) ILLUMINAZIONE

### 3.5.10 Illuminazione naturale: requisiti generali

Tutti gli spazi delle abitazioni di cui all'art. 3.5.3. lettera a) e b) e la prima stanza da bagno devono avere una adeguata superficie finestrata ed apribile atta ad assicurare l'illuminazione naturale.

Possono usufruire di illuminazione solo artificiale i locali destinati a servizi igienici, gli spogliatoi, i ripostigli e guardaroba, le lavanderie.

In tutti gli spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.5.3. e nella prima stanza da bagno deve essere assicurata la visione verso l'esterno.

Tale visione deve comprendere sia l'ambiente circostante che la volta celeste.

Fatto salvo il rispetto della normativa in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche (i), la visione verso l'esterno deve essere assicurata per tutta la serie dei punti di vista distribuiti in verticale ad un'altezza dal pavimento compresa tra 1,00 e 2,00 m in corrispondenza ad almeno un affaccio del singolo spazio abitativo.

(i) art. 8, punto 8.1.3 DM 236/89)

### 3.5.11 Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

La superficie finestrata deve assicurare in ogni caso un fattore di luce diurna (FLD) (i) non inferiore a 0,018 misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad un'altezza di m 0,90 dal pavimento.

Tale requisito si ritiene soddisfatto quando la superficie illuminante utile non è inferiore al 12,5 % (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo.

*Per superficie illuminante utile, che deve essere riportata sul progetto, si intende la superficie totale dell'apertura finestrata verticale misurata in luce architettonica (vuoto di progetto), detratta la eventuale porzione posta entro un'altezza di m 0,60 misurata dal pavimento del locale.*

*Ai fini del presente paragrafo si considera equivalente alla superficie finestrata verticale la superficie finestrata inclinata posta ad una altezza compresa tra 1 e 2 m dal piano del pavimento.*

La previsione di cui al precedente comma 2 vale solo in assenza di ostacoli o limitazioni all'illuminazione naturale diretta, in presenza dei quali la superficie illuminante utile deve essere opportunamente calcolata o incrementata, secondo quanto riportato al successivo art. 3.5.12.

Superfici finestate diverse da quelle verticali o inclinate, come sopra definite, sono consentite per l'illuminazione naturale diretta degli spazi accessori e di servizio, con eccezione della prima stanza da bagno. Sono consentite anche negli spazi di abitazione quale sistema integrativo, comunque non maggiore del 30% calcolato come al secondo comma, per il raggiungimento del requisito minimo di illuminazione.

*(1) il Fattore di Luce Diurna -FLD- è la misura dell'illuminamento diurno in un punto di un piano determinato, espressa come rapporto tra l'illuminamento in quel punto stesso e l'illuminamento esterno che nello stesso istante si verifica su un piano orizzontale esterno esposto alla luce libera della volta celeste senza irraggiamento diretto del sole.*

### 3.5.12 Calcolo della superficie illuminante utile in presenza di ostacoli o limitazioni alla illuminazione naturale

Le situazioni che determinano ostacolo o limitazione all'illuminazione naturale diretta sono riportate ai seguenti punti A, B e C. In presenza di tali situazioni, al fine di permettere l'ottenimento delle condizioni di illuminazione richieste, la superficie illuminante utile di cui al comma 2 del precedente art. 3.5.11 deve essere calcolata secondo quanto riportato nel seguito.

La limitazione prevista alla lettera A si applica anche nei casi di cui alle lettere B e C. Quando si verificano entrambe le condizioni riportate alle successive lettere B e C, gli incrementi risultanti da ciascun calcolo devono essere sommati.

#### A) Presenza di aggetti (i)

Quando al di sopra dell'apertura finestrata sono presenti aggetti si deve operare nel seguente modo:

- dal punto più esterno dell'aggetto si traccia il segmento di retta perpendicolare alla parete;
- se il segmento ha lunghezza inferiore o uguale a m 1,20 non si tiene conto dell'ostacolo alla illuminazione
- se il segmento ha lunghezza superiore a m 1,20, la eventuale porzione di apertura finestrata che si trova ad una distanza da tale segmento inferiore o uguale alla metà della lunghezza del segmento stesso deve essere considerata utile agli effetti dell'illuminazione solo per 1/3.

In allegato al presente capitolo si riporta apposito schema esplicativo (schema A).

#### B) Presenza di pareti o di strutture prospicienti

Di regola la distanza tra le pareti finestrate prospicienti di edifici (anche quando una sola di esse è provvista di finestre) o tra pareti finestrate e strutture prospicienti che costituiscono ostacolo all'illuminazione deve essere non inferiore alla maggiore delle altezze misurate dal piano marciapiede perimetrale al punto più alto degli edifici o della struttura.

Per le situazioni in cui ciò non si verifici si deve operare nel seguente modo:

- per ciascuna apertura finestrata si tracciano le rette passanti per il centro (ii) dell'apertura stessa e rispettivamente per il punto più alto ed il punto più esterno del fabbricato o struttura prospicienti e si prende in considerazione la retta che forma l'angolo maggiore con la sua proiezione sul piano orizzontale
- se tale angolo è inferiore o uguale a 45° non si tiene conto dell'ostacolo alla illuminazione
- se tale angolo è superiore a 45° l'apertura finestrata deve essere proporzionalmente aumentata fino a raggiungere il 20% (1/5) della superficie del pavimento per un angolo di 60°.
- Non è consentita la realizzazione di nuove costruzioni in cui l'angolo determinato come sopra riportato sia maggiore di 60°.

L'incremento della superficie finestrata utile per angoli compresi tra 45° e 60° si ottiene dalla seguente formula (ricavata per interpolazione lineare):

$$I = Sp (\alpha - 45)/200$$

- dove:
- I = incremento in mq della superficie finestrata utile (da
- sommare al valore risultante dal comma 2 dell'art. 3.5.11)
- Sp = superficie del pavimento in mq
- $\alpha$  = maggiore degli angoli formati dalle rette passanti per il centro della finestra e rispettivamente per il punto più alto ed il punto più esterno del fabbricato o struttura prospicienti

#### C) Locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra

Di regola i locali devono avere una profondità non superiore a 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento.

Potrà essere ammessa una profondità maggiore e comunque non superiore a 3,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento a condizione che la superficie illuminante utile di cui al comma 2 del precedente art. 3.5.11 sia proporzionalmente incrementata fino a raggiungere il 25% (1/4) della superficie del pavimento.

L'incremento della superficie illuminante utile per locali di profondità compresa tra 2,5 e 3,5 volte l'altezza del voltino della finestra si ottiene dalla seguente formula (ricavata per interpolazione lineare):

$$I = Sp (V - 2,5)/8$$

dove:

- I = incremento in mq della superficie finestrata utile (da sommare al valore risultante dal comma 2 dell'art. 3.5.11)
- Sp = superficie del pavimento in mq
- V = rapporto tra la profondità del locale e l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento.

(i) aggetto = parte sporgente dalla facciata di un edificio o elemento architettonico sporgente dal corpo della costruzione, come cornice, balcone, mensola, modanatura e simili  
(ii) Nei casi più comuni che si possono presentare il centro si individua nel seguente modo:  
apertura finestrata rettangolare o quadrata: punto di intersezione delle diagonali  
apertura finestrata circolare: centro della circonferenza

### 3.5.13 Requisiti delle finestre

Le superfici finestrate o comunque trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture devono poter consentire idonee condizioni di riservatezza per gli occupanti.

Tutte le superfici finestrate devono essere comunque accessibili alle pulizie, anche per la parte esterna.

### 3.5.14 Illuminazione artificiale

Ogni spazio di abitazione di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.

### 3.5.15 Illuminazione notturna esterna

Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.

I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

## D) AERAZIONE E VENTILAZIONE DEGLI AMBIENTI

### 3.5.16 Finalità

Le abitazioni devono essere progettate e realizzate in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo non possano costituire rischio per il benessere e la salute delle persone, ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi delle abitazioni medesime e che le condizioni di purezza e salubrità dell'aria siano le migliori tecnicamente possibili.

Nelle abitazioni deve essere altresì impedita l'immissione e il riflusso negli ambienti dell'aria e degli inquinanti espulsi e, per quanto possibile, la mutua diffusione nei locali di esalazioni e di sostanze inquinanti in essi prodotte.

Ferme restando le specifiche integrative relative alla ventilazione degli ambienti, le finalità di cui sopra si ritengono soddisfatte quando siano assicurate regolamentare aerazione primaria per unità abitativa e regolamentare aerazione sussidiaria per i singoli spazi dell'unità abitativa medesima.

### 3.5.17 Definizioni

Ai fini del presente paragrafo si applicano le definizioni di seguito riportate.

- **Ventilazione:** afflusso naturale permanente, diretto o indiretto, di aria esterna negli ambienti in cui sono installati impianti o apparecchi a fiamma libera finalizzato a garantire la regolarità del processo di combustione ed a tale scopo realizzato, con le modalità e le caratteristiche previste dalla specifica normativa tecnica vigente con particolare riferimento alle Norme UNI-CIG.
- **Aerazione naturale:** ricambio d'aria in uno spazio confinato garantito dai naturali moti convettivi dell'aria ottenuto attraverso aperture verso l'esterno.
- **Aerazione artificiale:** ricambio d'aria in uno spazio confinato garantito mediante impianti meccanici, distinta in:
  - aerazione artificiale propriamente detta, che prevede impianti di immissione e di estrazione dell'aria;
  - aerazione per estrazione che prevede la sola estrazione meccanica dell'aria con immissione attraverso aperture dall'esterno o locali confinanti;
- **Aerazione primaria:** afflusso permanente (naturale) di aria esterna, ottenuto quindi a porte e finestre chiuse, tale da garantire un ricambio d'aria minimo atto ad evitare l'accumulo degli inquinanti negli ambienti.
- **Aerazione sussidiaria:** ricambio d'aria, anche di natura non continua, ottenibile mediante apertura di superfici comunicanti con l'esterno quali porte e finestre, che serve ad integrare l'aerazione primaria, al fine di garantire il rinnovo dell'aria nei locali occupati da persone, la pronta evacuazione di inquinanti e vapore acqueo nonché una velocità dell'aria tale da realizzare confortevoli condizioni microclimatiche.

**Doppio riscontro d'aria:** presenza di superfici finestrate apribili, ubicate su più pareti perimetrali di norma contrapposte *ovvero anche con aperture non ubicate su pareti contrapposte, purché la retta passante per due aperture su pareti diverse divida l'unità abitativa in due parti di cui la più piccola non sia inferiore ad 1/3 del totale.*

- **Canne di esalazione:** canne impiegate per l'allontanamento di esalazioni (vapori, odori) non provenienti da apparecchi di combustione a fiamma libera.
- **Canne di aerazione:** canne impiegate per immettere e/o estrarre aria al fine di garantire e/o integrare il ricambio di aria negli ambienti.

- **Camini e canne fumarie:** condotti impiegati per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da apparecchi e impianti, ivi compresi quelli per la cottura dei cibi.

### 3.5.18 Aerazione primaria dell'unità abitativa

L'aerazione primaria deve essere garantita mediante aperture permanenti verso l'esterno adeguatamente ubicate e dimensionate. Tale requisito può essere ottenuto mediante presenza di sistemi di ventilazione connessi alla presenza di apparecchi a fiamma libera.

In assenza di questi, l'aerazione primaria dovrà essere comunque ottenuta mediante la realizzazione di apposite aperture permanenti verso l'esterno con superficie non inferiore a 100 cmq e 200 cmq rispettivamente per le abitazioni monolocale/monopersona e per tutti gli altri casi.

### 3.5.19 Aerazione sussidiaria degli spazi di abitazione e accessori

L'aerazione sussidiaria deve essere garantita mediante la presenza del **doppio riscontro d'aria** per ogni unità abitativa e di superfici finestrate apribili nella misura non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento per ciascuno degli spazi di abitazione e accessori così come definiti al precedente articolo 3.5.3.

Il requisito del doppio riscontro d'aria può essere derogato solo per abitazioni con capacità ricettiva non superiore a due persone a condizione che siano adottate soluzioni alternative quali ad esempio:

- predisposizione di canna di aerazione naturale, anche non permanente, così come definita all'art. 3.5.22, di adeguate dimensioni (sezione di area non inferiore a 200 cmq e lunghezza non inferiore a 5 m), indipendente per ciascuna abitazione, sfociante oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo ubicato a distanza idonea da possibili fonti di inquinamento, realizzata preferibilmente in posizione opposta alla parete finestrata. Per l'adozione di tale soluzione, in presenza di apparecchi a fiamma libera, dovrà comunque essere documentato il rispetto di quanto previsto all'art. 3.5.45. Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora l'apertura di aerazione primaria sia incrementata di un valore almeno pari alla sezione della canna di aerazione;
- predisposizione di apertura finestrata apribile di adeguate dimensioni (superficie non inferiore a 0,5 mq) sopra la porta di ingresso purché prospiciente su spazio esterno aperto ed in posizione preferibilmente opposta alla apertura di aerazione sussidiaria.

### 3.5.20 Aerazione sussidiaria naturale e/o artificiale degli spazi di servizio

Al fine di soddisfare le finalità di cui all'art. 3.5.16 gli spazi di servizio dell'unità abitativa devono possedere i requisiti di aerazione sussidiaria naturale e/o artificiale di seguito riportati.

#### 1) STANZE DA BAGNO E SERVIZI IGIENICI

Ogni abitazione deve disporre di almeno una stanza da bagno dotata di aerazione sussidiaria naturale fornita da apertura finestrata apribile all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,50 e comunque non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento.

Le stanze da bagno aggiuntive e i servizi igienici, così come definiti al successivo articolo 3.5.65, privi della regolamentare aerazione sussidiaria naturale, devono essere dotati di impianto di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in espulsione intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 1 ricambio per ogni utilizzazione dell'ambiente.

#### 2) CORRIDOI, DISIMPEGNI

Nei corridoi e nei disimpegni di lunghezza superiore a m.10, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte), o di superficie non inferiore a mq 20, non comunicanti su spazi di abitazione primaria, deve essere assicurata una aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/12 della superficie in pianta ovvero una adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 0,5 volumi/ora.

#### 3) LAVANDERIE E/O STIRERIE

Gli spazi di servizio destinati a lavanderia e/o stireria, devono essere dotati di aerazione sussidiaria naturale ottenuta mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 0,5 mq e comunque non inferiore a 1/8 della superficie in pianta ovvero di adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri, per il periodo d'uso, il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 15 volumi/h.

#### 4) CANTINE

L'insieme degli spazi destinati a cantina, comunicanti tra loro, deve essere dotato di un adeguato ricambio d'aria naturale mediante la realizzazione di aperture verso l'esterno di superficie non inferiore ad 1/30 della superficie complessiva in pianta.

Ciascun singolo spazio deve essere comunque dotato di superficie di aerazione naturale non inferiore ad 1/100 della superficie in pianta realizzabile anche sulla porta di ingresso.

Fermo restando il divieto di comunicazione diretta con box o con centrali termiche, nella superficie di aerazione per l'aerazione di tali spazi di servizio possono essere computate aperture di comunicazione con altri ambienti dotati di regolamentare aerazione naturale.

#### 5) ALTRI SPAZI DI SERVIZIO

Negli altri spazi di servizio, quali spogliatoi, guardaroba e ripostigli, di superficie maggiore di 5 mq, deve essere assicurata una aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 0,5 mq e comunque non inferiore a 1/12 della superficie in pianta ovvero una adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri, per il periodo d'uso, il ricambio dell'aria nella misura non inferiore 3 volumi/ora.

##### 3.5.21 Specifiche tecniche per l'installazione e utilizzo degli impianti di aerazione artificiale

L'aria estratta deve essere allontanata con apposita canna avente le caratteristiche di cui agli articoli successivi.

Gli impianti di estrazione meccanica devono essere adeguatamente bilanciati con immissione d'aria esterna che può avvenire secondo le seguenti modalità:

- immissione forzata di aria (impianti di aerazione forzata propriamente detti);
- presa di aria diretta da aperture permanenti verso l'esterno poste nel medesimo spazio in cui è installato l'impianto di estrazione;
- ripresa di aria indiretta da spazi confinati adiacenti attraverso aperture permanenti di adeguata sezione realizzate anche sulle porte di comunicazione. Gli spazi adiacenti devono comunque essere dotati di aperture permanenti verso l'esterno o avere un volume complessivo maggiore del volume estratto su base oraria.

Qualora negli spazi in cui sono installati impianti di estrazione o negli spazi immediatamente adiacenti siano presenti apparecchi a fiamma libera, il bilanciamento deve essere tale da garantire che la depressione massima nel luogo di installazione dell'apparecchio a fiamma libera non sia superiore a 4 Pa.

In caso di bilanciamento mediante sistemi di ripresa diretta od indiretta, tale requisito si ritiene garantito qualora le sezioni delle aperture di presa e di comunicazione siano tali che la velocità media dell'aria nelle stesse non sia superiore a 1 m/sec (indicativamente 140 cmq ogni 50 mc di estrazione).

Il funzionamento degli impianti di aerazione sussidiaria artificiale deve garantire il rispetto dei limiti di rumorosità previsti nel successivo paragrafo H) del presente capitolo.

##### 3.5.22 Canne di aerazione sussidiaria

Le canne di aerazione possono essere del tipo *singolo* o *plurime* a seconda che siano collegate rispettivamente a una o più prese di aerazione sempre della stessa tipologia.

Le canne di aerazione possono funzionare a tiraggio *naturale* od a tiraggio *forzato*.

Si definiscono canne di aerazione plurime le canne costituite da un unico condotto in cui confluiscono più prese di aerazione dello stesso tipo, non sono ammesse nel caso di tiraggio naturale. Possono essere ammesse per l'estrazione forzata solo qualora funzionino a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di estrazione installato dopo l'ultima presa.

*Le canne di aerazione a tiraggio naturale sono ammesse esclusivamente per le funzioni di cui all'art. 3.5.19, comma 2°.*

*Per garantire l'aerazione sussidiaria degli spazi di cui ai punti 1,2,3,4, e 5 dell'articolo 3.5.20 possono essere utilizzate solo canne di aerazione a tiraggio forzato.*

Le canne di aerazione devono sfociare oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo in posizione adeguata e comunque tale da non arrecare disturbo alle persone.

Le canne di aerazione devono essere progettate e realizzate in modo da impedire il riflusso dell'aria estratta in altri ambienti.

##### 3.5.23 Allontanamento delle emissioni provenienti dalla cottura dei cibi

Nelle nuove costruzioni le emissioni provenienti dalla cottura dei cibi devono essere captate per mezzo di idonee cappe e, a seconda che la stessa cottura avvenga con l'utilizzo o meno di apparecchi a fiamma libera, allontanate rispettivamente, tramite camini/canne fumarie o canne di esalazione, indipendenti e sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo (vedasi Tab. 4 allegato al presente Capitolo).

Sono vietate soluzioni tecniche che non prevedano l'allontanamento delle stesse emissioni all'esterno oltre il tetto del fabbricato.

Per quanto attiene alle caratteristiche generali e dei materiali, al dimensionamento e alla messa in opera, i camini e le canne fumarie devono rispondere alle specifiche di cui al successivo punto G del presente paragrafo. Inoltre, in tal caso, in considerazione della possibile presenza di inquinanti a tossicità acuta (ossido di carbonio) sono comunque da preferire soluzioni tecniche che diano garanzia di continuità nel tempo quale un adeguato tiraggio naturale.

Le tubazioni di collegamento delle cappe ai camini/canne fumarie o alle canne di esalazione devono avere andamento il più rettilineo possibile. Nel caso di tiraggio naturale e comunque in presenza di apparecchi di cottura a fiamma libera è ammesso un solo tratto suborizzontale avente pendenza non inferiore al 3% e lunghezza non maggiore di 2.5 m.

### **3.5.24 Canne di esalazione: caratteristiche e modalità di utilizzo**

Le canne di esalazione possono essere del tipo singolo o plurime a seconda che siano collegate rispettivamente a una o più punti di estrazione sempre della stessa tipologia.

Le canne di esalazione possono funzionare a tiraggio naturale od a tiraggio forzato.

Per canne plurime tipo "Shunt" si intendono le canne realizzate con modalità costruttive simili alle canne fumarie.

Le canne plurime non di tipo "Shunt", costituite da un unico condotto in cui confluiscono più punti di estrazione dello stesso tipo, sono ammesse solo qualora funzionino a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di aspirazione installato dopo l'ultimo punto di estrazione.

Le canne di esalazione devono essere progettate e realizzate in modo da impedire il riflusso dell'aria estratta in altri ambienti.

Le canne di esalazione devono sfociare oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo in posizione adeguata e comunque tale da non arrecare disturbo alle persone.

### **3.5.25 Identificazione delle canne**

Allo scopo di rendere, anche nel tempo, facilmente individuabile il tipo e la funzione delle canne installate le stesse devono essere opportunamente identificate nella zona di ingresso mediante apposito contrassegno non asportabile ed indelebile.

## **E) UMIDITA' E TEMPERATURA**

### **3.5.26 Umidità - condensa**

Di norma le pareti interne degli ambienti non devono essere totalmente rivestite con materiali impermeabili.

Le caratteristiche della climatizzazione degli ambienti, ivi compreso l'isolamento termico, il ricambio d'aria e la permeabilità delle pareti devono essere tali da garantire, nelle normali condizioni di occupazione e di uso, l'assenza di tracce di condensazione e umidità sulle pareti perimetrali e la rapida eliminazione della stessa sulle parti impermeabili delle pareti dopo la chiusura delle eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc...).

### **3.5.27 Temperatura negli ambienti dell'abitazione**

Fermo restando i valori massimi ( $20 \pm 2$  °C) fissati dalla normativa vigente in materia di contenimento dei consumi di energia, il funzionamento dell'impianto di climatizzazione invernale deve garantire una temperatura non inferiore a 18 °C negli spazi di abitazione e accessori e non inferiore a 20 °C nelle stanze da bagno e nei servizi igienici.

### **3.5.28 Divieti**

Salvo che particolari condizioni locali lo richiedano e qualora non siano dotati di isolamento termico realizzato nel rispetto della normativa vigente, è fatto divieto di provvedere alla climatizzazione dei seguenti spazi dell'abitazione o ambienti ad essa complementari:

- cantine, ripostigli, scale primarie e scale secondarie che collegano spazi di abitazione con cantine, box, garage;
- box, garage, depositi.

## **F) IMPIANTI TERMICI ED APPARECCHI DI COMBUSTIONE**

### **3.5.29 Termini e definizioni**

Per i termini e le definizioni contenute nel presente paragrafo si fa rimando alla normativa nazionale vigente ed in particolare alla legge 46/90, al D.P.R. 26 agosto 1993, n. 412 ed alle norme tecniche UNI-CIG di cui alla legge 6.12.71, n. 1083.

### **3.5.30 Norma generale**

La installazione, la manutenzione, la conduzione degli impianti termici e degli altri apparecchi di combustione, le modalità di allontanamento dei fumi provenienti dalla combustione, la localizzazione e l'altezza dei comignoli, devono osservare anche le seguenti norme regolamentari che integrano e sottolineano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico-sanitario, della normativa vigente alla quale si fa rimando per quanto non espressamente previsto.



### 3.5.31 Comunicazione preventiva

Fermo restando quanto previsto dalla legge 46/90 e relativa normativa di attuazione, dal D.P.R. 412/93 e dal presente Regolamento e fatti salvi gli obblighi derivanti dalle procedure per l'esecuzione di interventi edilizi, a cura dell'intestatario del libretto di impianto o di centrale, deve essere data comunicazione preventiva al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL di tutti gli interventi riguardanti gli impianti di cui al presente paragrafo che comportino:

- a) la sostituzione, anche se parziale, dell'impianto centralizzato con impianti individuali;
- b) la sostituzione di impianti o apparecchi con altri aventi diversa caratteristica e tipologia, ivi compreso la modifica del combustibile di alimentazione;
- c) la modifica dei luoghi di installazione;
- d) la modifica dei sistemi o meccanismi di evacuazione dei prodotti della combustione ivi compresa la localizzazione dei punti di emissione.

## F.1) IMPIANTI TERMICI PER LA CLIMATIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI CON O SENZA PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

### 3.5.32 Finalità

Gli spazi di abitazione e quelli accessori di cui alle lettere a) e b) dell'art. 3.5.3 nonché gli spazi destinati a stanza da bagno o a servizi igienici devono essere serviti da idonei corpi scaldanti, omogeneamente distribuiti in relazione all'uso dei singoli spazi.

La tipologia dell'impianto termico di climatizzazione cui sono collegati i suddetti corpi scaldanti deve essere scelta in modo tale da:

- minimizzare i rischi di scoppio, incendio ed intossicazione;
- minimizzare le emissioni in atmosfera;
- minimizzare la ricaduta degli inquinanti nelle zone immediatamente circostanti;
- facilitare le operazioni di gestione, manutenzione e controllo;
- massimizzare il rendimento energetico;
- essere predisposti per l'allacciamento ad impianti e reti di teleriscaldamento ove esistenti e ove previsti o prevedibili.

### 3.5.33 Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: caratteristiche generali

Le finalità di cui al precedente articolo si ritengono soddisfatte qualora vengano installati impianti del tipo centralizzato, quantomeno per ogni edificio, ed i relativi generatori di calore risultino installati in luoghi adeguati secondo le norme vigenti, abbiano un unico punto di emissione conforme alle disposizioni di seguito riportate, garantiscano i rendimenti termici ed il rispetto dei limiti all'emissione previsti dalla normativa vigente e siano progettati e realizzati in modo da consentire l'adozione di sistemi di contabilizzazione e termoregolazione del calore per singola unità immobiliare.

Qualora, per la climatizzazione degli ambienti, si renda necessaria l'adozione di più impianti termici non interconnessi tra di loro (impianti autonomi), oltre agli specifici requisiti in merito ai luoghi di installazione, ai punti di emissione, alla gestione e manutenzione ed alle emissioni previsti dalla normativa vigente e dal presente regolamento dovranno essere garantiti i rendimenti termici stagionali previsti dall'art. 5 del D.P.R. 412/93 riferiti alla potenzialità nominale complessiva dei generatori installati nell'edificio.

Anche in questo caso gli impianti devono essere progettati e realizzati in modo da consentire l'adozione di sistemi di termoregolazione e di contabilizzazione del calore per ogni singola unità immobiliare.

Per i fabbricati esistenti, soluzioni diverse, ivi compresa l'adozione di stufe e radiatori individuali, potranno altresì essere adottate in presenza di impedimenti strutturali, e vincoli di altra natura, ivi compresi quelli condominiali, che non consentano la realizzazione di quanto previsto al primo o al secondo comma del presente articolo.

### 3.5.34 Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: luoghi di installazione

L'individuazione e le caratteristiche dei luoghi di installazione degli impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda sono determinate in funzione della potenza termica nominale dell'impianto e del tipo di combustibile di alimentazione:

- a) per gli impianti di potenzialità > di 116 KW (100.000 kcal/h) con qualsiasi combustibile di alimentazione si applicano le disposizioni vigenti in materia di sicurezza antincendio trattandosi di impianti per i quali è necessaria l'acquisizione del Certificato Prevenzione Incendi (CPI);
- b) per gli impianti di potenzialità compresa tra 35 e 116 KW (30.000 e 100.000 kcal/h) alimentati a:
  - b.1) combustibile gassoso si applicano le indicazioni tecniche contenute nel Decreto del Ministero dell'Interno del 12.4.1996;
  - b.2) combustibile liquido o solido si applicano le norme di cui al D.P.R. 22.12.1970, n. 1391 (vedesi anche Circolare Ministero Interno n. 73 del 29.7.71);
- c) gli impianti di potenzialità < di 35 KW (30.000 kcal/h), ivi compreso i generatori di calore individuale a qualsiasi combustibile di alimentazione, con eccezione di quanto previsto al successivo comma, possono essere installati:
  - 1) all'esterno dell'edificio;

2) in locale tecnico adeguato intendendosi per esso un locale avente le seguenti caratteristiche:

- uso tassativamente esclusivo;
- non comunicante con camere da letto, stanze da bagno o servizi igienici con vasca o doccia;
- superficie minima non minore di 2,5 mq.;
- fisicamente delimitato e di altezza non inferiore a m. 2,00 in corrispondenza del punto di installazione;
- dotato di ventilazione naturale diretta ottenuta con apertura avente dimensioni e caratteristiche conformi al punto 3.2.1 della norma UNI-CIG 7129/92.

Nelle nuove costruzioni, possono essere installati in altri spazi dell'abitazione, con esclusione di camere da letto, stanze da bagno o servizi igienici dotati di vasca o doccia, gli impianti isolati rispetto agli ambienti, definiti di tipo C secondo la classificazione di cui alle norme UNI-CIG 7129/92.

Ne può essere comunque consentita l'installazione, anche nelle nuove costruzioni, all'interno di unità abitative mono persona/monostanza quando non esista la possibilità di ricorrere ad altri luoghi di installazione quali:

- all'esterno dell'unità abitativa (balconi o terrazzi di pertinenza);
- in spazio cottura avente le caratteristiche di cui al successivo art. 3. 5. 67 .

Il luogo di installazione in relazione alla potenza termica e al tipo di combustibile è riassunto nella tabella n.5 allegata al presente capitolo.

### **3.5.35 Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: certificazioni e collaudi**

Fatti salvi gli obblighi connessi con la normativa in materia di prevenzione incendi, tutti gli impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda di nuova installazione o sottoposti a ristrutturazione, rifacimento, adeguamento o modifica, devono essere collaudati secondo le procedure previste dalla legge 10/91.

La certificazione di collaudo (dichiarazione di conformità -legge 46/90) deve attestare la conformità dell'opera eseguita a quanto previsto dalla normativa tecnica vigente, dalle norme del D.P.R. 412/93 nonché dalle norme del presente Regolamento.

*La suddetta conformità si riferisce in particolare a:*

- *utilizzo di materiali e componenti costruiti secondo le norme tecniche dell'UNI e del CEI per la salvaguardia della sicurezza secondo le disposizioni di cui alla legge 46/90;*
- *utilizzo di generatori di calore e apparecchi dotati di marcatura CEE;*
- *obbligo al rilascio, da parte dell'installatore qualificato, della dichiarazione di conformità ai sensi della legge 46/90;*
- *compilazione, tenuta e aggiornamento di apposito libretto di impianto o di centrale secondo le disposizioni di cui al DPR 412/93;*
- *rispondenza alle prescrizioni del presente regolamento.*

Ciascun impianto deve essere dotato di apposito "libretto di impianto" o di "libretto di centrale" secondo le disposizioni di cui al D.P.R. 412/93 (art. 11, comma 9).

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano riportate, in caratteri indelebili ed in lingua italiana, le indicazioni previste dalla normativa legislativa e tecnica vigente a seconda delle diverse tipologie e comprendenti comunque:

- a) il nome del costruttore e/o la marca depositata;
- b) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore;
- c) il numero di matricola;
- d) la potenzialità termica o altro parametro equivalente.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto di istruzioni in lingua italiana.

Le istruzioni per l'impiego, destinate all'utente, devono contenere le indicazioni necessarie affinché l'apparecchio possa essere utilizzato con sicurezza. In particolare devono essere dettagliate le manovre che assicurano il funzionamento normale dell'apparecchio e quindi le manovre di accensione, di spegnimento e di regolazione nonché contenere l'indicazione del tipo di combustibile utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio.

Le istruzioni devono inoltre evidenziare sia l'esigenza di interventi di pulizia e di manutenzione sia le precauzioni per la prevenzione dei danni provocati dal gelo.

Devono infine sottolineare la necessità di ricorrere a tecnici qualificati per l'installazione dell'apparecchio e per gli interventi periodici di pulizia e di manutenzione nonché per l'eventuale adattamento all'impiego di altri combustibili.

### **3.5.36 Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: gestione e manutenzione**

La conduzione e la manutenzione degli impianti deve essere tale da garantire una combustione ottimale e il rispetto dei limiti qualitativi alle emissioni previsti dalla normativa.

La conduzione degli impianti deve essere affidata a persona fisica o giuridica, dotata di capacità tecnica e dei requisiti previsti dalla normativa vigente, che ne assume la responsabilità.

Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite secondo le prescrizioni contenute nella normativa vigente e secondo le istruzioni fornite dal costruttore dell'impianto.

La manutenzione deve essere eseguita almeno con cadenza annuale, preferibilmente prima dell'avviamento stagionale dell'impianto.

L'avvenuta esecuzione degli interventi di manutenzione deve essere comprovata da idonea documentazione rilasciata dal tecnico esecutore e annotata sull'apposito libretto, di centrale o impianto, seguendo le indicazioni previste dalla normativa vigente.

### **3.5.37 Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: campionabilità dei prodotti della combustione**

Per tutti gli impianti deve essere resa possibile la campionabilità dei prodotti della combustione attraverso idonei punti di prelievo. In particolare per gli impianti alimentati con combustibile solido e liquido di potenzialità > di 35 Kw, devono essere predisposti sul canale da fumo due fori allineati del diametro di 5 e 8 cm con relativa chiusura metallica (DPR 1391/70).

## **F.2 ) APPARECCHI INDIPENDENTI IMPIEGATI PER IL RISCALDAMENTO**

### **3.5.38 Stufe e radiatori individuali**

L'utilizzo di apparecchi di riscaldamento indipendenti, quali stufe e radiatori individuali, è normato dall'art. 3.5.33.

Relativamente agli altri aspetti (certificazioni e collaudi, manutenzione, ecc.) si fa rimando a quanto previsto per gli altri apparecchi di combustione ad eccezione dei divieti di installazione in camere da letto e servizi igienici per gli apparecchi di tipo C.

## **F.3 ) ALTRI APPARECCHI DI COMBUSTIONE**

### **3.5.39 Campo di applicazione**

Ai fini del presente regolamento sono considerati altri apparecchi tutti gli apparecchi non destinati alla climatizzazione degli ambienti.

### **3.5.40 Altri apparecchi di combustione: certificazioni e collaudi**

Tutti gli apparecchi di combustione di nuova installazione o sottoposti a ristrutturazione, rifacimento, adeguamento o modifica, sono soggetti alle procedure previste dalla legge 46/90.

In particolare, la dichiarazione di conformità deve attestare la conformità dell'opera eseguita a quanto previsto dalla normativa tecnica vigente ivi comprese le norme del presente Regolamento.

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano riportate, in caratteri indelebili ed in lingua italiana, le indicazioni previste dalla normativa legislativa e tecnica vigente a seconda delle diverse tipologie di apparecchi e comprendenti comunque:

- a) il nome del costruttore e/o la marca depositata;
- b) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore;
- c) il numero di matricola;
- d) la potenzialità termica o altro parametro equivalente.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto di istruzioni in lingua italiana.

Le istruzioni per l'impiego, destinate all'utente, devono contenere le indicazioni necessarie affinché l'apparecchio possa essere utilizzato con sicurezza. In particolare devono essere dettagliate le manovre che assicurano il funzionamento normale dell'apparecchio e quindi le manovre di accensione, di spegnimento e di regolazione nonché contenere l'indicazione del tipo di combustibile utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio.

Le istruzioni devono inoltre evidenziare sia l'esigenza di interventi di pulizia e di manutenzione sia le precauzioni per la prevenzione dei danni provocati dal gelo.

Devono infine sottolineare la necessità di ricorrere a tecnici qualificati per l'installazione dell'apparecchio e per gli interventi periodici di pulizia e di manutenzione nonché per l'eventuale adattamento all'impiego di altri combustibili.

### **3.5.41 Altri apparecchi di combustione: gestione e manutenzione**

La conduzione e la manutenzione degli apparecchi deve essere tale da garantire una combustione ottimale e il rispetto dei limiti qualitativi alle emissioni previsti dalla normativa.

Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite secondo le istruzioni fornite dal costruttore.

L'avvenuta esecuzione degli interventi di manutenzione deve essere comprovata da idonea documentazione rilasciata dal tecnico esecutore.

### **3.5.42 Altri apparecchi di combustione: campionabilità dei prodotti della combustione**

Gli apparecchi, di nuova installazione devono consentire la campionabilità dei prodotti di combustione.

### **3.5.43 Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili**

I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti fissi devono essere realizzati con tubi flessibili mobili che abbiano marcato sulla superficie esterna, in maniera chiara ed indelebile, ad intervallo non maggiore di cm. 40 il nome o la sigla della ditta fabbricante ed il riferimento alla tabella UNI-CIG.

La legatura di sicurezza (collegamento secondo norma UNI-CIG 7140) tra i tubi flessibili ed il portagomma deve essere realizzata con fascette che:

- richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera sia l'allentamento. E' pertanto vietato l'impiego di viti e alette che consentano l'applicazione e l'allentamento manuale;
- abbiano larghezza sufficiente ed una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente applicato sul raccordo portagomma anche se stretto a fondo sullo stesso.

## **F.3.1 ) APPARECCHI A FIAMMA LIBERA**

### **3.5.44 Apparecchi di combustione a fiamma libera: divieti di installazione**

Negli spazi adibiti a:

- stanze da bagno;
- servizi igienici o spazi con presenza di doccia o vasca da bagno;
- camere da letto;

ancorché provvisti di aerazione naturale permanente e di regolamentare apertura finestrata, è vietata l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera quali: stufe, caminetti, radiatori individuali, scaldacqua unifamiliari, apparecchi di cottura, ecc..

### **3.5.45 Installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera nelle abitazioni: ventilazione dei locali**

Fermo restando il divieto di cui al precedente articolo, negli spazi dell'abitazione ove, per esigenze tecniche non altrimenti risolvibili, siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione.

L'afflusso di aria dovrà avvenire, di norma, mediante aperture praticate su pareti esterne del locale di installazione ed aventi i seguenti requisiti:

- sezione libera totale di almeno 6 cmq. per ogni kw di portata termica installata con un minimo di 100 cmq.;
- essere realizzate in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete non possano essere ostruite;
- essere protette ad esempio con griglie, reti metalliche, ecc. in modo peraltro da non ridurre la sezione libera;
- situate ad una quota prossima al livello del pavimento e tale da non provocare disturbo al corretto funzionamento dei dispositivi di scarico dei prodotti della combustione; ove questa posizione non sia possibile si dovrà aumentare almeno del 50% la sezione dell'apertura.

Qualora gli apparecchi di cottura installati siano privi - sul piano di lavoro - del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma le sezioni di apertura di cui al comma precedente devono essere aumentate del 100% con un minimo di 200 cmq.

Qualora nell'ambiente siano installati apparecchi di combustione a fiamma libera e impianti di estrazione dell'aria si applicano le disposizioni di cui al punto 3.4 della norma UNI CIG 7129/92 e del precedente art. 3.5.21.

### **3.5.46 Caminetti**

Il presente articolo si applica specificamente ai caminetti non utilizzati come sistema integrativo o unico per la climatizzazione degli ambienti e quindi previsti per utilizzo saltuario.

Fermo restando il divieto di installazione nelle camere da letto, negli ambienti in cui sono installati i caminetti dovranno essere predisposte aperture permanenti verso l'esterno di dimensioni tali da garantire afflusso d'aria per il regolare processo di combustione (dimensionate sulla base di 400 mc/ora per mq di sezione frontale del caminetto) e comunque di sezione non inferiore a 400 cmq. Qualora nello stesso ambiente siano installati apparecchi a fiamma libera, oltre alle aperture regolamentari dovranno essere predisposte aperture supplementari come previste dalla norma UNI-CIG 7129 punto 2.5.1.3).

L'allontanamento dei prodotti della combustione e le modalità di combustione dell'impianto devono essere tali da evitare molestia o nocimento al vicinato; in ogni caso la bocca del camino deve essere ubicata nel rispetto di quanto previsto al punto 2 comma 1 del successivo articolo 3.5.55

Per i caminetti esistenti utilizzati anche come sistema integrativo o unico per la climatizzazione degli ambienti oltre alle norme del presente articolo si applicano le norme generali del presente regolamento per gli impianti di climatizzazione, in particolare per quanto attiene a:

- finalità;
- caratteristiche generali;
- luoghi di installazione;
- allontanamento dei prodotti della combustione (punto 1 art. 3.5.55);
- temperatura degli ambienti.

## **F.3.2 ) APPARECCHI A COMBUSTIONE STAGNA**

### **3.5.47 Luoghi di installazione**

Nelle nuove costruzioni l'installazione di apparecchi di combustione con presa di aria comburente esterna al locale di installazione e circuito di combustione stagno rispetto all'ambiente è da evitare nelle camere da letto, negli spazi destinati a stanza da bagno, a servizio igienico o altro spazio con presenza di doccia o vasca da bagno.

Può essere consentita l'installazione anche in tali ambienti qualora all'interno dell'unità abitativa non esistano altri luoghi di possibile installazione (all'esterno, altri spazi non adibiti a camera da letto o bagno).

## **G) ALLONTANAMENTO PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE**

### **3.5.48 Allontanamento dei prodotti della combustione: norma generale**

Tutti i prodotti della combustione provenienti da impianti o apparecchi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a camini o a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo avente le caratteristiche di cui agli articoli successivi.

### **3.5.49 Camini, canne fumarie e condotti di collegamento: requisiti generali**

I camini e le canne fumarie, così come definite all'art. 3.5.17, e i condotti di collegamento devono possedere i seguenti requisiti:

- a) *i camini* devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione;
- b) *le canne fumarie* devono ricevere solo scarichi simili:
  - 1) o solo prodotti della combustione provenienti da impianti per la climatizzazione alimentati con lo stesso combustibile;
  - 2) o solo prodotti della combustione provenienti da impianti o apparecchi per la produzione di acqua calda o cottura cibi, alimentati con lo stesso combustibile;comunque provenienti da impianti o apparecchi dello stesso tipo con portate termiche che non differiscano più del 30% in meno rispetto alla massima portata allacciabile.
- c) *i condotti di collegamento* (canali da fumo) devono essere saldamente fissati (a tenuta) all'imbocco del camino o della canna fumaria senza sporgere al loro interno onde evitarne l'ostruzione, anche parziale.

### **3.5.50 Camini, canne fumarie e condotti di collegamento: dimensionamento**

Per il dimensionamento dei camini, delle canne fumarie e dei relativi condotti di collegamento si fa rimando a:

- **camini:** D.P.R. 22.12.1970, n. 1391; Norme UNI-CIG 7129/92; Norma UNI 9615/90;
- **canne fumarie:** UNI-CIG 7129/92.
- **condotti di collegamento:** D.P.R. 22.12.1970, n. 1391; Norme UNI-CIG 7129/92.

### **3.5.51 Camini e canne fumarie: caratteristiche dei materiali e messa in opera**

I camini e le canne fumarie devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica, di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno. Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; a questo scopo, devono avere sia alla base sia alla sommità del collettore delle bocchette di ispezione.

Devono essere collocati/e entro altri condotti adeguatamente sigillati e a perfetta tenuta soprattutto per i casi in cui passano o sono addossati/e a pareti interne degli spazi dell'abitazione; per i casi in cui sono addossati/e a muri perimetrali esterni devono essere opportunamente coibentati al fine di evitare fenomeni di condensa o di raffreddamento.

### **3.5.52 Comignoli: definizione**

Si definisce comignolo il dispositivo atto a facilitare la dispersione dei prodotti della combustione, posto a coronamento di un camino singolo o di una canna fumaria.

### **3.5.53 Comignoli: caratteristiche**

Il comignolo per facilitare la dispersione dei prodotti della combustione, deve avere i seguenti requisiti:

- avere sezione utile di uscita non minore del doppio di quella del camino o della canna fumaria collettiva ramificata sul quale è inserito;
- essere conformato in modo da impedire la penetrazione nel camino o nella canna fumaria della pioggia o della neve, volatili, ecc.;
- essere costruito in modo che anche in caso di venti di ogni direzione ed inclinazione, venga comunque assicurato lo scarico dei prodotti della combustione.

### **3.5.54 Comignoli: norma generale di localizzazione**

Il punto di localizzazione dei comignoli, anche in relazione al tipo di combustibile di alimentazione e alla potenzialità degli impianti ed apparecchi serviti, deve essere tale da garantire:

- a) una adeguata dispersione iniziale dei prodotti della combustione;
- b) una adeguata diluizione dei prodotti della combustione, prima della loro ricaduta, al fine di evitare ogni situazione di danno o molestia alle persone.

### **3.5.55 Comignoli: ubicazione ed altezza**

Al fine di assicurare il rispetto di quanto contenuto al precedente articolo dovranno essere osservati i requisiti di seguito riportati:

**1)** impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari, e apparecchi di combustione (esclusi i caminetti ad utilizzo saltuario) di qualsiasi potenzialità, alimentati con combustibile solido e liquido diverso dai distillati del petrolio (legna, carbone, nafta, olio combustibile, ecc.) : i comignoli devono risultare più alti di almeno un metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 m.

Qualora i comignoli siano situati a distanza compresa fra 10 e 50 m. da aperture di locali abitati devono essere a quota non inferiore a quelle del filo superiore dell'apertura più alta;

**2)** impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari e apparecchi di combustione di qualsiasi potenzialità, alimentati con combustibili distillati del petrolio (gasolio) e con combustibile gassoso, nonché caminetti ad utilizzo saltuario come definiti all'art. 3.5.46: i comignoli devono risultare più alti di almeno un metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 m.

In ogni caso, dovrà essere rispettata la norma che i camini possono sboccare ad altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta presente nel raggio di 50 m, diminuita di 1 m. per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10 m.

In caso di impedimenti tecnici documentati o di vincoli urbanistici per impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari e apparecchi di combustione alimentati con combustibile distillato del petrolio o con combustibile gassoso, di potenzialità inferiore a 30.000 kcal/h (35 kw) è ammessa una quota inferiore del comignolo purché:

- a) sia conforme a quanto indicato al punto 4.3.3. delle norme UNI-CIG 7129/92;
- b) sia più alto di almeno 40 cm del filo superiore di aperture finestrate presenti sulla stessa falda del tetto;
- c) sia più alto di almeno 40 cm del filo superiore di aperture finestrate nel raggio di 8 m;
- d) sia più alto di 50 cm rispetto a qualsiasi struttura, fabbricato o ostacolo, privi di aperture finestrate nel raggio di 5 m.

### **3.5.56 Comignoli ubicati su tetti e terrazzi agibili**

Di norma è vietato lo sbocco di camini o canne fumarie su tetti piani agibili e terrazzi agibili.

In caso di impedimenti tecnico strutturali che non consentono l'applicazione di quanto al precedente comma, fermo restando il rispetto di quanto previsto alle lettere c) e d) del punto 2 dell'articolo precedente, il comignolo dovrà comunque essere ubicato a quota non inferiore a 2,5 m dalla quota del pavimento del tetto o del terrazzo agibile.

### 3.5.57 Allontanamento dei prodotti della combustione in fabbricati esistenti

Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, qualora sussistano impedimenti strutturali e /o vincoli di altra natura (quali urbanistici, architettonici, condominiali), la necessità della loro installazione e l'impossibilità di ricorso a soluzioni alternative (ad es. impianti elettrici) per impianti ed apparecchi alimentati con combustibile gassoso di potenzialità inferiore a 35 kw, potranno essere adottate, per l'allontanamento dei prodotti della combustione, soluzioni diverse da quelle previste all'art. 3.5.48

Tali soluzioni dovranno comunque essere conformi alla normativa vigente e non essere causa di danno e molestia alle persone.

## H) RIFIUTI DOMESTICI

### 3.5.58 Obbligo al conferimento

E' vietato conservare nell'interno degli spazi dell'abitazione, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili, per un termine superiore alle ore 24.

Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai luoghi di raccolta all'uopo predisposti.

Allo scopo di favorire il recupero dei materiali riciclabili, conformemente al servizio predisposto dal Comune, all'interno delle singole unità abitative si deve procedere alla separazione dei rifiuti quali carta, vetro, plastica e metallo, per il loro conferimento negli appositi contenitori predisposti dal servizio pubblico per la raccolta differenziata.

I rifiuti quali pile e per i farmaci inutilizzati, scaduti o avariati, provenienti dall'attività domestica, devono essere conferiti negli appositi contenitori predisposti dal servizio pubblico o presso gli altri recapiti specificati dal Regolamento Regionale 11.4. 1994, n.1 al quale si fa rimando per quanto non previsto dal presente articolo.

### 3.5.59 Normativa integrativa

Allo scopo di favorire la riduzione dei quantitativi di rifiuti domestici solidi putrescibili, previa verifica di compatibilità con l'Ente Gestore della pubblica fognatura e dell'impianto di trattamento finale e della rete interna, nelle nuove edificazioni si deve perseguire l'obiettivo di realizzare impianti che ne consentano lo smaltimento, quale scarico di acque nere civili, mediante preventiva triturazione dei rifiuti.

### 3.5.60 Depositi e raccoglitori

Ove non siano adottati altri sistemi di raccolta con cassonetti pubblici, i fabbricati devono disporre di un deposito atto a contenere i recipienti (sacchetti) delle immondizie.

Tali depositi potranno essere costituiti da appositi locali immondezzaio o da cassoni raccoglitori che dovranno essere dimensionati per poter contenere i rifiuti di giorni (i) calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per lt. 1,5 per abitante die come indice minimo.

---

(i) da stabilire in sede locale in relazione alla frequenza di raccolta prevista dal servizio comunale e comunque non inferiore a tre giorni.

---

### 3.5.61 Caratteristiche del locale immondezzaio (depositi)

Il locale immondezzaio, se previsto, nel quale i rifiuti domestici putrescibili devono essere conferiti già chiusi negli appositi sacchetti, deve possedere le caratteristiche seguenti:

- 1) avere superficie adeguata;
- 2) altezza minima interna di m.2,10 ed una porta metallica a tenuta di dimensioni 0.90 x 2.00;
- 3) avere pavimento e pareti costituite da materiale liscio, facilmente lavabile ed impermeabile; il pavimento deve essere dotato di piletta sifonata per il regolamentare scarico delle acque di lavaggio;
- 4) devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio;
- 5) essere ubicati ad una distanza minima dai locali di abitazione di m.10 e muniti di dispositivi idonei ad assicurare la dispersione dell'aria viziata;
- 6) potranno essere ammessi nel corpo di fabbricato qualora abbiano apposita canna di esalazione sfociante oltre il tetto;
- 7) dovranno essere assicurate idonee misure di prevenzione e di difesa antimurine e antinsetti.

All'interno dei depositi è opportuno siano previsti separati contenitori per la raccolta ed il recupero di materiali riciclabili (carta, vetro, metallo, plastica).

### 3.5.62 Caratteristiche cassoni raccoglitori

I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere costruiti in materiale resistente, avere superficie liscia di facile pulizia, con raccordi interni arrotondati;
- avere dimensioni idonee, essere facilmente accessibili ed usabili da tutti gli utenti con particolare riguardo alle persone fisicamente impedite;
- avere dispositivi di apertura tali da assicurare una efficace difesa antimurine e antinsetti ed una agevole pulizia, nonché il regolare lavaggio e periodiche disinfezioni;
- essere ubicati su aree preferibilmente coperte, con platea impermeabile, servita di lancia per il lavaggio, e distanti il massimo possibile dai locali abitati;
- ricevere solo rifiuti domestici chiusi negli appositi sacchetti contenitori;

### 3.5.63 Canne di caduta

Nelle nuove costruzioni è vietata la realizzazione di canne di caduta.

Ove già esistenti possono essere mantenute solo nel rispetto delle seguenti condizioni:

- a) essere esterne ai singoli appartamenti (balconi, scale, ballatoi, ecc...);
- b) assicurare il convogliamento dei rifiuti nei contenitori con accorgimenti idonei ad impedire la dispersione nel locale di deposito;
- c) essere condotte in condizioni tali da non arrecare inconvenienti igienici, molestia o disturbo alle persone.

## I) ACQUA POTABILE

### 3.5.64 Norme integrative alle disposizioni del cap. 4: sistemi per il trattamento domestico dell'acqua potabile

Le apparecchiature per il trattamento domestico dell'acqua, fatta eccezione per quelle installate su reti indipendenti e separate da quelle per uso alimentare, devono rispettare le condizioni e garantire i requisiti previsti dal D.M. 21.12.1990, n. 443.

L'avvenuta installazione di tale apparecchiatura deve essere indicata nella dichiarazione di conformità ex legge 46/90 (per interventi soggetti); per i casi di installazioni non soggette alla procedura della legge 46/90 deve essere allegata specifica notifica prevista dal citato DM utilizzando il modello A) riportato in allegato al presente capitolo.

## L) DOTAZIONE DEI SERVIZI

### 3.5.65 Stanze da bagno e servizi igienici: dotazione e superficie minima

Ogni abitazione deve essere provvista di almeno una stanza da bagno.

La dotazione minima della stanza da bagno dell'abitazione è costituita da: un vaso, un lavabo, un bidet, una vasca da bagno o doccia.

Ai fini del presente regolamento gli spazi non aventi la completa dotazione e/o la superficie di cui al precedente articolo 3.5.5 sono considerati servizi igienici la cui superficie minima non può essere inferiore a mq 2 con lato minimo di m 1.

### 3.5.66 Altre caratteristiche degli spazi destinati a stanze da bagno e a servizi igienici

Gli spazi destinati a stanze da bagno e a servizi igienici, oltre ai requisiti di cui al precedente articolo, devono possedere le seguenti caratteristiche particolari:

- pavimenti e pareti i sino ad una altezza di mt. 2 piastrellate;
- essere completamente separati con pareti fisse a tutta altezza da ogni altro locale;
- avere accessi da corridoi e disimpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;
- le stanze da bagno e i servizi igienici che hanno accesso da spazi di abitazione o accessorio devono essere muniti di idoneo locale antibagno;
- per seconde stanze da bagno o servizi igienici è consentito l'accesso diretto al locale bagno solo da camere da letto.

### 3.5.67 Caratteristiche degli spazi destinati alla preparazione e alla cottura dei cibi

Ogni abitazione deve essere servita da uno spazio cucina o da uno spazio cottura.

Qualora trattasi di spazio cucina, oltre ai requisiti generali di altezza, superficie, volume, illuminazione e aerazione, ecc. di cui ai precedenti articoli del presente capitolo, deve avere le seguenti caratteristiche:

- 1) avere le superfici delle pareti piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per una altezza di mt. 2.00; tale rivestimento può essere limitato anche alle sole pareti interessate dalla preparazione e cottura dei cibi;



2) una dotazione minima di impianti ed attrezzature costituita da: lavello, frigorifero, attrezzatura idonea per la cottura ed il riscaldamento dei cibi, cappa sopra ogni punto cottura idonea ad assicurare la captazione e l'allontanamento dei prodotti della combustione, dei vapori ed odori secondo le modalità definite al precedente paragrafo D) del presente capitolo 5.

Qualora trattasi di spazio cottura, oltre a quanto previsto ai punti 1 e 2 del precedente comma, deve:

1. avere una superficie minima di mq. 3.00;
2. essere dotato di aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 0,5 mq e comunque non inferiore a 1/8 della superficie in pianta.

Tale requisito si ritiene altresì soddisfatto qualora lo stesso spazio sia aperto per almeno 4/5 del lato del quadrato equivalente, sullo spazio di soggiorno. In tal caso lo spazio di cottura viene considerato parte integrante dello spazio di soggiorno ai fini del calcolo del rapporto aero illuminante e delle limitazioni per l'utilizzo di fiamme libere.

Negli spazi cottura non fisicamente separati dagli altri spazi destinati anche al dormire è vietata l'installazione di apparecchi a fiamma libera ivi compreso gli apparecchi di cottura dei cibi.

Qualora lo spazio cottura sia fisicamente delimitato e sia dotato di apparecchi di combustione a fiamma libera deve essere assicurata la regolamentare ventilazione.

## **M) SOPPALCHI**

### **3.5.68 Soppalchi nelle abitazioni: norma generale**

La realizzazione dei soppalchi come definiti all'articolo 3.4.44, nelle abitazioni è consentita nel rispetto delle norme di cui agli articoli seguenti e nelle situazioni che non riducono i requisiti di superficie minima previsti per gli spazi di abitazione primaria.

### **3.5.69 Soppalchi: superfici, altezze e aeroilluminazione**

La superficie dei soppalchi è relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

In ogni caso:

- a) la superficie del soppalco, comprese le superfici per l'accesso allo stesso, non può essere superiore al 50% della superficie netta dello spazio principale in cui è ubicato il soppalco;
- b) l'altezza netta minima della parte sottostante non può essere inferiore a m. 2,10;
- c) l'altezza netta media della parte soprastante deve essere non inferiore a m. 2,10 e il punto più basso non deve avere altezza minore di m. 1,80.

L'altezza netta interna della parte sottostante il soppalco deve essere riferita esclusivamente alla porzione di superficie ricadente nella proiezione dell'area soppalcata, calcolata dalla quota di pavimento all'intradosso del piano del soppalco.

La massima superficie soppalcabile (50%) calcolata come al comma precedente, è consentita nei casi in cui l'altezza netta interna tra pavimento finito e soffitto finito per la parte sottostante e l'altezza media netta interna per la parte soprastante non è inferiore a m 2,40.

Qualora l'altezza come definita al precedente comma, sia per la parte sottostante che per quella soprastante, sia pari al limite minimo di m.2,10, la superficie del soppalco non potrà essere maggiore di 1/3 della superficie netta dello spazio principale in cui è ubicato il soppalco.

Per le abitazioni a pianta libera, ivi compreso i monocalci-monopersona il computo della superficie soppalcabile deve essere al netto della superficie della stanza da bagno e della scala di collegamento.

Sia la zona soprastante che quella sottostante il soppalco dovranno disporre di aeroilluminazione regolamentare.

### **3.5.70 Soppalchi: norme di uso**

Fermo restando quanto previsto all'articolo 3.4.44 e agli articoli precedenti, il collegamento fra la superficie sottostante e quella soprastante deve avvenire con scale che possiedano tutti i requisiti minimi previsti dagli artt. 3.4.42 e 3.4.43 per le scale secondarie, così come definite al precedente art. 3.4.40.

La superficie soppalcata avente le caratteristiche di cui al precedente articolo, non può essere computata ai fini del raggiungimento della superficie minima dello spazio principale in cui è realizzato il soppalco stesso e in ogni caso sia lo spazio soprastante l'area soppalcata che quello sottostante non potranno avere destinazione diversa dallo spazio principale nel quale è realizzato il soppalco.

Nelle abitazioni a pianta libera la superficie del soppalco avente le caratteristiche di cui al precedente articolo non può essere conteggiata per il raggiungimento del requisito minimo di superficie.

## N) NORME PER GLI INTERVENTI DI RECUPERO DEL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE

### 3.5.71 Limiti delle deroghe ai requisiti igienico-sanitari

Per gli interventi di recupero di cui all'art. 3.1.1 del presente regolamento di edifici abitativi esistenti, fermo restando l'obbligo di oggettivo miglioramento igienico-sanitario, può essere ammessa deroga ai requisiti di aeroilluminazione, di altezza, di superficie e volume purchè ricompresa nei seguenti limiti :

- aeroilluminazione : superficie finestrata apribile non inferiore a 1/11 della superficie in pianta del locale;
- superficie : riduzione di 1/10 degli indici di superficie minima di cui agli articoli 3.5.5 e 3.5.6;
- altezza : riduzione di 1/10 degli indici di altezza di cui agli articoli 3.5.7 punto 2) e punto 3);
- volume : riduzione di 1/10 degli indici di cui all' articolo 3.5.7 punto 1).

Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico sanitari regolamentati nel presente titolo, vengono concesse dal comune, con l'atto di concessione o autorizzazione, su parere del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

## O) CONDIZIONI E PROCEDURE DI ANITIGIENICITA' E INABITABILITA'

### 3.5.72 Dichiarazione di antigienicità

La certificazione di abitazione antigienica è rilasciata dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, previo accertamento tecnico.

Copia della certificazione è inviata al Sindaco per i provvedimenti di competenza .

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

Un'abitazione dichiarata antigienica , una volta libera, non può essere rioccupata se non dopo che il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.

### 3.5.73 Condizioni che determinano l'antigienicità delle abitazioni

Le condizioni che determinano una situazione di antigienicità in abitazioni esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento sono almeno una delle seguenti:

- 1) assenza di stanza da bagno incorporata nella abitazione;
- 2) tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione;
- 3) inadeguati dispositivi per la climatizzazione ambientale (riscaldamento);
- 4) requisiti di superficie aeroilluminante apribile negli spazi di cui all'art. 3.5.3. lettere a) e b) e nella prima stanze da bagno, inferiori ad 1/11 e fino ad 1/14 della superficie del pavimento;
- 5) altezza netta media interna degli spazi di abitazione compresa tra l' 80% ed il 90% degli indici di cui agli articoli 3.5.7 punto 2) e punto 3);
- 6) volume degli spazi di abitazione compreso tra l' 80% ed il 90% degli indici di cui all' articolo 3.5.7 punto 1);
- 7) superficie degli spazi di abitazione minore del 90% e fino all'80% di quella di cui agli indici previsti dagli articoli 3.5.5 e 3.5.6

### 3.5.74 Dichiarazione di inabitabilità

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, dichiara inabitabile una abitazione o parte di esso per motivi d'igiene.

Un'abitazione dichiarata inabitabile deve essere sgomberata con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupata se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

### 3.5.75 Condizioni che determinano la inabitabilità

Le condizioni che determinano una situazione di inabitabilità in abitazioni esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento sono almeno una delle seguenti:

- 1) degrado o pericolo tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- 2) abitazione impropria (soffitta, seminterrato, rustico, box);
- 3) mancata disponibilità di servizi igienici;
- 4) mancanza di ogni sistema di riscaldamento;
- 5) requisiti di superficie aeroilluminante apribile negli spazi di abitazione inferiori ad 1/14 della superficie del pavimento;
- 6) altezza netta media interna degli spazi di abitazione inferiore all' 80% degli indici di cui agli articoli 3.5.7 punto 2) e punto 3) ;
- 7) volume degli spazi di abitazione inferiore all' 80% degli indici di cui all' articolo 3.5.7 punto 1);
- 8) superficie degli spazi di abitazione inferiore all' 80% di quella di cui agli articoli 3.5.5 e 3.5.6;
- 9) mancata disponibilità di acqua potabile;
- 10) mancata disponibilità di servizio cucina o zona cottura.

**TABELLA n. 1 (art. 3.5.4)**

**Abitazioni a pianta fissa: dotazione e distribuzione degli spazi in relazione al numero di utenti (artt. 3.5.5 e 3.5.6)**

spazio/ locale n. persone	cucina	spazio cot- tura	soggiorno - pranzo	camere da letto	stanza da bagno	servizio igienico	locale inte- grativo
1	×	×	×	1 s	×		
2	×	×	×	1 d oppure 2s	×		
3	×	×	×	1 d + 1 s	×		
4	×	×	×	1 d + 2 s oppure 2 d	×	×	×
5	×	×	×	1 d + 3 s oppure 1 d + 1 t oppure 2 d + 1 s	×	×	×
6	×	×	×	1 d + 1 s + 1 t oppure 1 d + 4 s oppure 2 d + 2 s oppure 3 d	×	×	×
7	×	×	×	1 d + 2 s + 1 t oppure 1 d + 5 s oppure 2 d + 3 s oppure 2 d + 1 t oppure 3 d + 1 s	×	×	×
8	×	×	×	1 d + 3 s + 1 t oppure 1 d + 6 s oppure 1 d + 2 t oppure 2 d + 4 s oppure 2 d + 1 s + 1 t oppure 3 d + 2 s	×	×	×

(i) spazio cottura in alternativa al locale cucina ed inserito nello spazio soggiorno-pranzo (art. 3.5.5, comma 3)

(ii) spazio cottura in alternativa al locale cucina con conseguente incremento della superficie degli spazi di abitazione (art. 3.5.5, comma 4)

**TABELLA 2 (art. 3.5.4)**

**Abitazioni a pianta libera: dotazione e distribuzione degli spazi in relazione al numero di utenti (artt. 3.5.5 e 3.5.6)**

n. persone	ambiente multiuso	stanza da bagno	servizio igienico	incremento di superficie oppure spazio integrativo confinato
1	$s \geq 21$ mq	×		
2	$s \geq 33$ mq	×		
3	$s \geq 45$ mq	×		
4	$s \geq 55$ mq	×	×	×
5	$s \geq 65$ mq	×	×	×

**TABELLA n. 3 (art. 3.5.7)**

Requisiti minimi di superficie, volume e altezza degli spazi di abitazione (artt. 3.5.5, 3.5.6, 3.5.7)

tipologia dello spazio	superficie minima in mq	volume minimo in mc			altezza media minima in m		
		fino a 600 m/slm	tra 600 e 1000 m/slm	oltre 1000 m/slm	fino a 600 m/slm	tra 600 e 1000 m/slm	Oltre 1000 m/slm
cucina	8	21,60	20,40	19,20	2,70	2,55	2,40
spazio cottura (a)	3	8,10	7,65	7,20	2,70	2,55	2,40
soggiorno - pranzo (b)	14	37,80	35,70	33,60	2,70	2,55	2,40
soggiorno-pranzo-cottura (c)	15	40,50	38,25	36,00	2,70	2,55	2,40
camera singola	9	24,30	22,95	21,60	2,70	2,55	2,40
camera doppia	14	37,80	35,70	33,60	2,70	2,55	2,40
camera tripla	21	56,70	53,55	50,40	2,70	2,55	2,40
ambiente multiuso per una persona	21	56,70	53,55	50,40	2,70	2,55	2,40
ambiente multiuso per due persone	33	89,10	84,15	79,20	2,70	2,55	2,40
ambiente multiuso per tre persone (d)	45	121,50	114,75	108,00	2,70	2,55	2,40
stanza da bagno	4	9,60	8,80	8,40	2,40	2,20	2,10
servizio igienico	2	4,80	4,40	4,20	2,40	2,20	2,10
spazio integrativo (e)	7,5	18	16,50	15,75	2,40	2,20	2,10

(a) a partire dalle abitazioni usabili da due persone, qualora si ricorra alla realizzazione dello spazio cottura in luogo dello spazio cucina, la superficie residua (tra quella minima prevista per lo spazio cucina e quella utilizzata per lo spazio cottura) deve essere utilizzata ad integrazione della superficie degli altri spazi di abitazione ( articolo 3.5.5 comma 4° )

(b) per abitazione con un numero di utenti ammissibili superiore a tre, la superficie minima deve essere incrementata di mq. 4/utente con corrispondente proporzionale aumento della volumetria. Tale incremento si applica dal quarto utente e fino al settimo utente ( articolo 3.5.6 comma 2° )

(c) soluzione possibile solo per alloggio a pianta fissa per una persona ( art. 3.5.5, comma 3 )

(d) per abitazioni con un numero di utenti ammissibili superiore a tre, la superficie minima deve essere incrementata di mq.10/utente con corrispondente proporzionale aumento della volumetria ( articolo 3.5.6 comma 3° )

(e) nella tipologia a pianta libera se in alternativa allo spazio integrativo confinato si realizza un incremento di superficie dell'ambiente multiuso lo stesso deve avere superficie minima 7,5 mq.

**Schema A (allegato all'art. 3.5.12 lettera A)**  
**Schema esplicativo superficie illuminante utile**

Legenda

L = lunghezza dell'oggetto superiore  
 p = proiezione dell'oggetto = L/2. Si  
 a = superficie finestrata utile per 1/3 agli  
 b = superficie utile agli effetti  
 c = superficie anche se finestrata  
 l'aeroilluminazione (c = cm. 60)



La superficie finestrata utile è data da: **b**

calcola per L sup. di cm. 120  
 effetti della aeroilluminazione  
 dell'aeroilluminazione  
 comunque non utile ai fini del-

**+ 1/3 di a.**

**TABELLA n. 4 (allegata all'art. 3.5.23)**

Camini, canne fumarie e/o di esalazione per tipologia di apparecchi di cottura  
 installati in locali dotati di regolamentare aerazione sussidiaria naturale

TIPO DI CANNA	CAMINO/CANNA FUMARIA PER IMPIANTI A FIAMMA LIBERA	CANNA DI ESALAZIONE PER IMPIANTI NON A FIAMMA LIBERA
singola a tiraggio naturale	SI (preferibile)	SI
singola a tiraggio forzato	SI	SI
plurima a tiraggio naturale	NO	NO
tipo "Shunt" a tiraggio naturale	SI (preferibile)	SI
plurima a tiraggio forzato*	NO	SI

\* costituita da un unico condotto in cui confluiscono più punti di estrazione dello stesso tipo funzionante a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto installato dopo l'ultimo punto di estrazione

**TABELLA n. 5 (allegata all'art. 3.5.34)**

Luoghi di installazione ammessi per impianti termici per la climatizzazione con o senza produzione di acqua calda a seconda della loro tipologia

LUOGO DI INSTALLAZIONE	TIPOLOGIA DI IMPIANTI				
	A FIAMMA LIBERA				NON A
	con potenzialità (in Kw)				
	> 116	tra 35 e 116		< 35	FIAMMA LIBERA *
liquidi- solidi		gassosi			
<b>IN LOCALE TECNICO</b>					
Conforme a normativa prevenzione incendi (CPI)	•				
Conforme a D.P.R. 1391/70 e succ.ve modifiche e integrazioni		•			
Conforme a DM 12.4.1996			•		
Conforme a norme R.L.I.				•	•
<b>ALL'ESTERNO DELL'EDIFICIO **</b>					
Conforme a norme R.L.I.				•	•
<b>IN LOCALI ABITATI</b>					
esclusi bagni e camere da letto					• ***

Note: \* Impianti con potenzialità inferiore a 35 kw di tipo C così come definiti dalla norma UNI-CIG 7129

\*\* Per impianti di potenzialità > di 35 Kw a qualsiasi combustibile di alimentazione si rimanda alle specifiche norme di prevenzione incendi ovvero alle norme del DPR 1391/70 e a quelle del DM 12.4.1996

\*\*\* Soluzione da preferire nelle nuove costruzioni con le specifiche per monolocali monostanza

**Modello A) allegato all'articolo 3.5.64 comma 2.**

**NOTIFICA DI INSTALLAZIONE DI IMPIANTO PER IL TRATTAMENTO DOMESTICO DELL'ACQUA POTABILE GENERALITA' DEL PROPRIETARIO O RESPONSABILE DELL'APPARECCHIATURA**

Cognome e nome \_\_\_\_\_

indirizzo \_\_\_\_\_ comune \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA DELL'INSEDIAMENTO SERVITO**

residenza monofamiliare /\_/ residenza plurifamiliare /\_/ altro /\_/

INDIRIZZO: via, piazza \_\_\_\_\_ comune \_\_\_\_\_

**PUNTO DI INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA NELLO STABILE**

**TIPOLOGIA DELL'APPARECCHIATURA**

addolcitore a scambio ionico /\_/ dosatore di reagenti chimici /\_/ filtro ad osmosi inversa /\_  
 filtro meccanico /\_/ sistema fisico /\_/ altro /\_/

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE DELL'APPARECCHIATURA**

marca e modello \_\_\_\_\_ data installazione /\_/ /\_/

DATA /\_/ /\_/ /\_/ FIRMA \_\_\_\_\_

## **Capitolo 6°**

### **Esercizi di ospitalità-strutture ricettive turistiche**

#### **3.6.1. Strutture ricettive turistiche: tipologie**

Ai fini del presente regolamento le strutture ricettive turistiche comprendono: gli alberghi, i motels, i villaggi albergo, le residenze turistico alberghiere e alberghi residenziali, i campeggi, i villaggi turistici, gli alloggi agro-turistici, gli esercizi di affittacamere, le case e gli appartamenti per vacanze, le case per ferie, gli ostelli per la gioventù, i rifugi alpini ed escursionistici, come definiti dalla legge 17 maggio 1983, n.° 217, dalla legge 730/85 e dalla legislazione regionale (LL.RR. 71/81, 45/89, 3/92, 12/97 Regolamento Regionale 8/82) e loro successive modifiche e integrazioni.

#### **3.6.2 Procedure autorizzative**

Fatta salva l'acquisizione di ogni altra autorizzazione prevista dalla normativa vigente, l'esercizio di attività ricettiva e turistica disciplinata nel presente capitolo è subordinata, ai sensi dell'art. 231 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265, al rilascio di specifica autorizzazione del Sindaco sulla base di favorevole parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL. (i)

(i) per le case e gli appartamenti per vacanze si applica quanto previsto dalla l.r. 12/97

#### **3.6.3 Requisiti generali di usabilità**

Tutte le attività di cui al presente capitolo devono avere requisiti strutturali tali da garantirne il normale esercizio. A tale scopo le stesse devono garantire anche i requisiti minimi, specificati nei successivi articoli, distinti per raggruppamenti di tipologie assimilabili. Fatta eccezione per i campeggi e fermo restando quanto previsto all'ultimo comma del presente articolo, per quanto concerne i requisiti di aerilluminazione, temperatura e quant'altro non previsto dal presente capitolo, si fa rimando ai requisiti per le abitazioni di cui al capitolo 5 del presente Titolo.

Devono inoltre essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza, ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio, la normativa in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche, le norme di igiene e sicurezza del lavoro, nonché le norme generali di cui al Cap. 4.

Gli eventuali locali per la preparazione e consumazione pasti, bar, ecc. devono osservare le prescrizioni previste dal Titolo 4 del presente Regolamento.

#### **3.6.4 Attività di vigilanza**

Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL può accedere in tutte le strutture ricettive aperte al pubblico od usate a scopo pubblico, al fine di verificare, dal punto di vista igienico-sanitario, i requisiti strutturali e di esercizio.

Qualora vengano a mancare le necessarie condizioni igieniche, oltre ad applicare le eventuali sanzioni previste, l'Autorità Sanitaria Locale, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, provvede ad emettere ingiunzione di adeguamento, assegnando tempi in relazione alla gravità della situazione.

Trascorsi inutilmente i tempi assegnati, l'autorità provvede, in applicazione dell'art. 232 del T.U.LL.SS. alla revoca dell'autorizzazione di cui al precedente articolo 3.6.2.

In relazione alla gravità della situazione igienica, su proposta del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, può essere disposta la revoca dell'autorizzazione con conseguente sospensione dell'attività.

### **ALBERGHI E MOTEL**

#### **3.6.5 Superfici, altezze e cubature minime delle camere**

La superficie e la cubatura minima netta delle camere a secondo del numero dei letti previsti è la seguente:

- camere ad un letto: superficie e cubatura minima utile netta rispettivamente pari a 8 mq e 24 mc;
- camere a due letti: superficie e cubatura minima utile netta rispettivamente pari a 14 mq e 42 mc;
- per ogni letto in più e fino ad un massimo di 4 letti si deve assicurare un incremento di superficie e di volume rispettivamente pari a 6 mq e 18 mc.

Per superficie e cubatura minima utile si intendono quelle calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio ivi compreso il servizio igienico che deve avere le caratteristiche di cui al successivo art. 3.6.6.

Le camere da letto delle strutture di cui al presente articolo non possono ospitare più di 4 letti, nel qual caso devono essere considerate appartamento.

Fermo restando il valore della cubatura di cui al comma primo, l'altezza minima netta delle camere delle strutture ricadenti nelle aree dei Comuni situate al di sotto di 700 metri sul livello del mare non dovrà essere inferiore a m.2.70.

Nelle località di altitudine superiore a 700 metri sul livello del mare, la cubatura è riducibile fino ad un minimo di mc. 23 e mc. 40 rispettivamente per le camere ad un letto e a due letti. L'altezza media netta interna non deve essere inferiore a 2,55 m. e, in caso di soffitto non orizzontale, il punto più basso non può essere inferiore a m 2,10.

Le dimensioni di cui sopra vanno calcolate secondo quanto previsto al precedente secondo comma.

### 3.6.6. Servizi igienici

Fatto salvo quanto stabilito al successivo comma, ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completo di lavabo, WC, bagno o preferibilmente doccia, cestino rifiuti.

I servizi igienici comuni sono ammessi nei soli alberghi, classificati con una stella così come individuati nell'allegato alla L.R. 28.4.1997, n. 12 e, per un massimo del 40% delle camere, in quelli a due stelle.

In questo caso, ferma restando la disponibilità di un lavabo in ogni camera, dovrà essere previsto, ad ogni piano, almeno un servizio igienico completo avente le caratteristiche e le superfici previste per la stanza da bagno della civile abitazione.

## CASE ED APPARTAMENTI PER VACANZA, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE (ALBERGHI RESIDENZIALI), VILLAGGI ALBERGO, AFFITTACAMERE

### 3.6.7 Requisiti

Le case ed appartamenti per vacanza, le residenze turistico-alberghiere, i villaggi albergo e le strutture destinate ad attività di affittacamere devono possedere tutti i requisiti minimi di abitabilità previsti per le abitazioni e riportati al capitolo 5 del presente Titolo fatta eccezione per gli incrementi di superficie.

## OSTELLI PER LA GIOVENTU', CASE PER FERIE (COLONIE, ECC.)

### 3.6.8 Caratteristiche

Gli ostelli per la gioventù e le case per ferie devono disporre di:

- a) locali dormitori comuni separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc. 18 per persona;
  - b) locali destinati a soggiorno e socializzazione aventi superficie di almeno 1 mq per utente;
  - c) locale refettorio con superficie non inferiore a mq. 1.20 per utente;
  - d) locale per servizio cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel Titolo IV del presente Regolamento;
  - e) locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca con eventuale servizio lavanderia e servizio per la disinfezione e disinfezione della biancheria stessa;
  - f) un locale per il deposito della biancheria pulita;
  - g) un locale guardaroba per il deposito degli indumenti degli ospiti. In alternativa può essere prevista la collocazione di singoli armadietti nei dormitori realizzando un incremento di superficie pari ad almeno mq 0,70 per utente;
  - h) un wc, un lavabo e una doccia ogni 6 utenti. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità e con le caratteristiche previste al successivo articolo 3.6.14 ;
  - i) spazi per l'assistenza sanitaria comprendenti:
    - locale infermeria/ambulatorio di almeno mq 9 di superficie, idoneamente attrezzato;
    - servizio igienico con accesso opportunamente disimpegnato;
- spazi di ricovero temporaneo con numero di posti letto pari al 5% della ricettività totale della struttura, sistemati in camerette di non più di 2 letti con almeno un posto letto isolato per la sosta temporanea di ammalati o sospetti di gravi forme contagiose, dotato di servizio igienico di uso esclusivo.

L'altezza netta interna degli ambienti, fatta eccezione per quelli destinati a servizi igienici, guardaroba e deposito, è quella prevista per gli alberghi.

Nel caso in cui l'offerta di alloggio avvenga con sistema a camera o ad appartamento si applicheranno gli specifici requisiti previsti rispettivamente per gli alberghi e per le case ed appartamenti per vacanze.

Tutti gli ambienti devono avere pavimento, e pareti fino a m. 2 di altezza, di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile.

## ALLOGGI AGRO-TURISTICI

### 3.6.9 Alloggi agro-turistici

Fermo restando quanto disposto dalla L. 5 Dicembre 1985 n.730 "Disciplina dell'Agriturismo" e dalla Legge Regionale 3/92, i complessi o gli alloggi destinati ad attività agrituristica devono osservare il rispetto dei requisiti previsti dal Regolamento Regionale 27.12.1994, n.3, attuativo della Legge Regionale 3/92.



## CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI - COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA

### 3.6.10 Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzole per il posizionamento degli alloggi provvisori di seguito indicati occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzole di cui all'allegato A) del Regolamento Regionale 11 Ottobre 1982 n.8, gli stessi alloggi, di regola, distino tra di loro lungo tutto il perimetro:

- le tende minimo m. 2.50;
- le roulotte ed i campers minimo m. 3.50;
- i prefabbricati, i containers e i bungalows minimo m 5.

Tutti gli alloggi devono distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno m. 20 e alle previste distanze da altri impianti (depuazione, ecc.).

I requisiti propri di tali alloggi, fatta eccezione per i bungalows disciplinati al successivo articolo, sono riportati al cap. 8 del presente Titolo.

Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori deve essere sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche, deve inoltre garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone.

Le aree devono essere dotate di adeguato impianto di illuminazione per garantire la agevole e sicura fruizione della viabilità interna, dei piazzali e dei blocchi servizi.

### 3.6.11 Bungalows: requisiti

Le caratteristiche generali dei bungalows sono quelle definite agli artt. 15 e 16 del Regolamento Regionale 11 ottobre 1982, n.8 (R.R. 8/82).

Fermo restando il requisito dell'altezza fissato dal sopra richiamato Regolamento Regionale, deve essere assicurato per ogni persona uno spazio abitabile non inferiore a mq 8.

### 3.6.12 Approvvigionamento idrico

La dotazione minima di acqua è fissata in 300 litri per persona e per ogni giorno di cui almeno il 50% potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia, ed ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, dovrà essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione.

L'acqua potabile dovrà pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo deve essere previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

### 3.6.13 Servizi igienico-sanitari: dotazioni minime

I complessi ricettivi all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso specificate (i) :

- 1 wc ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi;
- 1 lavabo ogni 10 persone;
- 1 doccia ogni 10 persone, in locali distinti per i due sessi, di cui almeno il 50% chiuse e dotate di acqua calda e fredda.

Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono essere posizionate adeguatamente in modo da assicurarne l'isolamento e nel contempo la facile accessibilità.

(i) la dotazione complessiva dei servizi indicati nel presente articolo è consigliata; in alternativa si potrà far riferimento alle dotazioni previste dal Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n.8.

### 3.6.14 Servizi igienici: caratteristiche

Tutti gli ambienti dei servizi devono avere altezza interna netta non inferiore a m. 2,40, pavimento di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile; devono avere pareti, con spigoli arrotondati, rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m.2 ad eccezione dei locali doccia che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile.

Dovrà inoltre essere assicurata adeguata pendenza del pavimento alle apposite pilette sifonate per il deflusso delle acque di lavaggio.

Tutti gli ambienti devono avere una regolamentare illuminazione ed aerazione come specificato agli articoli successivi e, se del caso, devono essere idoneamente riscaldati.

I vani doccia chiusi devono avere adeguato spazio antidoccia - spogliatoio con zone per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

I vani wc devono avere dimensioni in pianta non inferiore a m. 1x1, ed avere, preferibilmente, un vaso alla turca con bordo rialzato. E' consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con punti di erogazione di acqua calda e fredda nei limiti previsti. Il vano doccia-antidoccia deve avere dimensioni minima in pianta non inferiore a m 1x1,5.

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali; devono inoltre essere sempre previsti distributori di salviette di panno o carta, ovvero asciugatoi termoventilati; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di ri-

fiuti con comando a pedale. Dovrà essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco dei servizi, ove sistemare tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie ovvero per le disinfezioni o disinfestazioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguato. Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico. Nei locali di servizio devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio. Devono essere eseguite accurate operazioni di pulizia dei locali servizi, docce e wc, almeno due volte al giorno.

Tutti i locali dei servizi igienico-sanitari devono avere regolamentare illuminazione ed aerazione naturale ottenuta mediante finestratura, possibilmente a vasistas, di superficie non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta del pavimento.

Ogni locale dei servizi deve essere anche dotato di impianto per l'illuminazione artificiale.

### **3.6.15 Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria**

I lavelli per le stoviglie ed i lavatoi per la biancheria possono essere installati in ambienti confinati o all'aperto se opportunamente coperti. Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia.

### **3.6.16 Scarichi idrici**

Per quanto riguarda lo smaltimento degli scarichi idrici, gli impianti di depurazione, l'immissione delle acque depurate nei recapiti finali consentiti, si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

### **3.6.17 Raccolta e smaltimento rifiuti solidi urbani**

L'area ricettiva deve essere dotata di idonei raccoglitori di rifiuti solidi urbani opportunamente distribuiti ed in numero adeguato. All'interno dell'area ricettiva è consentita la sosta dei rifiuti per non più di 24 ore. La frequenza del conferimento al servizio di raccolta per lo smaltimento non deve essere inferiore a 3 volte la settimana. Conformemente alle disposizioni comunali devono essere previsti adeguati contenitori per la raccolta differenziata. Lo smaltimento di rifiuti diversi da quelli solidi urbani ed assimilabili deve avvenire in conformità alla normativa vigente.

### **3.6.18 Pronto soccorso**

Tutti i complessi devono essere muniti di cassette di pronto soccorso con i medicinali necessari; per i complessi aventi una ricettività superiore a 500 ospiti potenziali deve essere prevista la realizzazione di un locale, di superficie minima di mq. 9 attrezzato a pronto soccorso con attrezzature e presidi farmacologici. Restano ferme le indicazioni sull'espletamento del servizio e sulla dotazione di apparecchio telefonico o mezzo di comunicazione alternativo previsto dal R.R. 8/82 e relative tabelle allegate.

### **3.6.19 Altri servizi**

Le cucine, le dispense, le sale da pranzo, i bar, i caffè, le sale da gioco ed ogni altro esercizio, dovranno osservare le norme indicate negli specifici capitoli del presente Regolamento.

### **3.6.20 Rinvio**

Per quanto non previsto dal presente Regolamento si fa espresso rimando a quanto previsto dalla L.R. 10 Dicembre 1982 n.° 71 e relativo Regolamento Regionale di Attuazione 11 Ottobre 1982 n.° 8 e loro modifiche ed integrazioni.

## **RIFUGI ALPINI**

### **3.6.21 Definizione**

Ai sensi dell'art. 8 della L.R. 11.9.1989, n.° 45: "sono rifugi alpini le strutture idonee ad offrire ospitalità e ristoro ad alpinisti in zone isolate di montagna raggiungibili attraverso mulattiere, sentieri, ghiacciai, morene, per periodi limitati nell'anno, ubicati, fuori dai centri urbani, a quota non inferiore a 1000 m di altitudine e in luoghi favorevoli ad ascensioni ed escursioni".

Per le procedure autorizzative e per quanto non previsto nel presente regolamento si rimanda a quanto previsto dal Titolo III della stessa L.R. 45/89.

### **3.6.22 Requisiti**

Oltre alle caratteristiche generali definite dalla L.R. 45/89 i rifugi alpini dovranno assicurare la seguente dotazione di spazi avente le caratteristiche di seguito riportate:

a) locale dormitorio con cubatura non inferiore a 12 mc/persona, dotato di idoneo spazio, separato dal dormitorio, per il deposito di indumenti e attrezzature.

*La superficie aggiuntiva per tale spazio, convenientemente attrezzato (armadietti e/o mensole), va calcolata in ragione di 0,5 mq/persona in pianta;*

b) locale cucina-preparazione alimenti, avente superficie minima non inferiore a mq 8 e caratteristiche previste al Titolo IV del presente Regolamento;

c) locale per ristoro-somministrazione alimenti e bevande che assicuri una superficie non inferiore ad 1 mq/persona;

d) servizi igienici in numero di:

- 1 wc ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione dei cibi;

- 2 wc fino a 30 persone con un incremento di 1 wc ogni 15 persone. Tale dotazione complessiva deve essere distinta per sesso;

- 1 lavabo ogni 10 persone

- 2 docce fino a 30 persone con incremento di una ogni 20 persone. Tale dotazione complessiva deve essere distinta per sesso;

e) locale infermeria, dotato di attrezzatura per il pronto soccorso, barelle, slitte, corde, ecc.;

f) locale per il deposito rifiuti, separato, avente superficie minima non inferiore a mq 3.

g) per i rifugi con apertura non continuativa (stagionale, ecc.) locale di fortuna, sempre aperto, di superficie non inferiore a 10 mq con annesso servizio igienico dotato di wc e lavabo;

I locali di cui sopra devono avere:

- altezza minima non inferiore a mq 2,40 con eccezione per i servizi igienici e lo spazio deposito che possono avere altezza minima non inferiore a m. 2,10;

- aeroilluminazione naturale diretta:

1) non inferiore ad 1/12 della superficie del pavimento;

2) non inferiore ad 1/8 e comunque non inferiore a 0,40 mq per i servizi igienici.

Tutti i locali devono essere dotati di idoneo impianto di illuminazione artificiale e, fatta eccezione per quelli di cui alle lettere f) e g), devono essere regolarmente riscaldati.

### **3.6.23 Acqua potabile**

Deve essere assicurata la disponibilità di acqua dichiarata potabile in quantità sufficiente (non inferiore a 50 l/persona/giorno). L'approvvigionamento dovrà essere assicurato mediante sorgenti con opere di captazione, trasporto e stoccaggio riconosciute idonee dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL. Ove ciò non sia possibile sono ammesse soluzioni diverse riconosciute idonee ed autorizzate dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL.

### **3.6.24 Scarichi**

Gli scarichi devono essere smaltiti in recapiti e con sistemi di trattamento conformi alla normativa vigente. Tutti gli scarichi devono essere formalmente autorizzati dall'Autorità competente.

### **3.6.25 Rifiuti solidi urbani**

I rifiuti solidi devono essere smaltiti in conformità alle norme legislative e regolamentari vigenti ivi comprese quelle relative alla raccolta differenziata predisponendo, a tale proposito, appositi e separati contenitori.

### **3.6.26 Impianti tecnologici**

Gli impianti devono essere realizzati in conformità alle norme legislative e regolamentari vigenti.

## **RIFUGI ESCURSIONISTICI**

### **3.6.27 Norma di rinvio**

Ai rifugi escursionistici come definiti all'articolo 11 della L.R. 45/89, si applicano i requisiti igienico-strutturali previsti per gli alberghi.

## **Capitolo 7° Strutture socio-assistenziali**

### **A) STRUTTURE COMPRESSE NEL PIANO REGIONALE SOCIO-ASSISTENZIALE (P.R.S.A.)**

#### **3.7.1 Norma generale di rinvio**

Le strutture socio assistenziali di cui all'allegato 2 del Piano Regionale socio assistenziale per il triennio 1988-90 approvato con Deliberazione del Consiglio Regionale n. V/871 del 23.12.87 e successive modifiche ed integrazioni (i) devono possedere:

- i requisiti minimi previsti dal DPR 14.1.1997, n.° 37;
- i requisiti minimi strutturali previsti nel citato Piano regionale e sue successive modifiche;
- i requisiti generali di usabilità previsti dal presente Regolamento. Devono inoltre assicurare il rispetto della normativa vigente in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio, la normativa in materia di superamento e di eliminazione delle barriere architettoniche nonché la normativa in materia di sicurezza e igiene del lavoro.

(i) strutture protette, case di riposo, case albergo e case di soggiorno, centri diurni per anziani, centri socio educativi per handicappati, centri residenziali per handicappati, comunità alloggio, istituti educativi assistenziali per minori, centri ricreativi diurni, asili nido, nonché i centri di pronto intervento, i centri di aggregazione giovanile e le case di vacanza e campeggi (in quanto strutture socio-assistenziali).

Per le strutture destinate ai malati di mente si fa rimando alle disposizioni del Progetto Obiettivo "Tutela socio-sanitaria dei malati di mente" ex D.C.R. n.III/1662 del 25/7/84.

### **B) STRUTTURE SOCIO-ASSISTENZIALI NON COMPRESSE NEL P.R.S.A.**

#### **3.7.2 Norma generale di usabilità**

Le strutture devono possedere i requisiti strutturali tali da garantirne il normale esercizio. Per quanto concerne i requisiti di aerilluminazione, isolamento acustico, temperatura, e quant'altro non previsto dal presente capitolo, si fa rimando ai requisiti per le abitazioni di cui al capitolo 5 del presente regolamento e/o ad altri requisiti specifici previsti per strutture assimilabili, nonché alle disposizioni di cui al DPR 14.01.97 n. 37.

Tali strutture devono inoltre assicurare il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio, la normativa in materia di superamento e di eliminazione delle barriere architettoniche nonché la normativa in materia di sicurezza e igiene del lavoro, di prevenzione incendi.

#### **B.1) DORMITORI PUBBLICI -ASILI NOTTURNI**

##### **3.7.3 Dormitori pubblici-asili notturni: caratteristiche**

Sono esercizi di ospitalità a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.

I dormitori pubblici o asili notturni, oltre ad essere separati per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura tale da assicurare almeno mc. 18 per posto letto con altezza non inferiore a m. 2,70. Gli ambienti devono essere dotati di impianto di climatizzazione ambientale (riscaldamento) per il periodo invernale;
- un locale guardaroba per il deposito degli indumenti degli ospiti. In alternativa può essere prevista la collocazione di singoli armadietti nei dormitori realizzando un incremento di superficie pari ad almeno mq 0,70 per utente;
- un wc, 1 lavabo e una doccia ogni 6 utenti. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità e con le caratteristiche previste ai precedenti articoli 3.6.13 e 3.6.14;
- uno spazio per l'assistenza sanitaria comprendente almeno un locale infermeria/ambulatorio di superficie minima di mq 9, idoneamente attrezzato e dotato di servizio igienico ad uso esclusivo regolarmente disimpegnato;
- un servizio di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti.

Tutti gli ambienti devono avere pavimento, e pareti fino a due metri di altezza, di materiale facilmente lavabile e sanificabile.

#### **B.2) COMUNITA' PER IL RECUPERO DI TOSSICODIPENDENTI**

##### **3.7.4 Requisiti generali**

Le strutture destinate al recupero dei tossicodipendenti oltre alle disposizioni di cui all'atto di intesa Stato e Regioni del 9 febbraio 1993 (i), al DPR 37/97 e alla DGR 23.5.1997 n.VI/28738 devono osservare le prescrizioni di cui al precedente articolo 3.7.2 e quelle degli articoli seguenti.

(i) Gazzetta Ufficiale, Supplemento ordinario del 8.3.1993, serie generale n.55

### 3.7.5 Requisiti strutturali degli ambienti

Gli ambienti devono garantire i requisiti minimi di seguito riportati.

1) *camera da letto*: devono essere previste camere con un massimo di otto posti letto con le seguenti specificazioni:

- A) per le camere fino a 4 posti letto dovranno essere assicurati i seguenti indici minimi :
- camere ad un letto: superficie e cubatura minima utile netta rispettivamente pari a 8 mq e 24 mc;
  - camere a due letti: superficie e cubatura minima utile netta rispettivamente pari a 14 mq e 42 mc;
  - per ogni letto in più e fino ad un massimo di 4 letti si deve assicurare un incremento di superficie e di volume rispettivamente pari a 6 mq e 18 mc. ;
- B) per le camere con più di 4 posti letto dovranno essere previsti locali separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc.18 per persona. In ogni caso l'altezza netta minima interna non può essere inferiore a m.2,70 e la superficie minima per utente non può essere inferiore a 6,66 mq. In tali casi è da prevedersi un locale per il deposito degli indumenti degli ospiti. In alternativa può essere prevista la collocazione di singoli armadietti nei dormitori realizzando un incremento di superficie pari ad almeno mq 0,70 per utente. Per strutture situate al di sopra di 700 m sul livello del mare si applicano le disposizioni di cui al precedente art. 3.6.5;

L'altezza netta interna degli ambienti, fatta eccezione per quelli destinati a servizi igienici, guardaroba, deposito, luoghi di passaggio è quella prevista per gli alberghi.

Tutti gli ambienti devono avere pavimento, e pareti fino a m. 2 di altezza, di materiale facilmente lavabile.

E' fatto divieto di installare negli ambienti destinati al dormire impianti a gas ovvero prevedere terminali di condutture di adduzione del gas.

2) *servizi igienici (wc, lavabi, docce)*: un wc, un lavabo e una doccia ogni 5 utenti assicurando in ogni caso un minimo di 2 wc, 2 lavabi e 2 docce.

Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità e con le caratteristiche previste all'articolo 3.6.14. Qualora si preveda la realizzazione di servizi igienici ad uso delle singole camere il servizio, (almeno 1 ogni 4 posti letto), deve avere le dimensioni previste per le abitazioni. Tale superficie è aggiuntiva a quella della camera.

3) *locali destinati a soggiorno, socializzazione e studio-biblioteca* deve essere assicurata una superficie di almeno 1,5 mq per utente con un minimo di mq 14. Le aree destinate allo studio, se previste, devono essere convenientemente localizzate e sistemate in modo da assicurare la illuminazione naturale e la riservatezza.

Gli ambienti, di altezza non inferiore a m.2,70, devono possedere adeguati requisiti di aeroilluminazione che si ritengono soddisfatti qualora sia prevista una superficie finestrata apribile non inferiore 1/8 di quella in pianta.

4) *locale pranzo*: deve essere assicurata una superficie non inferiore a mq. 1.50 per utente con un minimo di mq 14 e altezza non inferiore a m. 2,70.

Gli ambienti devono possedere adeguati requisiti di aeroilluminazione che si ritengono soddisfatti qualora sia prevista una superficie finestrata apribile non inferiore 1/8 di quella in pianta del pavimento.

Annesso ai locali soggiorno e pranzo deve essere realizzato un blocco servizi composto da almeno 2 wc opportunamente disimpegnati con apposito antibagno dotato di almeno un lavabo;

5) *locale per servizio cucina e dispensa*: deve avere tutte le caratteristiche riportate nel Titolo IV del presente Regolamento e soddisfare la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.

6) *lavanderia e guardaroba*: per il servizio di lavanderia deve essere realizzato un locale di superficie non inferiore a mq 9 (lavanderia e deposito biancheria pulita), dotato di regolamentare aerazione e illuminazione naturale diretta e deve essere completo di uno spazio-locale, ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca per un eventuale servizio per la disinfezione e disinfestazione della biancheria stessa.

7) *locali e servizi per il responsabile della struttura e per gli operatori*: per tali ambienti si fa rimando alle norme del capitolo 13 del presente Titolo;

8) *locali per attività riabilitative*: deve essere assicurata una volumetria non inferiore a 12 mc per utilizzatore (compreso l'attrezzatura e lo spazio di ingombro) e una superficie comunque non inferiore a mq 36, avere altezza minima non inferiore a 2,70, salvo i casi in cui si applicano le disposizioni del D.L.vo 626/94;

9) in aggiunta alla dotazione di locali sopra descritti, le strutture devono essere dotate di uno spazio per l'assistenza sanitaria comprendente:

- locale infermeria/ambulatorio di almeno mq 9 di superficie, idoneamente attrezzato;
- spazio di ricovero con numero di posti letto non inferiore al 5% della ricettività totale della struttura, sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, per la sosta temporanea di ammalati dotato di servizi igienici in numero adeguato;
- almeno un posto letto per il ricovero temporaneo/ isolamento di ammalati e/o sospetti di gravi forme contagiose, dotato di servizio igienico ad uso esclusivo.

*Per le strutture semiresidenziali deve essere garantita la dotazione degli spazi sopra indicati ad eccezione di quelli di cui ai punti 1 e 6. Nelle nuove costruzioni tutti gli spazi devono essere dotati di adeguata aerazione ed illuminazione naturale diretta che si ritiene soddisfatta qualora sia assicurata una superficie finestrata apribile pari ad 1/8 di quella del pavimento dei singoli spazi. Negli altri casi, in presenza di documentati impedimenti tecnico strutturali e/o vincoli urbanistici, architettonici, ecc. e/o altri impedimenti in relazione alle modalità di esercizio dell'attività:*

- per gli spazi di cui ai punti 1,3,4,5,7,8 e 9, in alternativa all'aerazione naturale, fermo restando il rispetto di quanto previsto in materia di illuminazione naturale diretta dalle norme legislative vigenti e dal presente regolamento, è consentita l'aerazione artificiale mediante impianto di condizionamento che assicuri il rispetto dei requisiti di cui al Capitolo 4°;

- *gli spazi di cui ai punto 2 e 6, se non dotati di regolamentare aerazione naturale diretta, devono essere provvisti di impianto di aerazione artificiale che assicuri un ricambio minimo di 6 vol/h se in aspirazione continua e 12 vol/h se in aspirazione intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno un ricambio per ogni utilizzazione dell'ambiente. Tutti i locali dovranno essere adeguatamente arredati, favorendo anche la personalizzazione dello spazio fisico, compatibilmente con il progetto riabilitativo. In particolare, la qualità e la quantità degli arredi deve essere conforme a quanto in uso nelle civili abitazioni; gli arredi devono permettere una buona funzionalità d'uso e buone condizioni di vivibilità.*

## **Capitolo 8°**

### **Aree e fabbricati per abitazioni provvisorie e/o temporanee e per ricoveri in situazioni di emergenza**

#### **3.8.1 Norme comuni relative alle aree**

Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori deve essere facilmente accessibile, sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche, deve inoltre garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone e degli automezzi.

L'uso dello stesso, per i fini di cui al presente capitolo, è consentito qualora l'area sia provvista di mezzi di:

- smaltimento degli scarichi delle acque bianche e nere che in ogni caso deve avvenire nel rispetto della normativa vigente;
- approvvigionamento di acqua dichiarata potabile;
- approvvigionamento di energia elettrica per l'illuminazione degli ambienti confinati e dell'area;
- idoneo sistema per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti.

Qualora l'area, avente le caratteristiche di cui ai precedenti commi primo e secondo, sia destinata a **campo sosta nomadi** la stessa deve essere altresì dotata di:

- punti di erogazione dell'acqua;
- un blocco servizi igienici composto da almeno 2 wc, 2 docce, due lavabi e un lavatoio;
- impianto di illuminazione esterno;

adeguati in relazione alla ricettività dell'area, utilizzando quale riferimento indicativo le disposizioni previste per i complessi ricettivi all'aria aperta di cui al precedente capitolo 6.

Resta ferma l'applicazione di ogni altra disposizione di cui alla l.r. 22.12.1989, n. 77 e relativi provvedimenti di attuazione con particolare riferimento agli aspetti concernenti l'arredo urbano, le aree attrezzate, nonché quelli relativi alla ubicazione in relazione alla facilitazione dei processi di integrazione.

Per la predisposizione e il calcolo dell'area necessaria per fronteggiare situazioni di emergenza (calamità, ecc.), per quanto non previsto nel presente Titolo si fa rimando alle Prescrizioni Tecniche allegate alla Ordinanza n. 322 dell'8.8.1984 del Ministero per il Coordinamento della Protezione Civile del Ministero per il Coordinamento della Protezione Civile (G.U. n. 122 del 13.8.1984).

#### **A) RICOVERI A CARATTERE TEMPORANEO**

##### **3.8.2 Campo di applicazione**

Le presenti norme si applicano ai ricoveri temporanei destinati ad alloggiare il personale dei cantieri e alle strutture destinate ad ospitare, per un periodo di tempo limitato, persone non residenti che non possono accedere alle normali strutture alberghiere e residenziali e che sono sprovvisti di mezzi di alloggiamento propri.

##### **3.8.3 Caratteristiche delle strutture**

Le strutture devono possedere le caratteristiche e assicurare i requisiti di seguito specificati:

- essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco, evitare che si verifichino notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti interne e tale da permettere una facile pulizia per garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi;
- essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.
- tutti gli spazi interni devono avere un'areazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi d'aria e un'adeguata illuminazione naturale;
- garantire uno spazio abitabile non inferiore a 8 mq per persona con esclusione della superficie per il servizio igienico;
- avere altezza minima interna netta non inferiore a m.2.40;
- essere provvisti della dotazione minima di arredo e di attrezzatura per l'alloggiamento;
- avere adeguato servizio igienico (uno ogni quattro persone) completo di una dotazione minima composta da lavabo, WC, bagno o preferibilmente doccia;
- essere dotati di spazio per la cottura dei cibi;
- essere dotati di idoneo riscaldamento, in condizioni di sicurezza;
- avere pavimenti di materiale durevole e facilmente lavabile.
- garantire il rispetto della normativa in materia di sicurezza impiantistica.

## B) RICOVERI PER SITUAZIONI DI EMERGENZA

### 3.8.4 Campo di applicazione

Le presenti norme si applicano ai ricoveri di prima accoglienza allestiti per fronteggiare situazioni di emergenza dovute a calamità. *Fatta salva la necessità di ricorrere, nelle prime fasi dell'emergenza, a ricoveri costituiti da tende, roulotte e cam-pers che in ogni caso devono essere allestiti nel rispetto della vigente normativa di sicurezza, gli alloggiamenti destinati ad ospitare la popolazione interessata, devono avere le caratteristiche generali di cui al precedente art. 3.8.3 ovvero essere costituiti da containers o analoghi aventi i seguenti requisiti minimi:*

- spazio abitabile non inferiore a mq 5 per persona;
- servizio igienico completo di una dotazione minima composta da lavabo, WC, bagno o preferibilmente doccia;
- altezza minima non inferiore a m. 2.10;
- pareti e pavimenti costituito da materiale durevole e facilmente lavabile.
- garantire il rispetto della normativa in materia di sicurezza impiantistica.

### 3.8.5 Dotazione di servizi dell'area

Le aree destinate ai ricoveri per situazioni di emergenza, oltre a quanto già previsto ai commi primo, secondo e quarto del precedente articolo 3.8.1 devono anche avere la seguente dotazione, adeguata in funzione della ricettività dell'area:

- ambiente convenientemente attrezzato destinato a cucina con annesso locale dispensa;
- ambiente per il consumo dei pasti con una dotazione di mq. 1.20 per persona, utilizzabile anche come spazio di relazione;
- locale infermeria con annesso spazio attrezzato per la disinfezione e disinfestazione
- punti di erogazione dell'acqua;
- blocco servizi igienici completo di docce e lavabi;
- ambiente convenientemente attrezzato per il lavaggio della biancheria con una dotazione di un lavello per ogni 10 persone;
- idonei spazi, posti a conveniente distanza, per la raccolta di rifiuti solidi;
- impianto di illuminazione esterno.



## **Capitolo 9°**

### **Stabilimenti balneari, alberghi diurni e piscine**

#### **NORME COMUNI**

##### **3.9.1. Autorizzazione**

L'esercizio e il funzionamento di stabilimenti balneari, alberghi diurni e piscine è soggetta al rilascio dell'autorizzazione amministrativa del Sindaco di cui all'art. 86 del T.U. 18 Giugno 1931 n.773 come modificato dall'art. 19 del DPR 616/77 previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

Inoltre per le piscine, l'esercizio e il funzionamento, è soggetto anche all'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 194 del TU LL.SS., rilasciata dall'ASL, su conforme parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

Resta ferma, per i casi applicabili, l'acquisizione della agibilità rilasciata dalla Commissione Provinciale di Vigilanza di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno 16/51. **(i)**

---

**(i)** Vedesi 1° comma art. 3.1.10 del successivo Cap. 10. Per i casi dubbi è necessario richiedere preventivo parere presso la Prefettura di competenza.

##### **3.9.2 Requisiti generali di usabilità**

Oltre ai requisiti minimi previsti dal presente capitolo, le strutture devono osservare il rispetto delle norme vigenti in materia igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di conformità per i materiali, per gli impianti elettrici e per gli impianti di servizio, gli scarichi idrici, nonché la normativa in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.

Per eventuali ambienti destinati ad attività complementari si applicano le specifiche norme legislative e regolamentari vigenti.

#### **1) STABILIMENTI BALNEARI**

##### **3.9.3. Numero utenze ammissibili**

Per ogni persona deve essere assicurata una superficie minima di mq. 5.

Il numero massimo di utenti ammissibili è definito dal rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati a servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni singola utenza.

##### **3.9.4. Cabine - spogliatoio - Numero minimo, caratteristiche, dotazione**

Il numero minimo delle cabine-spogliatoio non può essere inferiore ad 1/10 del numero delle utenze massime ammissibili per quelle singole.

Gli spogliatoi possono essere anche del tipo a rotazione (singolo o collettivo); in tal caso il numero di posti spogliatoio non deve essere inferiore ad 1/20 del numero degli utenti ammissibili.

Un posto spogliatoio a rotazione equivale ad una cabina singola o a mq 1,6 di spogliatoio comune.

Le cabine spogliatoio singole devono avere un'altezza non inferiore a m. 2.20, una superficie minima di mq. 1,60 con lato minimo di m. 1,20.

Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione minima:

- 1 sedile;
- 2 appendiabiti;
- 1 cestino porta rifiuti.

La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una corretta pulizia.

Lungo tutto il lato di accesso alle cabine, dovrà essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo di larghezza minima di m. 1.

Le operazioni di pulizia della cabina devono essere effettuate con periodicità giornaliera e in tutti i casi ne ricorrono le condizioni.

##### **3.9.5. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima**

Il numero minimo dei WC deve essere calcolato in ragione di 2 servizi per i primi 100 utenti ammissibili con incremento di 1 per ogni ulteriori 100 utenti o frazione.

I servizi devono essere separati per sesso.

Restano fatti salvi gli obblighi previsti dalla normativa in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e la dotazione minima di servizi per il personale addetto.

Tutti i WC, siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove dovranno essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazione e caratteristiche come indicato agli artt. 3.9.30.

Tutte le pareti devono avere spigoli arrotondati.

I locali di servizio devono essere regolarmente aerilluminati. Per quanto non previsto si rimanda a quanto specificato al cap. 6, paragrafo -Campeggi, Villaggi Turistici-.

I servizi devono essere provvisti di prese d'acqua e relative lance in numero sufficiente.

### **3.9.6. Docce**

Il numero delle docce che preferibilmente dovranno essere all'aperto, non deve essere inferiore a 1 ogni 100 utenti con un minimo di 2.

Le docce dovranno avere una piattaforma di almeno m.1 x 1 con fognolo o pilette sifonate.

### **3.9.7 Raccoglitori di rifiuti**

Su tutta l'area dello stabilimento dovrà essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti, che giornalmente, a cura della gestione, dovranno essere svuotati.

### **3.9.8 Pronto soccorso**

Tutti gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di un locale di superficie minima di mq. 9 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici, attrezzature necessarie e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

### **3.9.9 Luoghi di ristorazione**

Qualora negli stabilimenti balneari fossero posti in esercizio bar, ristoranti, ecc., questi dovranno avere, oltre alle necessarie e preventive autorizzazioni, anche tutte le caratteristiche previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

## **2) ALBERGHI DIURNI**

### **3.9.10 Superficie minima dei locali**

*I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza non inferiore a m.2,40, una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni con vasca, ed a mq. 1 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq. 1 o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi anti-doccia per riporre gli indumenti.*

Tali spazi devono essere idoneamente riscaldati e provvisti di prese o sistemi per asciugacapelli installati nel rispetto delle norme tecniche vigenti.

### **3.9.11. Servizi igienici**

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 5 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali (a pedale o a cellule fotoelettriche) con distributori di salviette monouso ovvero di asciugatoi termoventilanti, distributori di sapone liquido o in polvere nonché di un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

I pavimenti devono essere a superficie unita ed impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavaggio raccordata alla fognatura.

### **3.9.12. Caratteristiche dei locali**

Fermo restando che per i servizi l'altezza non può essere inferiore a m.2.40, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere di almeno m.2.70 fatti salvi i casi in cui ricorra l'applicazione delle disposizioni di cui al D. L.vo 626/94. Le pareti ed i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi e dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad una altezza di m.2) e comunque costituiti di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati. Il pavimento deve essere antiscivolo e deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio. Le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di

uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa. L'aerazione degli spazi di servizio è ammessa sia a mezzo di regolamentare superficie finestrata che in aspirazione forzata; in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 10 volumi/ora in espulsione continua ovvero 20 volumi/ora se intermittente con comando temporizzato che garantisca almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente. L'aerazione degli altri spazi deve essere garantita mediante regolamentare superficie finestrata apribile (1/8 della superficie in pianta del locale) o mediante impianto di condizionamento atto ad assicurare i requisiti previsti al cap. 4 del presente Titolo.

### **3.9.13. Caratteristiche dell'arredamento**

Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antidocce nonché dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

### **3.9.14. Locali depositi**

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di appositi e distinti locali per il deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

### **3.9.15 Disinfezione**

I bagni e le docce, dopo ogni uso, vanno detersi e disinfettati con i materiali idonei.

La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

### **3.9.16 Cambio biancheria**

Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore. La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta a lavaggio.

## **3) PISCINE**

### **A) NORME GENERALI**

#### **3.9.17 Campo di applicazione**

Il presente regolamento si applica alle piscine di qualsiasi tipo (scoperte, coperte, miste, convertibili), di uso pubblico o aperte al pubblico, con esclusione delle piscine destinate ad usi riabilitativi, curativi e termali.

#### **3.9.18 Definizioni**

Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative e sportive esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.

Ai fini del presente regolamento si definiscono ad uso pubblico o aperte al pubblico le piscine il cui accesso presupponga l'acquisto di un biglietto, tessera, abbonamento, quota associativa o altro, nonché quelle ad accesso gratuito ma poste al servizio di comunità quali strutture ricettive, scuole e similari.

#### **3.9.19 Deroghe**

Per le piscine ad esclusivo servizio di comunità, quali condomini, e strutture ricettive, possono essere adottate deroghe relativamente ai seguenti punti, secondo le opportune prescrizioni che saranno impartite dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL:

- infrastrutture e servizi dell'area di insediamento della piscina;
- presenza dell'atrio di ingresso;
- presenza e numero degli spogliatoi;
- presenza e numero dei depositi abiti e loro dotazione;
- presenza e numero dei servizi igienici;
- annotazioni nel registro dei controlli, limitatamente alla rilevazione ogni due ore delle frequenze;
- frequenza e modalità dei controlli dell'acqua in vasca;

di cui agli artt. 3.9.21 comma 3°, 3.9.31, 3.9.32, 3.9.33, 3.9.34 limitatamente alle dotazioni dei servizi, 3.9.35, 3.9.51, 3.9.53, 3.9.55 e 3.9.63 limitatamente alla periodicità del rilievo e al tipo di controllo.

#### **3.9.20 Classificazione delle piscine**

In base alle caratteristiche di utilizzazione, si individuano nelle varie tipologie di piscine i seguenti tipi di vasche:

a) **Vasche per nuotatori**: vasche aventi requisiti che consentono l'esercizio delle attività natatorie in conformità al genere e al livello di prestazioni per le quali è destinata la piscina nel rispetto delle norme FIN-FINA vigenti.

b) **Vasche per tuffi**: vasche aventi i requisiti che consentono l'esercizio delle attività in conformità al genere e al livello di prestazioni per le quali è destinata la piscina nel rispetto delle norme FIN-FINA vigenti per quanto riguarda i tuffi. *In particolare:*

- le piattaforme di lancio, da m. 5 a m. 10 di altezza, devono essere rigide e misurare non meno di m. 5 di lunghezza e m. 2 di larghezza con recinzione su 3 lati;

- la scaletta di accesso deve essere inclinata e interrotta da un ripiano in corrispondenza della piattaforma da m. 5;

- la profondità dell'acqua nelle zone di lancio deve essere la seguente

a) per i trampolini con altezza dal pelo dell'acqua compresa tra m. 1 e m. 3, profondità m. 3,50 con larghezza della fossa sottostante al trampolino di almeno m. 7;

b) per le piattaforme con altezza sul pelo dell'acqua compresa tra m. 5 e m. 10, profondità di almeno m. 5 con larghezza della fossa sottostante alla piattaforma di almeno m. 8 e lunghezza di almeno m. 18; alla fine dei m. 18 occorre prevedere uno scivolo;

c) **Vasche ricreative e di addestramento al nuoto**: vasche aventi i requisiti morfologici e funzionali che le rendono idonee per il gioco, la balneazione e le attività formative ed educative propedeutiche all'esercizio delle attività natatorie. La profondità massima non deve essere superiore a m. 1,10 per almeno 1/3 della superficie della vasca.

d) **Vasche per bambini**: vasche aventi i requisiti morfologici e funzionali che le rendono idonee per la balneazione dei bambini. La profondità massima non deve essere superiore a m. 0,60.

e) **Vasche polifunzionali**: vasche aventi i requisiti morfologici e funzionali che consentono l'utilizzo contemporaneo del bacino per attività differenti o che posseggono requisiti di convertibilità che le rendono idonee ad usi diversi.

f) **Vasche ricreative attrezzate**: vasche con attrezzature accessorie prevalenti quali acquascivoli, sistemi di formazione di onde, pareti mobili, fondi mobili, ecc.

### 3.9.21 Area di insediamento delle piscine

L'area di insediamento delle piscine deve essere lontana da sorgenti di inquinamento.

Fermo restando quanto previsto al successivo art. 3.9.58 l'area deve essere dotata di opere di urbanizzazione ovvero garantire idonei sistemi per l'approvvigionamento dell'acqua di alimentazione e l'idoneo smaltimento delle acque di svuotamento. Tali condizioni devono essere certificate in fase di progetto.

Detta area deve, altresì, garantire la accessibilità ai mezzi di servizio e di soccorso.

## B) REQUISITI TECNICO-STRUTTURALI

### B.1) Sezione attività natatorie e di balneazione

#### 3.9.22 Numero di frequentatori e capienza delle vasche

Il numero massimo di frequentatori contemporaneamente presenti nell'area destinata alle attività natatorie è dato dalla capienza complessiva delle vasche, calcolata in ragione di mq. 1,5 di specchio d'acqua a persona per le vasche per bambini e di mq. 2 di specchio d'acqua a persona per tutte le altre vasche.

#### 3.9.23 Caratteristiche delle vasche

La conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti, consentire comunque un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza e, inoltre, assicurare una completa, uniforme e continua circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino.

Le pareti delle vasche devono avere caratteristiche costruttive tali da non costituire pericolo per la sicurezza dei bagnanti. In particolare gli ancoraggi e gli elementi di fissaggio devono essere incassati, la larghezza di eventuali fessure o il diametro di eventuali fori non devono essere superiori a mm. 8, e per almeno una profondità di m. 0,80, le pareti devono essere perfettamente verticali e lisce.

Dove la profondità sia inferiore a m. 1,00, la pendenza del fondo non deve superare il limite dell'8%.

Lo scarico di fondo delle vasche deve essere appositamente protetto realizzando griglie con maglie di sezione non superiore a mm. 8 ovvero altri sistemi equivalenti.

*L'altezza del vano vasca, misurata dal pelo libero dell'acqua, non deve essere inferiore a m.3,50.*

#### 3.9.24 Sistemi di tracimazione

Si intende per acqua di tracimazione quella raccolta con sfioro, dovuta alla portata di ricircolo, al reintegro, ai fattori naturali accidentali (pioggia, vento, ecc.)

Tutte le vasche devono essere fornite di un sistema di tracimazione costituito da canali sfioratori perimetrali; in alternativa (per vasche di superficie non > di 200 mq) possono essere usati skimmer incassati nelle pareti a livello del pelo dell'acqua.

Nelle vasche per nuotatori gli skimmer non possono essere installati nelle pareti di virata.

*Le caratteristiche tecniche degli skimmer il loro posizionamento ed il loro numero dovranno garantire il continuo ed efficiente sfioro tenuto conto del posizionamento e del numero delle bocchette di immissione e della presenza di eventuali tratti di canali sfioratori.*

*I canali sfioratori ed eventuali vasche di compenso-recupero debbono essere realizzati in modo da consentire una facile ed adeguata pulizia.*

*Nei canali sfioratori non devono poter confluire le acque di ricaduta sulle banchine e le acque di lavaggio delle stesse.*

### **3.9.25 Accessi in vasca**

Quando il dislivello tra il bordo della vasca e il fondo supera m. 0,60, è necessario prevedere una o più scalette a gradini incassati, in relazione alla conformazione della vasca.

Le scalette debbono essere munite di corrimano e debbono essere rigidamente ancorate alla struttura della vasca. Lo spazio libero tra gli elementi della scaletta e le pareti verticali della vasca, deve essere non inferiore a cm. 5 e non superiore a cm. 10 ad eccezione del gradino di sommità per il quale lo spazio libero non deve essere superiore a mm. 8.

### **3.9.26 Marcature**

Devono essere segnalati con apposite marcature apposte sul bordo della vasca almeno i valori minimi e massimi della profondità e devono, altresì, essere evidenziati i tratti in corrispondenza dei quali avviene una variazione della pendenza del fondo.

### **3.9.27 Banchine perimetrali**

*Fermo restando il rispetto della superficie complessiva prevista dal D. M. Interni del 18 marzo 1996, lungo tutto il perimetro della vasca vi deve essere una banchina transitabile di larghezza non inferiore a m. 2.*

*Dette banchine dovranno avere, preferibilmente, le seguenti dimensioni minime:*

*- per le piscine fino a m. 25 di lunghezza, m. 2,50 per i lati lunghi e m. 4 per i lati corti e per il distacco tra due vasche contigue;*

*- per le piscine con lunghezza da m. 25 a m. 50, m. 3,50 per i lati lunghi e m. 6 per i lati corti e per il distacco tra due vasche contigue.*

Le acque decadenti dalle banchine perimetrali devono essere convogliate in fognatura. A tal fine, per evitare ogni possibile loro immissione in vasca o nel sistema di ricircolo, le banchine perimetrali devono avere una pendenza del 3% opposta alla vasca, ovvero deve essere adottata ogni altra soluzione che raggiunga il medesimo risultato.

All'interno dell'area destinata alle attività di balneazione, deve essere collocato almeno un punto di erogazione di acqua potabile.

Devono essere posti a disposizione per un loro pronto impiego salvagenti regolamentari dotati di fune di recupero.

Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi devono avere superficie antisdrucchiolevole.

### **3.9.28 Spazi direttamente connessi alle attività natatorie**

Ove previsti, debbono possedere idonee caratteristiche igienico-ambientali per assicurare condizioni di pulizia, comfort e sicurezza, essere accessibili solo attraverso i passaggi obbligati previsti per l'accesso alle vasche di cui al successivo art. 3.9.29.

Nelle piscine scoperte gli spazi di cui sopra devono avere una superficie minima pari a 1,5 volte la superficie delle vasche escluse la banchine perimetrali di cui al precedente art. 3.9.27.

### **3.9.29 Passaggi di accesso in vasca**

L'accesso dei frequentatori alla vasca e/o il ritorno alla vasca dalle aree esterne a quella delle attività balnearie (servizi igienici, docce, zona ristoro, solarium, prato, ecc.), deve avvenire attraverso un passaggio obbligato dotato di vasca lavapiedi alimentata in continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante e/o antimicotica. Tale vasca deve essere realizzata dimensionalmente e strutturalmente in modo da rendere completa l'immersione dei piedi, compresi gli zoccoli, nella soluzione stessa e deve avere una lunghezza non inferiore a m 1,50 e un battente di cm 16.

## **B.2) Sezione servizi**

### **3.9.30 Sezione servizi accessibili ai frequentatori: Caratteristiche generali**

La sezione servizi comprende l'atrio di ingresso, gli spogliatoi, il deposito abiti, i servizi igienici e il pronto soccorso.

I pavimenti e le pareti, per un'altezza di almeno 2 m., devono essere di materiale impermeabile, resistente all'azione dei comuni disinfettanti e di facile pulizia.

*Gli arredi e gli accessori devono essere realizzati in modo da consentire una facile e adeguata pulizia e non devono costituire danno per l'incolumità dei frequentatori e del personale addetto; i materiali devono essere resistenti all'azione dei prodotti impiegati.*

I pavimenti devono essere in materiale antidrucciolevole e devono essere dotati di griglie o pilette di scarico, comunque sifonate, per lo smaltimento delle acque di lavaggio. Le vetrare, opportunamente segnalate, devono essere realizzate con vetri di sicurezza o altro materiale che in caso di rottura non produca danno alle persone.

### 3.9.31 Ingresso

L'atrio d'ingresso deve assicurare le funzioni di smistamento degli utenti e dell'eventuale pubblico verso le zone ad esso riservate.

### 3.9.32 Spogliatoi

Gli spogliatoi devono costituire l'elemento di separazione tra il percorso a piedi calzati e il percorso a piedi nudi (o con calzature espressamente previste per l'uso nelle sole aree destinate all'attività di balneazione). Pertanto ingresso ed uscita devono essere distinti. *Gli spogliatoi possono essere del tipo a rotazione, singoli o collettivi.*

*Il numero di posti spogliatoio non deve essere inferiore a 1/9 della superficie complessiva delle vasche.*

*Gli spogliatoi collettivi e quelli singoli devono assicurare una superficie minima di mq. 1,5 per persona.*

*Le cabine degli spogliatoi a rotazione devono avere una dimensione minima di 1,2x0,9.*

Le pareti delle cabine devono avere uno spazio libero fra pavimento e parete di almeno 20 cm. e di un ulteriore spazio libero tra parete e soffitto.

Le porte devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine chiuse si blocchino dall'interno.

### 3.9.33 Deposito abiti

Il deposito degli abiti può essere effettuato sia con sistemi individuali sia con sistemi collettivi.

Nel sistema individuale gli abiti dovranno essere collocati in armadietti chiudibili, dotati di griglie di aerazione, sollevati dal pavimento almeno di cm. 20.

Nel sistema collettivo gli abiti dovranno essere collocati in appositi contenitori e consegnati al banco di consegna e ritiro, accessibili dalle zone a piedi nudi. I contenitori dovranno essere sistemati in modo da garantirne la conservazione in condizioni igieniche.

### 3.9.34 Servizi igienici

Le piscine aperte al pubblico, fermo restando il rispetto delle normative in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche, devono avere almeno:

- non meno di 2 WC ogni 100 utenti o frazione, suddivisi in eguale misura tra uomini e donne e, i locali WC devono avere superficie non inferiore a mq. 1,00, ed essere dotati di regolamentare spazio di disimpegno non comunicante direttamente con gli spogliatoi, essere dotati di tazza alla turca per almeno i 2/3;
- una doccia ogni 15 utenti, suddivise in eguale misura tra uomini e donne e, comunque, non meno di 2; le docce devono essere in parte chiudibili; nelle piscine coperte la zona doccia deve comunicare con uno spazio riscaldato e provvisto di asciugacapelli, in numero pari ai posti doccia;
- un lavabo, o punti di erogazione per lavabi comuni, ogni 25 utenti, a comando non manuale, con distributori di sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso. Negli spazi antibagno deve, comunque, essere disponibile almeno un lavabo ogni 3 servizi.

Nell'ambito dei locali servizi dovranno essere installati dispositivi lavapiedi con erogazione di soluzione disinfettante.

### 3.9.35 Pronto soccorso

Ogni piscina, al fine di consentire prestazioni di pronto soccorso agli infortunati, deve essere dotata di un presidio di primo soccorso ad uso esclusivo, costituito da un ambiente di superficie non inferiore a mq. 9 , completo delle attrezzature e dei prodotti terapeutici indicati al successivo art. 3.9.55 e dotato di lavabo con acqua potabile. Il locale deve essere chiaramente segnalato e agevolmente accessibile dalla vasca e deve consentire la rapida e facile comunicazione con l'esterno, attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe. In detto ambiente deve essere sempre possibile il collegamento telefonico con l'esterno.

## C) CARATTERISTICHE DELL'ACQUA E SEZIONE IMPIANTI TECNICI

### 3.9.36 Requisiti dell'acqua delle piscine

Per l'alimentazione delle vasche e per gli usi igienico sanitari deve essere utilizzata esclusivamente acqua che possieda tutti i requisiti di potabilità previsti dalle vigenti norme, esclusa la temperatura. La potenzialità di approvvigionamento deve essere in grado di assicurare il fabbisogno idrico giornaliero, calcolato sul numero massimo di frequentatori giornalieri nella misura di almeno 60 litri/giorno per ogni frequentatore. La rete di approvvigionamento idrico deve essere protetta da possibili ritorni di acqua dal circuito delle vasche.

### 3.9.37 Circolazione dell'acqua nelle vasche

La temperatura dell'acqua in vasca deve risultare uniforme in tutto il bacino. In nessun caso l'acqua di immissione deve essere introdotta in vasca senza aver prima subito il necessario trattamento.

Durante le operazioni di pulizia deve essere commutato il flusso dell'acqua di tracimazione verso il previsto sistema di scarico in fognatura o altro sistema di smaltimento.

### 3.9.38 Ricircoli

*Il ricircolo dell'acqua deve avvenire in continuo.*

L'acqua di ogni vasca deve essere completamente riciclata nell'impianto di trattamento rispettando i seguenti tempi massimi:

- vasche per nuotatori: 6 ore
- vasche per bambini: 3 ore
- vasche ricreative: 4 ore
- vasche ricreative attrezzate: 4 ore
- vasche per tuffi ed attività subacquee: 6 ore
- vasche polifunzionali: va adottato il tempo più restrittivo in relazione alle attività praticabili in vasca.

Almeno il 50% della portata di ricircolo deve fluire in modo continuo ed uniforme, attraverso i sistemi di tracimazione.

Durante ogni sospensione temporanea di esercizio delle attività di balneazione per un periodo non inferiore alle 8 ore, può essere consentito un tempo massimo di riciclo di 8 ore.

### 3.9.39 Reintegri e rinnovi

Quando il numero giornaliero dei frequentatori è calcolabile attraverso i programmi di attività prevista, deve essere immessa giornalmente e con uniforme continuità, una quantità di acqua di reintegro pari ad almeno 30 litri per frequentatore.

Nelle piscine per le quali l'attività balneatoria non è programmabile deve essere immessa nelle vasche, giornalmente e con uniforme continuità una quantità di acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume d'acqua in vasca. Ogni 12 mesi le vasche devono essere svuotate completamente. Sulla tubazione di mandata dell'acqua di reintegro di ogni vasca deve essere installato un contatore totalizzatore.

### 3.9.40 Locali adibiti al trattamento dell'acqua

Nei locali in cui sono collocati gli impianti di trattamento dell'acqua, le apparecchiature di trattamento devono essere separate dai contenitori delle sostanze disinfettanti, dei flocculanti e degli altri additivi e delle relative apparecchiature di dosaggio. Detti locali devono essere adeguatamente ventilati e separati dalla centrale termica.

### 3.9.41 Alimentazione delle vasche

Le acque di ricircolo possono essere trattate in un unico impianto a condizione che ogni vasca posseda il proprio dispositivo di alimentazione dell'acqua e che l'apporto di disinfettante corrisponda ai fabbisogni delle singole vasche. Devono essere previsti dispositivi per il facile controllo delle portate di ricircolo per ogni singola vasca e per il prelievo dei campioni dell'acqua di approvvigionamento, dell'acqua di immissione in vasca, e dell'acqua in uscita dalla vasca.

### 3.9.42 Prefiltri

A monte delle pompe devono essere installati prefiltri facilmente ispezionabili costituiti da un involucro contenente un cestello asportabile con maglia a fori di 5-8 mm. Uno stesso prefiltra può essere utilizzato per più filtri. *Nei periodi di attività, i prefiltri devono essere puliti quotidianamente.*

### 3.9.43 Pompe

Le pompe di circolazione in servizio debbono essere in numero pari a quello dei filtri.

Deve essere comunque installato un numero supplementare di pompe, predisposte per una rapida attivazione ed atte a garantire un'adeguata riserva non inferiore al 30% delle unità *necessarie e, comunque, non meno di una*.

### 3.9.44 Filtri

Il numero delle unità filtranti in servizio è subordinato alle dimensioni, alle caratteristiche dell'impianto e ai tempi di ricircolo.

Le unità filtranti devono avere caratteristiche operative analoghe.

Deve essere, altresì, installato, pronto per l'attivazione, un adeguato numero di unità filtranti, comunque, non inferiore al 30% del numero delle unità *necessarie e, comunque non meno di una*. Devono, inoltre, essere previste apparecchiature in grado di ve-

rificare l'efficienza dei filtri. Le unità filtranti devono essere rigenerate, con risciacquo in controcorrente, quando la perdita di carico del filtro eccede di 0,5 bar quella dichiarata a filtro pulito.

### 3.9.45 Riscaldamento

L'acqua filtrata deve essere avviata ad apparecchiature di riscaldamento, quali scambiatori di calore, diffusori di vapore, ecc. La regolazione della temperatura dell'acqua nella vasca deve essere automatizzata e garantire valori compresi tra 26 e 32 °C nelle vasche per bambini e 24-32 °C nelle altre. Non è consentito immettere vapore direttamente nell'acqua in vasca.

### 3.9.46 Sostanze per il trattamento dell'acqua

*L'aggiunta delle sostanze per il trattamento dell'acqua (disinfettanti, flocculanti, regolatori di pH, ecc.) deve avvenire per mezzo di dosatori che ne garantiscano il giusto dosaggio in funzione dell'impiego previsto. Tali sostanze devono essere conservate nelle loro confezioni originali.*

## D) REQUISITI IGIENICO - AMBIENTALI

### 3.9.47 Requisiti termoigrometrici e di ventilazione

Nella sezione attività natatorie delle piscine coperte la temperatura dell'aria non deve essere inferiore alla temperatura dell'acqua in vasca.

L'umidità relativa dell'aria non deve superare in nessun caso il valore limite del 70%.

La velocità dell'aria in corrispondenza delle zone utilizzate dai frequentatori non dovrà risultare superiore a 0,10 m/s e deve essere assicurato un ricambio d'aria esterna di almeno 20 mc/h per mq di vasca.

Nelle altre sezioni destinate ai frequentatori, quali spogliatoi, servizi igienici, pronto soccorso ecc., la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore a 24 °C per le piscine coperte.

In assenza di regolamentare aerazione naturale deve essere garantito il rispetto di quanto previsto nel Cap. 4 del presente Titolo.

### 3.9.48 Requisiti illuminotecnici

Nelle sezioni delle attività natatorie, l'illuminazione artificiale deve assicurare condizioni di visibilità tali da garantire la sicurezza dei frequentatori e il controllo da parte del personale.

In ogni caso il livello di illuminazione sul piano di calpestio e sullo specchio d'acqua non deve, in nessun punto, essere inferiore a 150 lux. Nelle altre zone destinate ai frequentatori, l'illuminazione artificiale deve assicurare un livello minimo di almeno 100 lux negli spogliatoi e di 80 lux nei servizi igienici.

In tutti gli ambienti chiusi illuminati naturalmente deve essere garantito un fattore medio di luce diurna non inferiore al 2% , che si ritiene raggiunto quando è realizzata una superficie finestrata non inferiore ad 1/8 della superficie, in pianta, del pavimento.

Deve essere previsto un impianto di illuminazione d'emergenza.

### 3.9.49 Requisiti acustici

Nella sezione delle attività natatorie delle piscine coperte, il tempo di riverbero non deve, in nessun punto, essere superiore a 1,6 s. Il livello di rumore generato dagli impianti e da altre sorgenti installate non deve superare il limite di 50 dBA *LEQ* misurato in ogni punto di utilizzazione dell'ambiente.

## E) DOTAZIONE DI PERSONALE, DI ATTREZZATURE, DI MATERIALI E DI SERVIZI PER IL PERSONALE ADDETTO

### E.1) Dotazione di personale

#### 3.9.50 Responsabile della piscina

Per ogni piscina deve essere individuato un responsabile che risponde giuridicamente ed amministrativamente della gestione dell'impianto. Durante il periodo di funzionamento della piscina deve essere assicurata la presenza del responsabile o di altra persona all'uopo delegata.

#### 3.9.51 Assistenti ai bagnanti

In ogni piscina deve essere assicurata la presenza continua di almeno due assistenti bagnanti *secondo le modalità previste dal D.M. del 18 marzo 1996.*



### 3.9.52 Addetto agli impianti tecnologici

Ogni piscina deve disporre di un addetto agli impianti tecnologici, che può anche essere individuato in personale o ditte esterne, purché sia garantito il pronto intervento.

### 3.9.53 Personale sanitario

Le prestazioni di primo soccorso devono essere assicurate, durante tutto il periodo di funzionamento dell'impianto, da personale della piscina regolarmente abilitato.

Ove la distanza della piscina da una struttura pubblica di pronto soccorso sia tale da non garantire un rapido intervento, devono essere stipulate apposite convenzioni con medici e/o strutture sanitarie che garantiscano la rapidità dell'intervento.

### 3.9.54 Servizi igienici e spogliatoi per il personale.

Le piscine devono essere dotate di servizi igienici e spogliatoi per il personale addetto, rispondenti per numero e caratteristiche a quanto previsto dal successivo Cap. 13 del presente Titolo.

## E.2) Dotazione di attrezzature e materiali

### 3.9.55 Materiale di soccorso

Nel locale di primo soccorso i farmaci di primo impiego e il materiale di medicazione devono risultare completamente disponibili e immediatamente utilizzabili.

Le apparecchiature mediche devono essere tenute sempre in efficienza ed essere revisionate almeno una volta al mese.

Deve essere assicurata almeno la disponibilità di:

- a) farmaci di primo impiego atti a far fronte a condizioni critiche rapidamente controllabili;
- b) materiali di medicazione;
- c) strumentario per intervento di primo soccorso: pallone di Ambu, apribocca, bombola di ossigeno, coperta, sfigmomanometro;
- d) lettino medico;
- e) barella a cucchiaio.

### 3.9.56 Materiale di pulizia e disinfezione

Oltre ai prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua, devono essere disponibili materiali per la pulizia e la disinfezione ambientale, che devono essere conservati in appositi locali asciutti e aerati, in quantità tale da assicurare scorte sufficienti a coprire le esigenze di impiego per un periodo non inferiore a dieci giorni di esercizio.

## F) ASPETTI IGIENICI DI GESTIONE

### 3.9.57 Pulizia e disinfezione

In tutti gli ambienti e sezioni della piscina devono essere quotidianamente effettuate una accurata pulizia. Nella sezione delle attività natatorie, nei servizi igienici e in tutte le zone con percorso a piedi nudi, pavimenti e pareti devono *essere sempre mantenuti in condizioni igieniche idonee utilizzando sostanze efficaci ed innocue*. Ogni piscina deve essere dotata di attrezzature idonee alla pulizia del fondo e delle pareti della vasca, a vasca piena, nonché di attrezzature per l'asportazione del materiale galleggiante.

In occasione dello svuotamento periodico della vasca si deve provvedere ad una radicale pulizia e disinfezione del fondo e delle pareti della vasca con revisione dei sistemi di circolazione dell'acqua.

La preparazione e l'erogazione di soluzioni disinfettanti devono avvenire con sistemi centralizzati.

Almeno una volta all'anno deve essere praticata la disinfestazione e la derattizzazione del complesso piscina.

### 3.9.58 Allontanamento e smaltimento delle acque di rifiuto

L'allontanamento delle acque di rifiuto, ivi comprese quelle derivanti dal funzionamento degli impianti di alimentazione delle vasche, deve essere realizzato in conformità alle vigenti norme in materia di tutela delle acque dall'inquinamento.

Potranno essere imposte dall'Autorità Competente modalità di scarico atte a consentire un regolare deflusso con il ricettore dello scarico.

### 3.9.59 Allontanamento dei rifiuti solidi

Nella piscina devono essere collocati, in congruo numero, idonei contenitori di rifiuti solidi, che vanno svuotati almeno quotidianamente.

Lo smaltimento dei rifiuti solidi deve avvenire attraverso il servizio di nettezza urbana con le modalità previste dai vigenti regolamenti locali in materia.

### **3.9.60 Regolamento**

All'ingresso dell'impianto deve essere esposto, ben visibile, il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori.

### **3.9.61 Abbigliamento dei frequentatori**

Nei percorsi a piedi nudi, per i frequentatori, è obbligatorio l'uso di zoccoli di legno o ciabatte di plastica o gomma.

I frequentatori prima di accedere alla vasca devono sottoporsi alla doccia.

Per l'accesso in vasca è obbligatorio l'uso della cuffia.

### **3.9.62 Controlli**

Il responsabile della piscina è tenuto a predisporre opportuni controlli per la verifica del corretto funzionamento della stessa.

Le risultanze dei controlli devono essere riportate su un apposito registro con le modalità previste dal successivo art. 3.9.63.

### **3.9.63 Registri dei controlli**

Il registro dei controlli va conservato all'interno della piscina a disposizione degli organi di controllo per un periodo di tempo non inferiore a 2 anni.

Il registro deve riportare le principali caratteristiche tecnico funzionali dell'impianto:

- a) dimensioni, volume e capienza massima di ogni vasca;
- b) numero, tipo e caratteristiche dei filtri;
- c) numero, potenza e portata delle pompe;
- d) sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua.

Giornalmente devono essere registrati:

1. i risultati delle analisi;
2. il numero di frequentatori presenti nelle aree di attività natatoria, *rilevato due volte al giorno*;
3. il numero totale giornaliero di frequentatori;
4. quantità giornaliera di acqua di reintegro;
5. nome chimico e quantità totale di ogni sostanza (additivi, disinfettanti e flocculanti) utilizzata per il trattamento dell'acqua).

## **G) SEZIONE DESTINATA AL PUBBLICO E AD ATTIVITA' AUSILIARIE**

### **3.9.64 Sezione destinata al pubblico**

Ove sia prevista una sezione per il pubblico, i percorsi e le aree destinati al pubblico (atrio, posti per spettatori, spazi accessori, servizi igienici, ecc.) devono essere indipendenti e separati da quelli destinati ai frequentatori delle vasche, in modo da evitare passaggi incontrollati attraverso le due zone.

Le acque di lavaggio delle superfici destinate al pubblico devono essere opportunamente convogliate e raccolte onde impedire che possano refluire verso l'area di pertinenza dei frequentatori.

Il numero dei servizi igienici per il pubblico (spettatori) va calcolato secondo quanto previsto dal D.M. del 18 marzo 1996.

### **3.9.65 Sezione attività ausiliarie**

Ove siano previste aree destinate ad attività ausiliarie, quali attività sportive diverse da quelle natatorie, spazi per il ristoro (bar, tavola calda, ecc.), spazi per attività culturali e ricreative, ambienti per uffici e riunioni, sale stampa ecc., dette aree devono essere strutturate in modo tale che i settori utilizzati dai frequentatori e dal pubblico siano nettamente separati e non vi sia interferenza dei relativi percorsi.

Per i casi applicabili, devono, inoltre, essere osservate le norme di cui al D.M. 18 marzo 1996.

## **Capitolo 10°**

### **Locali di pubblico spettacolo**

#### **3.10.1 Definizione**

Per locali di pubblico spettacolo si intendono quelli ove hanno luogo spettacoli o trattenimenti di qualsiasi genere ed entità e in cui il pubblico sia ammesso a pagamento, ad invito o liberamente quali: teatri, cinematografi, circhi o tendoni, locali di trattenimento ove si tengono concerti, conferenze, trattenimenti danzanti, spettacoli in genere, locali di esposizioni, mostre, fiere, ecc. stadi, campi sportivi, luoghi di divertimento, spettacoli all'aperto, manifestazioni sportive, ecc.

A norma della Circolare del Ministero dell'Interno n.16 del 15 febbraio 1951 e successive modifiche ed integrazioni, per locali si intende l'insieme dei fabbricati, ambienti e luoghi confinati e/o all'aperto destinati allo spettacolo nonché i servizi ed i disimpegni.

#### **3.10.2 Norma generale di rinvio**

Fatto salvo il rispetto della normativa vigente in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro, sicurezza degli impianti, prevenzione incendi e di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche, per quanto non previsto nel presente capitolo si fa rimando alla normativa legislativa e regolamentare vigente e alle specifiche di cui alla Circolare 16/51 del Ministero dell'Interno e al DM 18.3.1996.

Ai fini della protezione dall'inquinamento acustico sia per quanto concerne la localizzazione delle nuove attività che per la compatibilità di quelle esistenti, oltre alle norme di cui agli articoli successivi si applicano le disposizioni previste dalla legge 447/95.

#### **3.10.3 Procedure**

Chi intende costruire, ampliare o ristrutturare un qualsiasi locale di cui all'art. precedente, oltre all'autorizzazione o concessione edilizia comunale deve presentare (alla Prefettura) domanda di autorizzazione unitamente al progetto corredato della documentazione di cui all'art. 1 della Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15.2.1951.

*Il Comune, ai fini della approvazione, acquisisce il parere della Commissione Provinciale di Vigilanza.*

L'esercente, ultimata la costruzione del locale o degli ambienti, oltre alla licenza d'uso (non richiesta per le manifestazioni temporanee) ai sensi della normativa vigente e del presente Regolamento, è tenuto ad acquisire la prescritta agibilità rilasciata dalla Commissione Provinciale di Vigilanza.

#### **3.10.4 Norme igieniche generali**

Per la costruzione dei locali da adibire a pubblico spettacolo si applicano le norme dei regolamenti edilizi e del presente regolamento. La cubatura di un locale di pubblico spettacolo deve garantire lo spazio minimo di 4 mc per persona per ogni potenziale utente.

Tutti gli ambienti devono essere dotati di regolamentare aeroilluminazione naturale diretta.

L'aerazione e l'illuminazione artificiale sono consentite con le modalità e nel rispetto dei requisiti previsti al precedente capitolo 4.

#### **3.10.5 Dotazione di servizi: disposizioni generali**

##### **a) Servizi igienici per il pubblico**

Ogni locale deve essere dotato di adeguati servizi igienici per il pubblico distinti per sesso, di altezza non inferiore a m 2,40, regolarmente aeroilluminati (naturalmente o artificialmente), opportunamente segnalati e dotati di antibagno.

Nell'antibagno deve essere collocato almeno un lavabo servito da acqua corrente (calda e fredda) con caratteristiche di potabilità.

Il pavimento dei servizi igienici deve essere impermeabile e dotato di piletta sifonata; le pareti, fino ad un'altezza di m. 2.00 devono essere lisce e lavabili e di regola piastrellate o comunque rivestite da materiale impermeabile.

Tutti i locali di pubblico spettacolo di cui al precedente articolo 3.10.1 fatta eccezione per gli impianti sportivi di cui ai successivi commi, devono essere provvisti di almeno due servizi igienici ogni 200 spettatori (pubblico), con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 possibili utenti o frazione di 100.

*Con riferimento a quanto disposto dal DM 18.3.1996 gli impianti sportivi devono disporre della seguente dotazione di servizi igienici per gli spettatori aventi le caratteristiche sopra riportate:*

*A) per capienze fino a 250 spettatori: due (1 + 1);*

*B) per capienze da 250 a 500: quattro (2 + 2);*

*C) per capienze oltre a 500 spettatori:*

*1) ogni ulteriori 500 uomini o frazione: un servizio igienico e 2 orinatoi;*

*2) ogni ulteriori 200 donne o frazione due servizi igienici*

assumendo il rapporto uomini/donne pari a:

- 1:1 per gli impianti al chiuso;
- 2:1 per impianti all'aperto.

I servizi igienici devono essere ubicati non oltre 50 m dalle uscite dallo spazio riservato agli spettatori; restano fatte salve le norme in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche.

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente in uno stato di pulizia e decoro.

#### b) Servizi igienici, camerini e cameroni per la scena

Nei locali di pubblico spettacolo con presenza di artisti devono essere previsti camerini e/o cameroni e servizi igienici idoneamente riscaldati e aventi le seguenti caratteristiche e dotazioni:

- altezza netta interna non inferiore a m 2,40;
- aeroilluminazione naturale pari ad 1/8 della superficie del locale, o in alternativa artificiale come previsto dal Capitolo 4° del presente Titolo;
- acqua corrente (calda e fredda) con caratteristiche di potabilità.

I camerini devono avere una superficie non inferiore a 4 mq ed essere dotati di un lavabo.

I cameroni collettivi devono avere adeguata superficie e comunque assicurare 3 mq per persona ed essere dotati di almeno un lavabo ogni 6 persone.

I servizi igienici devono essere distinti per sesso e ubicati in prossimità dei camerini/cameroni, in ragione di almeno uno ogni 10 artisti.

Devono essere altresì previste docce in numero non inferiore a 2 ogni 10 persone.

#### c) Servizi igienici, spogliatoi per atleti e arbitri e locali di pronto soccorso negli impianti sportivi: dotazioni e caratteristiche

Negli impianti sportivi si applicano le disposizioni di cui al DM 18.3.1996 ed i regolamenti del Comitato Olimpico Nazionale Italiano (CONI) e delle Federazioni Sportive Nazionali.

##### 1) Dotazioni per atleti:

- non meno di due spogliatoi con superficie non inferiore a mq 1,60 per posto (il numero totale dei posti deve essere commisurato al numero di utenti contemporanei); gli spogliatoi devono essere fruibili alle persone fisicamente impedite.

Per impianti polivalenti il numero complessivo di posti spogliatoio, salvo specifiche esigenze, non dovrà essere inferiore a quanto di seguito riportato:

superficie ambiente attività sportiva mq	n. posti spogliatoio
fino a 250	20
oltre 250 e fino a 450	30
oltre 450 e fino a 1100	45
oltre 1100	60

Ogni locale adibito a spogliatoio deve essere dotato di regolamentare illuminazione e aerazione naturale; è consentita la aerazione artificiale anche solo per estrazione che garantisca 10 volumi/ora se in aspirazione continua e 20 volumi/ora se in aspirazione intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 1 ricambio per ogni utilizzazione dell'ambiente. Gli spogliatoi devono essere dotati di servizi igienici e docce in numero e con le caratteristiche di seguito riportate:

- **WC:** uno ogni 10 posti spogliatoio o frazione

I WC devono avere dimensione minima di m. 0,90 x 1,50, porta apribile verso l'esterno ed essere dotati di antibagno ove installare gli orinatoi per gli uomini.

- **Docce:** minimo 1 ogni 4 posti spogliatoio; ogni 4 docce deve essere previsto un **lavabo**;

Le docce devono avere dimensione minima di m.0,80 x 0,80 ed essere dotate di zona filtro ove installare i lavabi;

##### 2) Per gli arbitri o giudici di gara:

deve essere previsto un blocco igienico composto da uno spogliatoio, una doccia, un wc, e un lavabo fino a 4 utenti e di due docce, un wc, e un lavabo fino a 6 utenti.

Lo spogliatoio deve avere superficie non inferiore a 1,6 mq per posto e deve essere dotato di regolamentare illuminazione e aerazione naturale; è consentita l'aerazione artificiale anche solo per estrazione che garantisca 10 volumi/ora se in aspirazione continua e 20 volumi/ora se in aspirazione intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 1 ricambio per ogni utilizzazione dell'ambiente.

### 3) Locale infermeria

Deve essere previsto un locale infermeria ubicato preferibilmente nelle zone limitrofe agli spogliatoi. Tale locale deve avere una superficie non inferiore a 9 mq con lato minimo non inferiore a 2,5 m e deve essere dotato di servizio igienico disimpegnato completo di lavabo.

Gli ambienti di cui al presente articolo devono essere idoneamente riscaldati e dotati di acqua calda e fredda per gli usi igienici e sanitari.

### 4) Dotazione di servizi per il personale

Per la dotazione di servizi per il personale si fa rimando a quanto previsto al successivo cap. 13.

#### 3.10.6 Protezione dall'inquinamento acustico

Fermo restando il rispetto delle disposizioni di cui al D.L.vo 277/91, ai fini della tutela dell'inquinamento acustico dell' ambiente esterno per le attività rientranti nel campo di applicazione del presente capitolo deve essere prodotta la valutazione di previsione di impatto acustico di cui all'art. 8, comma 4 della legge 447/95 come specificato al precedente art. 3.4.61.

Ai sensi del DPCM 1.3.91 il Sindaco, acquisito il parere dell'ASL, può autorizzare manifestazioni temporanee (anche tenute in luoghi chiusi) in deroga ai limiti previsti ovvero prescrivendo interventi finalizzati al contenimento dell'inquinamento acustico.

Per i luoghi di intrattenimento danzante, all'aperto o al chiuso, per i requisiti acustici delle sorgenti sonore, si rimanda alle prescrizioni specifiche di cui al DPCM 18.9.1997.

---

#### COMMISSIONE DI VIGILANZA (nota all'articolo. 3.10.3)

La Commissione di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo è quella prevista dall'art. 80 del T.U. della Legge di P.S. La Commissione di Vigilanza:

- esamina i progetti per la costruzione di locali di pubblico spettacolo e ne dall'approvazione definitiva;
- esegue la visita di constatazione o di controllo a costruzione ultimata del locale e redige, su apposito verbale, la rispondenza dei lavori eseguiti a quelli progettati ed approvati;
- esegue verifiche tutte le volte che siano ritenute necessarie e comunque quando il locale è stato adibito ad altro uso o vi siano state apportate sistemazioni o variazioni di una certa entità in occasione del cambio di licenza o del genere di spettacoli tenuti nel locale e nel caso di incendi o quando si verificano sinistri che interessano struttura ed impianti.

## Capitolo 11° Palestre

### 3.11.1 Campo di applicazione

I requisiti di seguito specificati si applicano alle palestre non comprese tra quelle rientranti negli impianti sportivi aperti al pubblico di cui al D.M. 18.3.1996 e in quelle scolastiche di cui al DM 18.12.1975. Qualora le strutture di cui al presente capitolo prevedano la presenza di spettatori (pubblico) dovranno altresì essere osservate le norme specifiche previste al precedente capitolo 10.

### 3.11.2 Norma di rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolo sono fatte salve le disposizioni normative vigenti nonché il rispetto della normativa in materia di:

- prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro;
- sicurezza degli impianti;
- superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche;

nonché le competenze dei VV.F. in materia di prevenzione incendi e di altri organismi con competenze specifiche.

### 3.11.3 Autorizzazioni all'esercizio dell'attività

Per l'esercizio di nuovi impianti di cui al precedente articolo 3.11.1, oltre la licenza d'uso deve essere acquisito anche il Nulla Osta del Sindaco all'esercizio dell'attività di cui all'art. 3.1.9 del presente Titolo. Il Nulla Osta è rilasciato dal Sindaco su parere del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL previa verifica dei requisiti e delle caratteristiche riportate negli articoli successivi. Qualora all'interno degli impianti, o comunque in uno qualsiasi dei locali di cui la palestra fa parte, vengano svolte attività che rientrino nel campo di applicazione della Legge Regionale n. 5/86 (ambulatori medici) o della Legge 1/90 (solarium, saune, trattamenti estetici) dovrà essere garantito anche il rispetto della normativa specifica, e, quando previsto, dovranno essere acquisite le relative autorizzazioni.

### 3.11.4 Tipologie di spazi delle palestre

Ai fini del presente regolamento all'interno delle palestre si distinguono le seguenti tipologie minime di spazi che devono essere sempre presenti:

#### **Locali principali:**

1. locale palestra
2. un blocco servizi composto da spogliatoi, servizi igienici e docce sia per gli utilizzatori che per il personale.

#### **Locali complementari:**

1. ufficio
2. deposito/ripostiglio
3. locale infermeria

### 3.11.5 Requisiti degli spazi delle palestre

Gli spazi di cui al precedente articolo devono avere le seguenti caratteristiche:

#### **A) Locale palestra**

**Volume:** *minimo 30 mc, incrementato di 12 mc per ogni utilizzatore contemporaneo superiore al primo.*

In sede di Nulla Osta all'Esercizio di Attività dovrà essere documentata la congruità degli spazi in relazione al numero e alle dimensioni delle attrezzature presenti;

**Superficie:** *minima 10 mq incrementata di 4 mq per ogni utilizzatore contemporaneo superiore al primo;*

**Altezza:** *minimo 3 m, riducibile fino a 2.70 m in relazione alle specifiche attività che vi si svolgono e purché sia garantita la volumetria complessiva e per singolo utilizzatore.*

**Illuminazione e aerazione:** naturale o, se necessaria, artificiale, rispettando i seguenti valori:

1) *illuminazione* :

- *naturale* pari a 1/8 della superficie in pianta del locale;
- *artificiale*: valori compresi tra 300 e 500 lux;

2) *aerazione*

- *naturale*: pari a 1/8 della superficie in pianta del locale: sono preferibili finestre a vasistas apribili con comandi ad altezza d'uomo o comunque finestre con sistema di apertura tale da non creare ingombro all'interno del locale. A giudizio della Autorità Sanitaria Locale potranno essere prescritti sistemi integrativi e/o ausiliari dell'aerazione naturale, in particolar modo per gli ambienti destinati ad attività ginniche.
- *solo artificiale*: ottenuta mediante impianto di condizionamento che soddisfi i requisiti e le caratteristiche di cui al Cap. 4 del presente Titolo;

**Pavimento:** il pavimento della palestra deve essere realizzato con materiali idonei e facilmente lavabili.

**Pareti:** le pareti delle palestre devono essere lisce di materiale facilmente lavabili per un'altezza di m 2.00.

Qualora le palestre fossero ubicate in locali interrati o seminterrati i locali dovranno avere i requisiti specifici previsti al capitolo 4 del presente Titolo.

L'accesso ai locali dove si effettua l'attività ginnica deve essere realizzato con modalità tali da evitare condizioni di antigienicità dello stesso (trasporto di terriccio, fango, acqua attraverso scarpe o indumenti).

All'interno del locale palestra non devono essere presenti spigoli vivi né sporgenze pericolose; *le pareti e le porte trasparenti o traslucide, ove esistenti, devono essere chiaramente segnalate. Tali pareti e porte, compresi eventuali specchi devono essere realizzate con materiali di sicurezza.*

## B) BLOCCO SERVIZI PER GLI UTILIZZATORI

### B.1) spogliatoi

Gli spogliatoi collettivi devono essere distinti per sesso e possedere le seguenti caratteristiche:

*Superficie:* minimo 6 mq garantendo comunque una superficie complessiva pari ad almeno 1.5 mq per ogni potenziale utilizzatore contemporaneo.

*Altezza:* netta interna non inferiore a 2.40 m.

*Illuminazione naturale:* pari a 1/8 della superficie del pavimento

*illuminazione artificiale:* come per il locale palestra;

*Aerazione naturale:* 1/8 della superficie del pavimento. Sono preferibili finestre a vasistas con comandi ad altezza d'uomo o comunque finestre con sistemi di apertura tale da non avere ingombro all'interno del locale.

*Aerazione artificiale:* mediante impianto di aerazione (estrazione) che assicuri un numero minimo di 10 vol/h se in aspirazione continua, 20 vol/h se in aspirazione intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno un ricambio per ogni utilizzazione dell'ambiente.

*Pavimentazione:* dovrà essere realizzata con materiale antiscivolo, impermeabile e lavabile, provvista di piletta di scarico sifonata.

*Pareti:* devono essere dotate di rivestimento liscio e lavabile per una altezza di 2 m.

I locali adibiti a spogliatoio devono essere idoneamente riscaldati.

Gli spogliatoi devono avere la seguente dotazione minima:

1. panche di materiale lavabile;
2. appendiabiti in numero adeguato all'interno;
3. termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli;
4. almeno un lavabo ogni 5 utenti contemporanei con comandi per l'erogazione dell'acqua non manuali completi di distributori automatici di sapone e salviette monouso;
5. adeguato numero di raccoglitori di rifiuti.

### B.2) servizi igienici

I servizi igienici devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere in numero di uno ogni 15 utenti massimo ammissibili con minimo di 2 distinti per sesso;
2. essere dotati di regolamentare antibagno con almeno un punto di erogazione di acqua per ogni servizio con comandi, preferibilmente, non manuali.
3. altezza minima 2.40 m;
4. superficie non inferiore a 1 mq;

5. finestra apribile di superficie *non inferiore a 1/8 della superficie in pianta del locale ovvero*, nei caso di servizi igienici ciechi, impianto di aspirazione forzata che assicuri un ricambio minimo di 10 vol/h se in aspirazione continua e 20 vol/h se in aspirazione intermittente;
  6. pareti divisorie a tutt' altezza lisce e facilmente lavabili fino a 2.00 m.
- Almeno un servizio deve avere le caratteristiche previste dal punto 4.1.6 del DM 236/89.

### **B.3) docce**

Le docce devono essere distinte per sesso, in numero di 1 ogni 5 utenti massimo ammissibili con un minimo di 2 e devono avere le seguenti caratteristiche

1. dotate di spazio antiodocce;
2. altezza interna netta non inferiore a 2.40 m;
3. illuminazione naturale di superficie non inferiore a 1/8 della superficie in pianta del locale o artificiale;
4. aerazione naturale di superficie non inferiore a 1/8 della superficie in pianta del locale o aspirazione forzata che assicuri un ricambio d'aria pari a 10 vol/h se in aspirazione continua e 20 vol/h se in aspirazione intermittente;
5. pareti piastrellate fino a 2.20 m.

## **C) BLOCCO SERVIZI PER IL PERSONALE**

La dotazione di servizi per il personale è quella prevista al capitolo 13.

### **3.11.6 Locali complementari: requisiti strumentali**

Gli ambienti destinati ad ospitare le attività in questione devono essere dotati almeno dei seguenti locali complementari aventi le caratteristiche di seguito specificate:

- uno spazio o un locale ad uso ufficio di superficie non inferiore a 7,5 mq con un'altezza minima di 2.70 m. dotato di illuminazione e aerazione naturale ovvero di impianto di condizionamento;
- *un locale per il deposito dei materiali di pulizia e per il deposito delle attrezzature sportive;*
- *un locale infermeria, se non già altrimenti presente nella struttura, di superficie non inferiore a 9 mq, altezza non inferiore a 2,70, corredato di cassetta di pronto soccorso provvisto di presidi di medicazione.*

### **3.11.7 Climatizzazione degli ambienti e produzione di acqua calda.**

Tutti i locali con presenza di persone devono essere adeguatamente riscaldati. L'installazione di apparecchi per il riscaldamento e/o per la produzione di acqua calda deve *avvenire nel rispetto delle norme di sicurezza vigenti e garantire il regolamentare allontanamento dei prodotti di combustione.*

### **3.11.8 Requisiti delle attrezzature**

Fermo restando quanto previsto alla lettera a) del precedente articolo 3.11.5, tutte le attrezzature per le attività ginniche devono avere idonee caratteristiche di sicurezza e di resistenza meccanica ed in particolare, laddove richiesto, essere dotate di un solido ancoraggio.

### **3.11.9 Manutenzione delle attrezzature**

Le strutture per le attività ginniche devono essere mantenute in condizioni di efficienza verificando, in particolare, con la periodicità prevista dalla normativa vigente, la solidità degli ancoraggi e la tenuta delle funi.

### **3.11.10 Rumore**

*La documentazione per il rilascio del Nulla-Osta all'esercizio dell'attività di cui al precedente art. 3.11.3 deve essere completa della valutazione di impatto acustico di cui all'art. 8 della legge 447/95 come specificato all'art. 3.4.61.*

Nel caso di palestre confinanti con spazi destinati ad uso abitativo devono essere previsti e realizzati, a cura del proprietario o del titolare dell'attività, indici di fonoisolamento tali da garantire il rispetto di quanto previsto all' art. 3.4.59.



## Capitolo 12°

### Strutture per attività scolastiche, per corsi di formazione, aggiornamento, recupero, ecc. e strutture residenziali connesse -collegi, casa per lo studente, ecc.-

#### 3.12.1 Campo di applicazione

Le norme del presente capitolo si applicano per le scuole pubbliche e private di nuova costruzione (materne, elementari, medie inferiori e superiori, istituti universitari), per nuovi istituti di formazione, aggiornamento e recupero realizzati in strutture diverse da quelle scolastiche nonché, ove previste, per la realizzazione di strutture residenziali connesse.

Con le modalità previste all'articolo 3.1.1, le norme di cui al presente capitolo si applicano altresì ai casi di ristrutturazione, ampliamenti, modifiche, delle strutture esistenti di cui al precedente comma.

#### 3.12.2 Norma generale di rinvio

La realizzazione delle strutture di cui al precedente articolo oltre alle norme generali vigenti di cui al DM 18.12.75 e successive modificazioni e integrazioni e alle relative specifiche norme tecniche e di sicurezza, di prevenzione incendi, di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro, di sicurezza impiantistica, di tutela dell'ambiente, deve avvenire anche nel rispetto dei seguenti requisiti minimi che costituiscono specificazione ed integrazione alla normativa generale. Inoltre:

a) le strutture di cui all'art. 3.12.1 devono essere progettate e realizzate in modo da consentire l'agevole utilizzo anche a persone con ridotta o impedita capacità motoria nel rispetto delle norme in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche. A tale scopo deve essere assicurata la completa fruibilità di ogni piano. Per gli edifici esistenti si applicano le norme di cui al punto 3.07 del DM 18.12.1975 nonché quelle di cui al DPR 503/96;

b) l'eventuale utilizzo di ambienti quali auditorium, palestra, per usi non connessi allo svolgimento delle funzioni scolastiche, è subordinato al rispetto delle disposizioni autorizzative e di sicurezza previste dalla norme vigenti in materia di sicurezza dei locali di pubblico spettacolo (Circolare del Ministero dell'Interno 15.2.1951, n.16 - DM 18.3. 1996 e capitolo 10 del presente Titolo).

c) *le strutture murarie ed impiantistiche nonché le attrezzature devono essere realizzate o avere caratteristiche tali da minimizzare i rischi per gli utilizzatori.*

*Le pareti e le porte trasparenti o traslucide, ove previste, devono essere chiaramente segnalate e costituite da materiali di sicurezza.*

*Per quanto concerne le emissioni in atmosfera provenienti dalle attività di laboratorio, fermo restando il rispetto delle norme di cui al DPR 203/88 per i casi applicabile, devono essere adottati tutti gli accorgimenti al fine di evitare situazioni di molestia olfattiva e/o nocimento alle persone nonché condizioni che possono alterare le normali caratteristiche di salubrità dell'aria.*

#### 3.12.3 Definizioni

Ai fini del presente regolamento si intendono:

**A)** per strutture per attività scolastiche pubbliche e private le scuole: materne, elementari, medie inferiori, medie superiori a qualsiasi indirizzo, universitarie;

**B)** per strutture di formazione, aggiornamento, recupero, post-universitarie, ecc. le attività svolte in ambienti diversi da quelli compresi nella precedente lettera A).

**C)** per strutture residenziali connesse quelle destinate alla residenza degli utilizzatori delle strutture di cui alle precedenti lettere A) e B).

#### A.1 SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE INFERIORI E SUPERIORI

##### 3.12.4 Requisiti generali

Le sezioni e le aule comunque destinate all'attività didattica delle strutture scolastiche di cui alla lettera A) del precedente articolo, fatta eccezione per le scuole universitarie, devono avere superfici ed altezze come previste dal DM 18.12.1975.

In caso di soffitto non orizzontale, fermo restando il rispetto dell'altezza media prevista di m. 3, il punto più basso non può essere inferiore a m. 2,70.

Gli spazi destinati ad uffici (amministrazione generale), e quelli destinati a servizi igienici e/o a luoghi di passaggio, fermo restando il requisito della superficie minima prevista devono avere altezze nette interne non inferiori rispettivamente a m 2,70 e a m 2,40.

Per altri spazi a destinazione particolare (auditorium, palestre, luoghi di preparazione e somministrazione alimenti, locali tecnici, abitazione del custode, laboratori, officine, ecc.) si fa rimando, qualora non espressamente previsto nel DM 18.12.1975, alla normativa legislativa e regolamentare vigente per la specifica destinazione d'uso.

### 3.12.5 Dotazione di servizi igienici

Le strutture scolastiche devono disporre di idonei servizi igienici in numero sufficiente e opportunamente distribuiti per gli alunni e per il personale docente e non docente.

Ferma restando la dotazione minima prevista per ogni sezione delle scuole materne, le scuole elementari e quelle medie inferiori e superiori *devono disporre di due servizi igienici (preferibilmente vaso alla turca) fino a 15 alunni con l'incremento di un servizio ogni 15 o frazione di 15*; i servizi igienici, così complessivamente determinati, devono essere distinti per sesso, devono essere convenientemente distribuiti e almeno uno per piano deve essere accessibile alle persone fisicamente impedite.

Per le caratteristiche costruttive si fa rimando al punto 3.9.1 del DM 18.12.1975.

Per il personale docente e non docente si fa rimando a quanto previsto al capitolo 13 del presente Titolo.

### 3.12.6 Aeroilluminazione naturale

Gli ambienti destinati ad attività didattica (aule per lezione, studio e disegno) devono essere dotati di aeroilluminazione naturale mediante aperture finestrate apribili, aventi superficie non inferiori a 1/5 della superficie del pavimento di cui almeno il 25% apribile a vistas.

Per quanto concerne la distanza libera tra le pareti contenenti le finestre degli spazi di uso didattico e le pareti opposte di altri edifici o di altre parti dell'edificio scolastico, si fa rimando a quanto previsto al punto 3.0.8 del DM 18.12.1975.

Tutti gli altri ambienti, ivi compresi i laboratori, salvo diverse disposizioni legislative vigenti per particolari destinazioni d'uso, devono essere dotati di regolamentare aeroilluminazione naturale che si ritiene garantita con aperture finestrate apribili pari ad 1/8 della superficie del pavimento.

Tutte le superfici finestrate devono essere dotate di dispositivi per l'oscuramento e per la attenuazione di eventuali fenomeni di abbagliamento.

### 3.12.7 Illuminazione artificiale

In tutti gli ambienti deve essere realizzato un impianto di illuminazione artificiale tale da consentire la buona visione e il normale comfort visivo in tutti i punti di utilizzazione in relazione alle specifiche destinazioni d'uso con particolare riferimento alle aule didattiche ove l'illuminazione artificiale deve favorire l'attenzione e la concentrazione, non alterare i colori e facilitare le attività visive connesse all'insegnamento.

I requisiti di cui sopra, per gli ambienti sottoelencati, si ritengono garantiti assicurando i valori di illuminamento espressi in lux sotto riportati e riferiti a condizioni di attività normali:

aule, comprese laboratori	500
Uffici	500
Ambienti dove vengono utilizzati VDT e/o PC	200-300
Ambienti sportivi (palestre ecc)	300-500
Biblioteche a) scaffalature	200
b) zone di lettura	500
Spazi per la distribuzione orizzontale e verticale	150
Magazzini e depositi	100-150
Sale per riunioni (aule magne, auditorium, ecc)	200
Servizi igienici	100

### 3.12.8 Temperatura ed umidità degli ambienti

Negli ambienti adibiti ad attività didattica, negli uffici e nei servizi dovrà essere garantita una temperatura interna non inferiore a 20 °C e, in condizioni di funzionamento dell'impianto di climatizzazione, una umidità relativa compresa tra il 45 e il 55% ottenuta con sistemi anche indipendenti. In tutti gli altri ambienti con prevista permanenza di persone deve essere assicurata una temperatura interna non inferiore a 18°C.

### 3.12.9 Ambienti interrati e seminterrati: destinazioni d'uso

Ad integrazione di quanto previsto dal DM 18.12.1975 gli ambienti interrati e seminterrati di fabbricati di nuova costruzione o sottoposti a globali ristrutturazioni possono essere adibiti agli usi sotto specificati purché aventi i requisiti di cui ai successivi articoli 3.12.10 e 3.12.11.

### 3.12.10 Ambienti interrati e seminterrati

Gli ambienti interrati e seminterrati, così come definiti all'art. 3.4.34, possono essere adibiti esclusivamente a usi che presuppongono la presenza solo saltuaria di persone quali ad esempio depositi, ripostigli, locali tecnici.

Tali ambienti comunque dovranno essere dotati di idonei accorgimenti al fine di evitare la presenza di umidità per capillarità al pavimento e alle pareti perimetrali.

Restano fatte salve le norme vigenti in materia di sicurezza impiantistica e antincendio.

### 3.12.11 Ambienti parzialmente interrati

Gli ambienti posti ai piani parzialmente interrati, così come definiti all'art. 3.4.34, che hanno i requisiti previsti dal punto 3.06 del DM 18.12.1975 sono considerati, ai fini dell'uso, fuori terra.

Negli altri casi gli ambienti posti ai piani parzialmente interrati, così come definiti all'art. 3.4.34, fermo restando il divieto di utilizzo per lo svolgimento delle attività didattiche normali, possono essere adibiti ad attività didattiche speciali, ad attività integrative e collettive, quando, ad integrazione dei requisiti di cui all'art. 3.4.38, presentano anche i seguenti requisiti minimi:

- pareti ubicate in piani non addossati al terreno dal quale devono distare almeno 4 metri in piano per almeno la metà del perimetro;

- presenza di aperture finestrate di superficie non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento ricavate su almeno due lati, preferibilmente contrapposti e prospettanti su spazi interni di pertinenza dell'edificio scolastico non adibiti a usi che possono determinare la presenza di esalazioni moleste o nocive.

### 3.12.12 Ambienti per l'educazione fisica e sportiva: norme integrative

Fermo restando quanto previsto al punto 3.5. del DM 18.12.1975, di seguito si riportano le ulteriori prescrizioni da osservare nella realizzazione di edifici destinati a scuole elementari e medie inferiori e superiori.

### 3.12.13 Scuole elementari con meno di 10 classi

Le scuole elementari con meno di 10 classi devono essere dotate di apposito ambiente per l'educazione fisica e sportiva che assicuri una superficie non inferiore a 4 mq per utilizzatore e comunque di dimensioni non inferiore a 80 mq.

Tale ambiente deve avere altezza netta interna non inferiore a 4 m. e deve essere regolarmente aerilluminato e con pavimento e pareti perimetrali protette dall'umidità.

### 3.12.14 Servizi annessi agli spazi destinati alla educazione fisica e sportiva: dotazione e caratteristiche strutturali

Gli spazi destinati alla educazione fisica e sportiva devono avere la dotazione minima di servizi (wc, spogliatoi e docce) per gli allievi e per gli insegnanti come di seguito riportato in relazione al tipo di scuola, con rubinetteria a comandi non manuali (con eccezione per la doccia) ed aventi le caratteristiche strutturali di cui al punto 3.9 del DM 18.12.1975.

**A) scuole elementari con numero di classi inferiori a 10:** dovrà essere prevista la dotazione minima di un blocco servizi costituito da:

1. un wc idoneamente disimpegnato;
2. uno spogliatoio di superficie non inferiore a 10 mq dotato di almeno 2 lavabi e due punti di erogazione di acqua potabile;
3. una doccia completa di spazio antidoccia;

**B) scuole elementari con più di 10 classi e scuole medie inferiori:**

1) per gli allievi devono essere previsti distinti blocchi servizi per i due sessi, comprendenti ognuno:

- a) un wc idoneamente disimpegnato;
- b) uno spogliatoio di superficie non inferiore a 1 mq per utilizzatore contemporaneo con un minimo di 10 mq dotato di lavabi e punti di erogazione di acqua potabile in numero non inferiore a 3;
- c) due docce singole complete di spazio antidoccia;

2) per gli insegnanti deve essere previsto un blocco servizi comprendente:

- a) un wc dotato di idoneo disimpegno, utilizzabile anche come spogliatoio se di dimensioni non inferiore a mq 3, completo di lavabo con un punto di erogazione di acqua potabile;
- b) una doccia completa di spazio antidoccia.

**C) scuole medie superiori:**

1) per gli allievi devono essere previsti distinti blocchi servizi per i due sessi, comprendenti ognuno:

- a) 2 wc, idoneamente disimpegnati;
- b) uno spogliatoio di superficie non inferiore a 1 mq per utilizzatore contemporaneo con un minimo di 10 mq dotato di lavabi e punti di erogazione di acqua potabile in numero non inferiore a 3;
- c) quattro docce singole complete di spazio antidoccia;

2) per gli insegnanti deve essere previsto un blocco servizi, distinto per sesso, comprendente:

- a) un wc dotato di idoneo disimpegno, utilizzabile anche come spogliatoio se di dimensioni non inferiore a mq 3, completo di lavabo con un punto di erogazione di acqua potabile;
- b) una doccia completa di spazio antidoccia.

La dotazione di servizi di cui al presente articolo è applicabile esclusivamente per le attività scolastiche.

Per l'utilizzo delle palestre per attività extrascolastiche, fatto salvo quanto già specificato alla lettera b) del precedente articolo 3.12.2, la dotazione di servizi deve essere conforme a quanto previsto ai precedenti capitoli 10 e 11 del presente Titolo.

### 3.12.15 Spazi per servizi sanitari

Le strutture scolastiche devono disporre di locali per le attività di medicina scolastica secondo quanto previsto dagli articoli 4, 6 e 7 del DPR 22.12.1967, n.1518.

## A.2 STRUTTURE UNIVERSITARIE

### 3.12.16 Ampiezza minima dell'area e rapporto di copertura

L'ampiezza minima dell'area è determinata in funzione dell'area coperta cui va aggiunta la superficie necessaria per il rispetto degli standards previsti dalla legislazione vigente per la dotazione di parcheggi.

L'area coperta non deve essere superiore ad un terzo dell'area scoperta nella quale non si computa l'area destinata a parcheggi.

Le aree scoperte destinate ad attività sportive possono essere computate per un massimo del 25% ai fini del calcolo del rapporto di cui al precedente comma.

### 3.12.17 Standards di riferimento

Le strutture destinate a sedi di scuole universitarie devono garantire uno standard minimo di superficie non inferiore a 17 mq per studente.

La capacità ricettiva massima è calcolata in ragione della superficie delle aule destinate alla didattica.

Per il calcolo degli standards si adotta il seguente criterio indicativo:

**a) aule per attività didattiche**

mq 2,48/studente (1,96 mq/studente per aule destinate all'attività didattica normale; 3,00 mq/studente per quelle destinate ad attività didattica speciale)

La definizione del valore è in relazione alle specificità dell'indirizzo universitario.

**b) uffici amministrativi** (segreteria, presidenza, centro orientamento studenti, archivi, servizi per il personale, spazi di attesa, ecc.)

(i) :

fino a 1000 studenti	1,00 mq/studente
oltre 1000 studenti	1,20 mq/studente

**c) servizi generali complementari attività didattica** (biblioteca, centri documentazione, aule magne, aule conferenza, libreria, ecc.)

fino a 1000 studenti	2,00 mq/studente
oltre 1000 studenti	max 1,50 mq/studente

**d) uffici per il personale docente compreso servizi igienici (i)**

fino a 1000 studenti	1,20 mq/studente
oltre 1000 studenti	max 1,00 mq/studente

**e) spazi per:**

**1) bar-tavola fredda e annessi servizi di preparazione, servizi per il personale e deposito;**

fino a 1000 studenti	0,30 mq/studente
oltre 1000 studenti	0,20 mq/studente

**2) mensa, spazi per la preparazione degli alimenti, deposito, servizi per il personale (wc, spogliatoi, docce, ecc.) e per i fruitori:**

- 1,20 mq/studente per max 1000 studenti tenendo conto delle possibili rotazioni. In ogni caso un minimo di 750 mq;
- per i fruitori: almeno un blocco servizi (distinto per sesso), costituito ognuno da 2 wc con antibagno completo di lavabi;

#### f) servizi igienici per studenti (ii)

fino a 1000 studenti	0,20 mq/studente
tra 1001 e 2500 studenti	0,15 mq/studente
> di 4000 studenti	0,10 mq/studente

I servizi, distinti per sesso, devono essere opportunamente distribuiti e, nei modi e nelle quantità previste dalla normativa, essere accessibili alle persone fisicamente impedite.

#### g) aree, coperte e scoperte, destinate alle attività ginniche e sportive: almeno 6 mq/studente

Agli standards di cui sopra vanno aggiunte le quote di aree per:

1) i servizi tecnici (centrali termiche, ecc.);

2) la distribuzione orizzontale e verticale ivi compresa quella di sicurezza antincendio;

La sommatoria delle aree determinate ai sensi dei commi precedenti (fatta eccezione per la parte di area scoperta di cui alla lettera g) costituisce la superficie coperta minima da garantire.

Agli standards di cui sopra, se previste, vanno aggiunte le quote di aree per:

- l'abitazione del custode;

- le strutture residenziali per gli utilizzatori delle strutture determinate nelle quantità secondo i criteri stabiliti al successivo paragrafo C) del presente capitolo.

---

*(i) in ogni caso devono essere garantite le dotazioni previste per gli ambienti di lavoro di cui al successivo ca. 13  
(ii) in ogni caso dovrà essere garantita la dotazione minima di un wc ogni 20 studenti.*

---

### 3.12.18 Altezze interne

Le aule didattiche devono avere, in ogni piano di utilizzazione, un'altezza media di m. 3; il punto più basso di utilizzazione non può essere inferiore a m. 2,70.

Per gli altri ambienti si fa rimando a quanto previsto al precedente articolo 3.12.4.

### 3.12.19 Norma di rinvio (i)

Per quanto non previsto nel presente paragrafo si fa rimando alle specifiche contenute nel precedente paragrafo A.1) ovvero alla legislazione vigente per le singole destinazioni d'uso.

Nelle strutture universitarie allo scopo di assicurare l'assistenza sanitaria di pronto soccorso dovrà essere realizzato uno spazio di superficie minima non inferiore a mq. 9 attrezzato con presidi farmacologici di primo intervento.

---

*(i) nelle aule i posti a sedere devono essere distribuiti in settori con non più di 160 posti, con un massimo di 16 posti per fila per 10 file; i settori devono essere separati l'uno dall'altro mediante passaggi longitudinali e trasversali di larghezza non inferiore a m. 1,20; tra i posti a sedere e le pareti dell'aula deve essere lasciato un passaggio di larghezza non inferiore a m. 1,20. Al fine di garantire una buona visibilità in tali casi sono da preferire soluzioni che prevedono la sistemazione in gradoni.*

---

## B) STRUTTURE DESTINATE AD ATTIVITA' DI FORMAZIONE, AGGIORNAMENTO, RECUPERO, POST-UNIVERSITARIE, ECC.

### 3.12.20 Campo di applicazione

Le norme contenute negli articoli del presente paragrafo B) si applicano alle strutture, diverse da quelle scolastiche, ove si svolgono attività di formazione, aggiornamento, recupero, corsi post-universitari, ecc.

### 3.12.21 Aule per lezioni e attività di laboratorio

Le aule per lezioni normali e per attività di laboratorio devono garantire una superficie minima per utente non inferiore rispettivamente a 1,96 e 3,00 mq.

L'altezza netta interna deve essere conforme a quella prevista al precedente articolo 3.12.18.

L'aeroilluminazione naturale deve essere conforme a quanto previsto al precedente articolo 3.12.6; nel caso di utilizzo di strutture esistenti tale valore può essere ridotto fino al limite di 1/8 della superficie in pianta del pavimento.

### 3.12.22 Dotazioni di servizi per il personale e per gli utenti

La dotazione di servizi per il personale docente e non docente e per gli utenti deve essere calcolata secondo le disposizioni di cui al precedente articolo 3.12.5.

### 3.12.23 Ambienti per l'amministrazione-uffici

Devono essere garantiti adeguati spazi-locali per le attività di amministrazione, segreteria, uffici in relazione alle dimensioni della struttura.

Le caratteristiche di tali ambienti devono essere conformi alle disposizioni di cui al successivo capitolo 13 per le strutture terziarie.

### 3.12.24 Norma di rinvio

Per quanto non previsto nel presente paragrafo si fa rimando alle specifiche contenute nel precedente paragrafo A.1) ovvero alla legislazione vigente per le singole destinazioni d'uso.

Allo scopo di assicurare l'assistenza sanitaria di pronto soccorso dovrà essere realizzato uno spazio di superficie minima non inferiore a mq. 9 attrezzato con presidi farmacologici di primo intervento.

## C) STRUTTURE RESIDENZIALI PER GLI UTILIZZATORI DELLE STRUTTURE DI CUI ALLE PRECEDENTI LETTERE A) E B)

### 3.12.25 Collegi, casa per lo studente, ecc.: campo di applicazione

Rientrano nel campo di applicazione del presente capitolo le strutture complementari alle attività scolastiche, formative, di aggiornamento, ecc., destinate alla residenza dei frequentanti le attività didattico-formative.

### 3.12.26 Caratteristiche

Le strutture in questione possono prevedere sistemi di alloggiamenti di tipo collettivo, a camere singole o fino a 4 utenti massimi o sistemi integrati.

A secondo del tipo di alloggio previsto devono disporre dei seguenti locali comuni:

- a) locali destinati a soggiorno, socializzazione e studio-biblioteca aventi superficie di almeno 1 mq per utente. Le aree destinate allo studio devono essere convenientemente localizzate e sistemate in modo da privilegiare la illuminazione naturale e la riservatezza;
- b) locale refettorio con superficie non inferiore a mq. 1.20 per utente;
- c) locale per servizio cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel Titolo IV del presente Regolamento;
- d) locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca con eventuale servizio lavanderia e servizio per la disinfezione e disinfezione della biancheria stessa;
- e) un locale per il deposito della biancheria pulita;
- f) un locale guardaroba per il deposito degli indumenti degli ospiti. In alternativa può essere prevista la collocazione di singoli armadietti nei dormitori realizzando un incremento di superficie pari ad almeno mq 0,70 per utente;
- g) un wc ogni 10 persone, 1 lavabo e una doccia ogni 5 utenti. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità e con le caratteristiche previste al precedente capitolo 6 -strutture ricettive all'aria aperta-;
- h) spazi per l'assistenza sanitaria comprendenti:
  - locale infermeria/ambulatorio di almeno mq 9 di superficie, idoneamente attrezzato;
  - per i sistemi ad alloggio collettivo o a camere a più di due posti letto, spazio di ricovero temporaneo/osservazione con numero di posti letto pari al 5% della ricettività totale della struttura, sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, per la sosta temporanea di ammalati, dotato di servizi igienici in numero adeguato in uso esclusivo.

Inoltre:

**A) per le strutture che prevedono alloggiamenti collettivi:** dormitori separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc. 18 per persona riducibili a mc. 15 per le strutture destinate ai bambini fino ad una età di anni 12;

**B) per le strutture che prevedono alloggiamenti in camere singole o fino a 4 persone:**

deve essere assicurata una superficie di mq 9 per utente. In tal caso la superficie del locale di cui alla lettera a) del precedente secondo comma può essere ridotta al 70% e la superficie del locale di cui alla lettera f), dello stesso secondo comma, si intende assicurata con la superficie di 9 mq per utente.

**C) per le strutture che offrono alloggio con sistema integrato :**

si applicano le disposizioni specifiche per il singolo sistema e una corrispondente e proporzionale riduzione delle superfici minime previste per i locali comuni di cui alle lettere a) ed f) del precedente secondo comma.

L'altezza netta interna degli ambienti, fatta eccezione per quelli destinati a servizi igienici, guardaroba e deposito, è quella prevista per gli alberghi.

Tutti gli ambienti devono avere pavimento, e pareti fino a m. 2 di altezza, di materiale compatto ad unito, facilmente lavabile.

Le strutture in questione devono inoltre possedere tutti i requisiti di aerilluminazione, isolamento acustico, temperatura previsti per l'abitazione di cui al capitolo 5 del presente Titolo.

Deve inoltre essere osservato il rispetto della normativa vigente in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza ivi compresi gli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio nonché la normativa in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.

#### **3.12.27 Divieti**

E' fatto divieto di realizzare negli ambienti destinati al dormire impianti a gas ovvero prevedere terminali di condutture di adduzione del gas.

## Capitolo 13°

### Edifici per attività lavorative in genere, uffici, attività terziarie e commerciali

#### 3.13.1 Norme generali

Fatto salvo il rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione, igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro, di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi, di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche, *gli edifici e gli ambienti (pubblici e privati) destinati a laboratori, uffici, attività di produzione di beni o di servizi in genere, attività commerciali, depositi-magazzini (i) od altro che si configuri comunque come ambiente di lavoro, devono soddisfare:*

- le prescrizioni riportate nei capitoli 3 e 4 del presente titolo;
- le prescrizioni di cui ai successivi articoli.

*In particolare le norme di cui al paragrafo A) si applicano a tutti gli edifici ed ambienti di cui al comma precedente, mentre le norme di cui ai paragrafi B) e C) devono intendersi ad integrazione, modifica o sostituzione delle norme di cui al paragrafo A) rispettivamente per uffici e terziario in genere e per attività commerciali.*

Per quanto concerne gli ambienti destinati alla produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande e *quelli destinati a lavanderie, barbieri, parrucchieri ed attività affini* le norme di seguito riportate devono intendersi integrative a quelle contenute rispettivamente nel titolo IV del Regolamento Locale di Igiene vigente e nel capitolo 18 del presente titolo.

*Per particolari destinazioni d'uso si rimanda anche alla specifica normativa legislativa ove presente.*

---

(i) Ai fini del presente regolamento per deposito-magazzino si intende un ambiente dove viene svolta attività di immagazzinamento, stoccaggio e/o spedizione che comporta la presenza quotidiana anche solo saltuaria di persone.

---

#### A) EDIFICI E AMBIENTI PER ATTIVITÀ LAVORATIVE IN GENERE E DEPOSITI-MAGAZZINI

#### 3.13.2 Caratteristiche generali

Gli edifici e ambienti di cui al primo comma del precedente articolo 3.13.1 devono essere progettati e realizzati in modo da garantire la salute e la sicurezza degli utilizzatori.

Quando non sia ancora nota la specifica destinazione d'uso, le caratteristiche costruttive devono essere tali che gli edifici e ambienti risultino idonei allo svolgimento di lavoro manuale continuativo in tutte le condizioni climatiche esterne, senza che si determinino inconvenienti igienico-sanitari connessi con il microclima dell'ambiente interno. A tale fine gli ambienti devono:

- essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità;
- avere pareti e pavimenti la cui superficie sia sistemata in modo da permettere una facile pulizia;
- essere protetti dalle infiltrazioni di umidità;
- essere adeguatamente coibentati (in conformità alle prescrizioni vigenti in materia di contenimento energetico) e predisposti per l'installazione di idonei impianti o sistemi di climatizzazione ambientale;
- essere dotati di aperture adeguatamente disposte atte a garantire regolamentari illuminazione e areazione naturali;
- avere sistemi di apertura e di isolamento tali da garantire, anche nel periodo estivo, una adeguata protezione dall'irraggiamento solare e favorevoli condizioni microclimatiche.

Per quanto non specificato si fa rimando anche alle prescrizioni riportate nel DPR 547/55, nel DPR 303/56 e nel D.L.vo 626/94 e successive modifiche e integrazioni.

#### 3.13.3 Pavimenti e pareti.

I pavimenti e le pareti degli ambienti di lavoro devono essere costituiti da materiali tali da consentire una facile pulizia, evitare in ogni caso polverosità e comunque garantire adeguate condizioni igieniche.

*I pavimenti devono essere privi di protuberanze e cavità e di piani inclinati pericolosi e devono essere antisdrucchiolevoli.*

*Le pareti degli ambienti di lavoro, qualora non ostino particolari condizioni tecniche, devono essere a tinta chiara.*

#### 3.13.4 Sistemazione dell'area esterna

Allo scopo di proteggere i muri dall'umidità, lungo tutto il perimetro dell'edificio dovrà essere realizzato ogni utile accorgimento (marciapiede di larghezza non inferiore a cm 50 o altra soluzione tecnica) atto ad impedire l'infiltrazione delle acque.

Qualora sia realizzato un marciapiede utilizzato anche per il transito delle persone, lo stesso deve avere larghezza non inferiore a cm 90.



Se nell'area si prevedono depositi di materiali che possano rilasciare, anche accidentalmente, sostanze inquinanti, il terreno dovrà essere opportunamente sistemato ed impermeabilizzato.

Dovranno inoltre essere previsti e realizzati idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

### 3.13.5 Altezza interna degli ambienti

I locali destinati ad attività lavorative, fatti salvi i casi specificati nei paragrafi successivi, devono avere un'altezza netta interna non inferiore a 3 m.

L'altezza minima netta interna ammessa per gli spazi di servizio è riportata al successivo art. 3.13.14, mentre per corridoi, zone di passaggio in genere e depositi diversi da quelli di cui al precedente articolo 3.13.1 la stessa è pari a m. 2,10.

### 3.13.6 Irraggiamento solare

*Al fine di assicurare una adeguata protezione dall'irraggiamento solare e favorevoli condizioni microclimatiche, in fase di progettazione dovrà essere assunto il mantenimento negli ambienti della temperatura dell'aria entro il limite di 26,5 °C in presenza di condizioni estive di riferimento di temperatura = 32 °C e U.R. = 60%, della massima insolazione e di un carico termico (dovuto alla presenza di macchinari e alla illuminazione artificiale) di 100 W/mq. A tale scopo si dovrà prevedere che la temperatura operativa (media della temperatura dell'aria negli ambienti di lavoro e della temperatura delle pareti) non superi di due gradi la temperatura dell'aria esterna.*

In fase di verifica il controllo potrà essere eseguito mediante misurazione e confronto tra la temperatura interna con globotermometro e quella dell'aria esterna (temperatura a bulbo secco).

Il requisito di cui al precedente primo comma si ritiene soddisfatto qualora siano rispettate le seguenti prescrizioni.

- 1) *Per i locali aventi altezza media interna non inferiore a m 4 e per quelli aventi altezza media interna inferiore a m 4 con volumi soprastanti:*
  - a) *regolamentare aerazione naturale (secondo quanto previsto al successivo art. 3.13.8), con razionale distribuzione delle aperture finestrate in relazione all'altezza e tale da garantire il doppio riscontro d'aria, così come definito all'art. 3.5.17 del precedente capitolo 5;*
  - b) *isolamento termico delle pareti;*
  - c) *assenza di aperture finestrate esposte al massimo irraggiamento (a sud) ovvero loro adeguata schermatura;*
- 2) *Per i locali aventi altezza media interna inferiore a m 4 e privi di volumi soprastanti:*
  - i requisiti di cui al punto 1;
  - presenza di controsoffittatura.

In assenza dei requisiti di cui ai punti 1) e 2), il rispetto di quanto previsto al primo comma deve essere dichiarato e documentato con relazione tecnica.

### 3.13.7 Requisiti di illuminazione naturale

In ogni ambiente di lavoro, *fatto salvo quanto specificato al successivo art. 3.13.9*, dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/8 della superficie in pianta del pavimento *se realizzata su pareti laterali*.

Le superfici finestrate poste sulla copertura sono computate, ai fini del calcolo della superficie illuminante di cui al comma 1, con un fattore di correzione moltiplicativo pari a 1,25.

### 3.13.8 Requisiti di aerazione naturale

In ogni ambiente di lavoro, *fatto salvo quanto specificato al successivo art. 3.13.10*, dovrà essere assicurata una aerazione naturale diretta, ottenuta attraverso superfici apribili con comandi ad altezza d'uomo, non inferiori ad 1/12 della superficie in pianta dell'ambiente.

Ai fini del calcolo del rapporto di cui al precedente comma, sono computate con un fattore di correzione moltiplicativo pari a 1,50:

- a) *le superfici finestrate apribili verticali contrapposte a quelle principali (intendendosi per principali quelle di maggior superficie) disposte in modo da garantire il doppio riscontro d'aria;*
- b) *le superfici finestrate apribili poste alla copertura e quelle verticali realizzate a diversi livelli sfalsate tra di loro di una quota di almeno m 1,50 (distanza verticale misurata quale differenza tra la quota del lato inferiore della finestra più alta e la quota del lato superiore della finestra più bassa).*

Le aperture di ingresso (porte e portoni) non possono costituire sistema unico di aerazione; le stesse possono essere computate fino ad un massimo del 50% della quota di aerazione di cui al primo comma. *In ogni caso non possono essere computate le porte con esclusiva funzione di uscita di sicurezza.*

### 3.13.9 Illuminazione artificiale

*Gli ambienti di lavoro e gli spazi di servizio devono essere sempre dotati di impianto di illuminazione artificiale atto a consentire la buona visione e il normale comfort visivo in tutti i punti e in relazione alla singola destinazione.*

*L'illuminazione solo artificiale in ambienti destinati ad attività lavorative è consentita esclusivamente per i casi specificati all'articolo 3.4.18.*

*Per le caratteristiche e i requisiti minimi degli impianti di illuminazione artificiale si fa rimando a quanto previsto al citato articolo 3.4.18 e seguente.*

### 3.13.10 Aerazione artificiale

*La sola aerazione artificiale in ambienti destinati ad attività lavorative è consentita esclusivamente per i casi specificati all'articolo 3.4.11, nel rispetto di quanto previsto allo stesso articolo e a quelli seguenti.*

### 3.13.11 Solette

I piani di calpestio e le solette in genere, ivi comprese quelle dei soppalchi, *qualora siano utilizzati anche come deposito*, devono portare, in posizione ed in modo ben visibile le targhe indicanti il carico massimo del solaio espresso in Kg/mq.

### 3.13.12 Predisposizioni minime di impianti e servizi

Nella progettazione e realizzazione di edifici e ambienti lavorativi, quando non sia ancora nota la specifica destinazione d'uso degli stessi, devono essere inserite le seguenti dotazioni minime di impianti e servizi:

- Impianto elettrico realizzato conformemente alle disposizioni di legge.
- Almeno un servizio igienico completo di relativo antibagno, avente le caratteristiche riportate per gli ambienti a destinazione specifica di cui agli articoli successivi.  
Tali spazi di servizio devono essere:
  - approvvigionati di acqua potabile e acqua calda per usi igienici e sanitari;
  - regolarmente allacciati alla fognatura interna per il successivo recapito finale;
  - adeguatamente riscaldati.
- Almeno un locale per uso ufficio, di superficie minima non inferiore a mq 7,50, naturalmente aeroilluminato e riscaldato, ovvero dotato di aerazione ed illuminazione artificiali come specificato nel successivo paragrafo B).
- Predisposizioni per:
  1. la distribuzione dell'acqua potabile per usi igienici e sanitari;
  2. lo smaltimento degli scarichi idrici;
  3. la climatizzazione ambientale e l'allontanamento dei prodotti della combustione.

### 3.13.13 Dotazione di servizi

Gli edifici per attività lavorative con destinazione definita devono disporre della dotazione di servizi calcolata secondo le seguenti indicazioni ed aventi le caratteristiche riportate al successivo art. 3.13.14.

#### 1) Dotazione di servizi per il personale

I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguata sia alle esigenze di riservatezza e comfort, sia alle necessità di una facile e rapida pulizia e devono essere raggiungibili almeno mediante passaggi coperti.

Quando è prevista la presenza di persone di sesso differente, i servizi (servizi igienici, spogliatoi, docce) devono essere suddivisi per sesso.

*Tale obbligo ricorre:*

- *Per i servizi igienici, oltre i tre addetti, fatta salva la possibilità di deroga per vincoli urbanistici prevista dall'art. 39 del DPR 303/56, così come sostituito dal DL.vo 626/94 e successive modifiche o integrazioni.*
- *Per gli spogliatoi oltre i cinque addetti.*
- *Per le docce oltre i tre addetti.*

*Quando non è obbligatoria la suddivisione, deve comunque essere garantita l'utilizzazione separata dei servizi.*

Ferme restando diverse specifiche previste per singole destinazioni d'uso, deve essere assicurata, in funzione del numero di addetti presumibili (titolari e/o soci compresi) contemporaneamente presenti, la seguente dotazione minima complessiva:

#### a) Servizi igienici

- n. 1 WC fino a tre addetti
- n. 2 WC fino a dieci addetti
- n. 3 WC da 11 a 30 addetti

n. 1 WC ulteriore ogni 20 addetti o frazione.

I locali WC devono essere dotati di antibagno, che può essere comune per più WC.

#### **b) Spogliatoi**

In tutti gli ambienti di lavoro nei quali i lavoratori dovranno indossare indumenti di lavoro specifici devono essere previsti appositi spogliatoi.

La dotazione minima di spogliatoi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno oltre 10 addetti contemporaneamente presenti dovrà essere di almeno 1 locale spogliatoio per sesso.

Negli altri casi potrà essere utilizzato come spogliatoio l'antibagno, purché abbia le caratteristiche previste dal successivo punto 3.13.14.

#### **c) Docce**

Almeno 1 doccia per sesso in relazione ad ogni 10 potenziali utilizzatori contemporanei per le attività lavorative per le quali ricorrono le condizioni previste dalla normativa generale o specifica vigente.

#### **d) Mensa o refettorio**

Un locale mensa o refettorio laddove sia presumibile la presenza di addetti durante l'intervallo per la refezione e qualora non siano previste forme alternative.

Resta fermo il divieto di consumare pasti negli ambienti di lavoro.

#### **e) Locale di riposo**

Almeno un locale di riposo, ove necessario ai sensi dell'art. 14 del DPR 303/56 così come sostituito dal D.L.vo 626/94 e successive modifiche e integrazioni.

#### **f) Camera di medicazione**

Almeno una camera di medicazione, ove necessaria ai sensi dell'art. 30 del DPR 303/56 e fermo restando quanto previsto dall'art. 31 del medesimo DPR.

### **3.13.14 Caratteristiche dei servizi**

Fermo restando il rispetto *delle norme in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche I servizi di cui al precedente art. 3.13.13, nonché quelli per il pubblico quando previsti, devono essere riscaldati, possedere le caratteristiche e i requisiti di seguito specificati e essere costantemente mantenuti in condizioni di regolare funzionamento e pulizia.*

#### **1. Servizi igienici (locale WC e antibagno)**

Sia il locale WC che l'antibagno devono:

- avere superficie minima di mq 1, con lato di accesso non inferiore a m 1;
- garantire i normali movimenti delle persone;
- essere separati fisicamente (a tutta altezza) da altri ambienti.

L'antibagno dovrà essere munito di lavabi o punti di erogazione di acqua pari al numero dei WC serviti.

I pavimenti e le pareti perimetrali del locale WC e dell'antibagno, sino ad una altezza di cm 200, devono essere piastrellati o rivestiti con materiale impermeabile, liscio, lavabile e resistente; il pavimento deve essere dotato di piletta sifonata.

L'altezza minima di tali locali non può essere inferiore a m 2,40.

I servizi igienici (locale WC ed antibagno) devono avere regolamentari requisiti di aerazione e di illuminazione naturale diretta, ottenuti con superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta dei locali, con un minimo comunque non inferiore a mq 0,5.

Sono ammissibili soluzioni alternative solo dove sia dimostrata l'impossibilità tecnica di ottenere idonea aeroilluminazione naturale. In tale caso devono essere dotati di impianto di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di *6 volumi/ora* se in espulsione continua, ovvero *12 volumi/ora* se in espulsione intermittente, a comando automatico adeguatamente temporizzato. L'aria di espulsione non può essere riciclata in nessun caso e deve essere allontanata oltre il tetto.

#### **2. Spogliatoi**

Gli spogliatoi devono avere una superficie di almeno mq. 1 per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo, con un minimo comunque non inferiore a mq 5.

I locali spogliatoi devono essere separati fisicamente (a tutta altezza) da altri ambienti, inclusi i servizi igienici.

Devono essere previsti lavandini o punti per l'erogazione di acqua potabile in numero non inferiore ad uno ogni 5 potenziali utilizzatori contemporanei.

Per ogni lavoratore dovrà essere messo a disposizione apposito armadietto, a doppio scomparto nei casi previsti da normative specifiche.

Qualora l'antibagno venga utilizzato anche come spogliatoio, la superficie dello stesso dovrà essere pari ad almeno 1 mq per ogni utilizzatore contemporaneo e comunque non potrà essere inferiore a 3 mq; dovrà inoltre essere separato fisicamente (a tutta altezza) dal locale WC.

Tali locali (spogliatoio o antibagno utilizzato come spogliatoio) devono avere anche le seguenti caratteristiche:

- regolamentari requisiti di aerazione e di illuminazione naturale diretta, ottenuti con superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta dei locali, con un minimo comunque non inferiore a mq 0,5; sono ammissibili soluzioni alternative solo dove sia dimostrata l'impossibilità tecnica di ottenere una idonea aeroilluminazione naturale; in tale caso dovrà essere realizzato quanto previsto per i servizi igienici;
- altezza minima non inferiore a m 2,40;
- pavimenti serviti da piletta di scarico sifonata.

### 3. Docce

Le docce devono essere dotate di zona antidoccia, essere in comunicazione diretta con gli spogliatoi o con l'antibagno, qualora lo stesso abbia funzione di spogliatoio, ed essere dotate di acqua corrente calda e fredda.

I pavimenti e le pareti perimetrali, sino ad un'altezza di 2 m, devono essere rivestiti con materiali impermeabili, lisci, lavabili e resistenti.

I locali dove sono collocate le docce devono avere le medesime caratteristiche previste per i locali spogliatoio.

### 4. Mense e refettori

Fermo restando quanto previsto dalla normativa legislativa e regolamentare vigente per gli ambienti dove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande, i locali mensa (*limitatamente all'ambiente dove si consumano i pasti*) e refettorio devono avere i seguenti requisiti:

- altezza non inferiore a m 2,70;
- regolamentare aerazione e illuminazione naturale diretta, ottenute con superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta dei locali, ovvero impianto di condizionamento ambientale avente le caratteristiche e i requisiti di cui al capitolo 4;
- spazio non inferiore a mq 1 per persona, con un minimo di mq 9.

I refettori devono avere zone adeguatamente attrezzate con ausili per conservare le vivande, per riscaldarle e per lavare le stoviglie. Tali zone devono essere provviste di idonei sistemi per l'allontanamento dei prodotti della combustione e/o di odori e vapori.

### 5. Locale di riposo

Il locale di riposo, fatti salvi i requisiti previsti dal DPR 303/56, deve avere almeno le seguenti caratteristiche:

- superficie non inferiore a mq 1,5 per utilizzatore contemporaneamente presente con un minimo di mq 9;
- altezza minima netta interna non inferiore a m 2,40;
- regolamentare aerazione e illuminazione naturale diretta, ottenute con superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta del locale, ovvero impianto di condizionamento ambientale avente le caratteristiche e i requisiti di cui al capitolo 4;

### 6. Camera di medicazione

La camera di medicazione, fatti salvi i requisiti previsti dal DPR 303/56, deve avere almeno le seguenti caratteristiche:

- superficie non inferiore a mq 9;
- altezza minima interna netta non inferiore a m. 2,70;
- regolamentari requisiti di aerazione e illuminazione naturale diretta, ottenuti con superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta del locale.

#### 3.13.15 Uffici: *norma di rinvio*

*Per quanto riguarda le dimensioni e le caratteristiche dei locali ad uso ufficio inseriti all' interno di attività lavorative, valgono le norme riportate nel seguente paragrafo B).*

#### 3.13.16 Porte e vie di uscita

*Gli edifici e gli ambienti devono essere dotati di porte e di vie ed uscite di emergenza, secondo quanto previsto dagli artt. 13 e 14 del DPR 547/55 così come sostituiti dal D.L.gs 626/94 e successive modifiche e integrazioni.*

*Fatte salve le specifiche normative in materia di prevenzione incendi, nel caso di ambienti di lavoro su più piani, inclusi i soppalchi, le porte e le vie ed uscite di emergenza di cui al precedente comma devono consentire l'evacuazione in luogo sicuro mediante percorsi, anche interni, isolati dagli ambienti sottostanti e sovrastanti.*

### 3.13.17 Locali per distributori di alimenti e bevande

Negli ambienti di lavoro ove avvengono lavorazioni con emissione di polveri, gas e vapori, o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande, che devono essere confinati in appositi locali o spazi adeguatamente attrezzati e separati dallo stesso ambiente di lavoro.

### 3.13.18 Soppalchi

La realizzazione di eventuali soppalchi non deve pregiudicare le condizioni igieniche dell'ambiente in cui vengono realizzati, il quale deve mantenere le caratteristiche di aeroilluminazione previste per le specifiche destinazioni d'uso dalla vigente normativa concernente l'igiene e la sicurezza del lavoro e dal presente regolamento.

*La parte sottostante il soppalco e la parte soprastante, se destinate ad ambiente di lavoro con permanenza non saltuaria di addetti deve garantire i regolamentari requisiti di superficie, altezza e aeroilluminazione.*

*Le scale di accesso al soppalco devono essere dotate di regolare corrimano e avere le seguenti caratteristiche in relazione alla destinazione d'uso del soppalco medesimo:*

- a) soppalco adibito ad attività con presenza non saltuaria di persone (addetti o utilizzatori): gradini con pedata di almeno cm 30, altezza massima cm 18 e larghezza non inferiore a m 1,20;*
- b) soppalco adibito ad altri usi: gradini con pedata di almeno cm 25, altezza massima cm 18 e larghezza non inferiore a m 0,80.*

I parapetti di protezione dei soppalchi e delle relative scale di collegamento devono avere altezza non inferiore a m 1 essere dotati di arresto al piede e non attraversabili da una sfera di diametro di cm 10.

### 3.13.19 Accesso a luoghi elevati

L'accesso ai luoghi elevati deve poter avvenire in condizioni di sicurezza. A tale scopo le zone di accesso, transito e lavoro devono essere adeguatamente protette con parapetti normali.

- ✓ Nel caso in cui ciò non sia tecnicamente possibile, dovranno essere previsti idonei punti di ancoraggio per la messa in sicurezza delle persone, che devono far uso di imbracature di sicurezza e funi di trattenuta. *Fatto comunque salvo quanto riportato all'art. 3.4.22, il camminamento su luoghi elevati (coperture, lucernari, ecc.) deve essere consentito solo su strutture resistenti al peso delle persone.*

### 3.13.20 Temperatura negli ambienti

Fatte salve esigenze particolari legate a specifiche lavorazioni e fermo restando quanto previsto dal DPR 412/93, il funzionamento dell'impianto di climatizzazione invernale deve garantire una temperatura non inferiore a 18 °C nell'ambiente lavorativo e non inferiore a 20 °C nei servizi di cui al precedente art. 3.13.13.

### 3.13.21 Impianti di climatizzazione ambientale: luoghi di installazione

Allo scopo di assicurare adeguate condizioni di sicurezza e di igiene, per l'individuazione e le caratteristiche dei luoghi di installazione degli impianti termici per la climatizzazione ambientale con o senza produzione di acqua calda si applicano le norme di cui al paragrafo F) del Capitolo 5 del presente Titolo con le specifiche di cui al comma successivo. Possono essere installati senza limitazioni gli impianti isolati rispetto agli ambienti, definiti di tipo C secondo la classificazione di cui alle norme UNI-CIG 7129/92.

### 3.13.22 Apparecchi per la produzione di acqua calda

L'installazione di apparecchi di combustione per la produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari è consentita nel rispetto delle norme UNI-CIG.

### 3.13.23 Allontanamento dei prodotti della combustione

L'allontanamento dei prodotti della combustione, fermo restando i casi in cui si applicano le disposizioni di cui al DPR 203/88, deve avvenire nel rispetto delle norme previste al Capitolo 5.

### 3.13.24 Scarichi idrici

Lo smaltimento degli scarichi idrici deve avvenire nel rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente. *Si rimanda anche a quanto previsto dall'art. 3.4.47 e seguenti.*

*Nel caso di edifici o complessi di edifici utilizzati da più imprese, devono essere realizzate reti di fognatura indipendenti e autonomamente campionabili per ciascuna attività.*

### 3.13.25 Norma integrativa per le destinazioni specifiche

*Quando è nota la specifica destinazione d'uso degli edifici e degli ambienti di lavoro, la progettazione e realizzazione degli stessi deve tenere conto dell'effettiva attività che vi sarà svolta, adottando, se del caso, criteri di progettazione e di realizzazione adeguati alle specifiche esigenze dell'attività, al fine di garantire le finalità previste dal presente regolamento.*

*In ogni caso, in fase di concessione edilizia, licenza d'uso o Nulla-Osta all'esercizio, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL potrà formulare motivate proposte di prescrizioni integrative, in relazione alla specifica attività prevista, a cui il richiedente si dovrà adeguare prima dell'inizio dell'attività stessa.*

### 3.13.26 Attività lavorative e/o depositi-magazzini in edifici misti con la residenza

La realizzazione e la conduzione di attività lavorative inserite in edifici destinati alla residenza e compatibili con la stessa ai sensi della strumentazione urbanistica vigente, oltre ad assicurare i requisiti previsti per la specifica attività, *non devono determinare danni o disturbi agli ambienti abitativi, con riferimento in particolare a:*

- inquinamento acustico, applicando in particolare le indicazioni di cui al capitolo 4;
- vibrazioni, applicando le norme previste dal Titolo II del Regolamento Locale di Igiene vigente;
- scarichi idrici, applicando la normativa legislativa vigente e predisponendo reti indipendenti ed autonomamente campionabili;
- emissioni in atmosfera, applicando la normativa legislativa vigente;
- molestie olfattive.

### 3.13.27 Requisiti che determinano condizioni di antigienicità

Fatto salvo quanto già previsto dalla normativa legislativa vigente nella materia, ai fini del presente regolamento *le condizioni che costituiscono specifica situazione di antigienicità in ambienti di lavoro esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento sono almeno una delle* seguenti:

- la presenza di tracce di umidità ineliminabile con normali interventi di manutenzione;
- superficie di illuminazione dell'ambiente lavorativo inferiore ad 1/12 della superficie in pianta del pavimento (fatto salvo quanto previsto dall'art. 3.4.18);
- superficie di aerazione naturale diretta dell'ambiente lavorativo inferiore a 1/16 della superficie in pianta dell'ambiente (fatto salvo quanto previsto dall'art. 3.4.11), non adeguatamente integrata da sistemi di aerazione artificiale aventi le caratteristiche riportate all'art. 3.4.11 e seguenti;
- un numero di servizi igienici inferiore a uno ogni quindici addetti.

### 3.13.28 Dichiarazione di antigienicità

La certificazione di antigienicità è rilasciata dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL previo accertamento tecnico. Copia della certificazione è inviata al Sindaco per i provvedimenti di competenza.

Un ambiente di lavoro dichiarato antigienico, una volta libero e in tutti i casi di nuovo Nulla - Osta e/o autorizzazione all'esercizio dell'attività, non può essere riutilizzato se non dopo la rimozione delle cause di antigienicità.

## B) AMBIENTI DESTINATI A UFFICI, STUDI PROFESSIONALI E TERZIARIO IN GENERE

### 3.13.29 Campo di applicazione

Le caratteristiche e i requisiti di seguito riportati si applicano agli ambienti destinati all'uso generico di ufficio, studio professionale, attività terziarie, *a integrazione, specificazione o modifica di quanto riportato al precedente paragrafo A).*

### 3.13.30 Altezza interna degli ambienti

*Fermo restando quanto previsto da norme e regolamenti specifici, i locali, anche se inseriti in complessi produttivi o commerciali, devono essere in possesso degli indici di altezza di cui ai precedenti punti 2-3 dell'art. 3.5.7.*

### 3.13.31 Superfici

La superficie minima di ufficio destinato ad una persona non deve essere inferiore a mq 7,5. Per ogni persona in più deve prevedersi un incremento della superficie non inferiore a mq 4.

### 3.13.32 Ergonomia

Gli spazi dei locali di lavoro e degli ambienti aperti al pubblico devono garantire la fruibilità dei lavoratori e degli utenti. Gli arredi devono essere facilmente pulibili e, in relazione all'attività lavorativa, favorire il comfort posturale.

### 3.13.33 Illuminazione naturale e artificiale

In ogni ambiente in cui sia prevista la presenza non saltuaria di persone, fermo restando quanto previsto al secondo comma dell'articolo 3.4.18, *devono essere assicurati i requisiti di illuminazione naturale previsti per gli spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.5.3.*

Tutti gli ambienti di lavoro, i servizi e gli spazi accessori devono essere provvisti di impianto per l'illuminazione artificiale. Per le caratteristiche e i requisiti minimi generali degli impianti di illuminazione artificiale si fa rimando a quanto previsto nel capitolo 4.

### 3.13.34 Aerazione naturale e artificiale

In ogni ambiente in cui sia prevista la presenza non saltuaria di persone dovrà essere assicurata una aerazione naturale diretta ottenuta mediante superficie apribile non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta del pavimento.

*L'ufficio di superficie non superiore a mq 20, realizzato all'interno di ambienti lavorativi, può essere dotato di aerazione solo artificiale fornita da impianto di condizionamento nei casi di presenza continuativa di addetti ovvero di impianto di aerazione artificiale che assicuri i requisiti di cui alle lettere a), c), f) dell'art. 3.4.13.*

L'aerazione artificiale nei servizi igienici deve assicurare il rispetto dei requisiti previsti al precedente articolo 3.13.14.

### 3.13.35 Temperatura

Fatte salve le indicazioni specifiche in caso di installazione di impianti per il condizionamento, nella stagione invernale deve essere garantita negli ambienti di lavoro una temperatura minima dell'aria non inferiore a 20 °C.

### 3.13.36 Dotazione di spazi e servizi

Gli ambienti di cui al presente paragrafo, oltre ai locali o spazi per lo svolgimento dell'attività, devono essere dotati di:

- a) servizi (wc, spogliatoi, docce, ecc.), idoneamente disimpegnati, ad uso esclusivo dell'attività calcolati secondo quanto previsto al precedente articolo 3.13.13.
- b) se aperte al pubblico:
  - uno spazio o locale per attesa idoneamente arredato *di superficie non inferiore a mq 9 e comunque dimensionato in relazione all'attività*, regolarmente aerato e illuminato;
  - almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del pubblico.

Nelle attività con numero di addetti, compreso il titolare, non superiore a tre, l'unico servizio igienico è utilizzabile anche dall'utenza, purché direttamente raggiungibile anche dallo spazio d'attesa e salvo che, in relazione alla prevedibile affluenza di pubblico, non si renda indispensabile prevedere anche un ulteriore servizio igienico ad uso esclusivo per gli utenti.

## C) ATTIVITÀ' COMMERCIALI

### C1) MAGAZZINI DI VENDITA PER LA GRANDE DISTRIBUZIONE

#### 3.13.37 Campo di applicazione

Le norme di seguito riportate si applicano ai magazzini di vendita (all'ingrosso o al dettaglio) con superficie complessiva lorda (inclusi i depositi, i servizi, le vie di transito e di disimpegno interne all'edificio) **superiore a 400 mq**, quali grandi magazzini, supermercati alimentari, supermercati specialistici (mobili, tessuti, abbigliamento, calzature, ecc.), centri commerciali, e strutture commerciali simili.

Le norme riportate nel seguito si applicano alle parti di edificio adibite ad esposizione e vendita e comunque aperte al pubblico.

Per quanto riguarda i locali ed ambienti destinati esclusivamente al lavoro, a magazzino o deposito e quelli destinati ad uffici si rimanda alle specifiche norme di cui ai precedenti paragrafi A) e B) del presente capitolo.

### 3.13.38 Caratteristiche generali

Gli edifici devono essere progettati e realizzati in modo da garantire i requisiti di cui al precedente paragrafo A) sia per gli ambienti adibiti ad attività lavorativa che per quelli aperti al pubblico.

### 3.13.39 Requisiti di aerazione

Gli ambienti dove è prevista la presenza di persone come addetti o come pubblico devono avere i requisiti di aerazione naturale di cui al precedente art. 3.13.8.

Per gli ambienti per i quali non è possibile garantire la regolamentare aerazione naturale è consentito ricorrere all'installazione di impianti di condizionamento, che dovranno essere progettati e realizzati secondo quanto riportato al capitolo 4. In tale caso il parametro minimo da assumere (in assenza di specifiche norme tecniche) per la determinazione della quantità di aria esterna di rinnovo è 30 mc/ora per persona, riferito al massimo affollamento prevedibile.

### 3.13.40 Requisiti integrativi di aerazione

Per i locali o gli ambienti nei quali è prevista la presenza di prodotti deperibili non confezionati (pesce, carne, formaggi, pane, verdure, ecc.), la lavorazione e/o manipolazione di alimenti o nei quali si fa uso di sostanze chimiche (es. lavanderie a secco) devono essere adottate soluzioni tecniche adeguate atte ad evitare la diffusione diretta o indiretta (tramite ricircolo dell'aria trattata) di odori e inquinanti in altri ambienti o nelle zone limitrofe.

A tale scopo possono essere realizzati sistemi integrativi di ventilazione tale da garantire:

- il mantenimento del locale o dell'ambiente in depressione rispetto agli altri locali o ambienti;
- espulsione all'esterno dell'aria aspirata;

ovvero altri sistemi che assicurino la medesima finalità.

### 3.13.41 Requisiti di illuminazione

Per gli ambienti per i quali non è possibile garantire la regolamentare illuminazione naturale, così come specificata nell'art. 3.13.7, è consentito il ricorso all'illuminazione artificiale, che deve possedere i requisiti minimi indicati nel capitolo 4.

### 3.13.42 Pareti e pavimenti

I pavimenti e le pareti degli ambienti aperti al pubblico devono avere le caratteristiche di cui al precedente art. 3.13.3. Le pareti degli ambienti di lavoro e di quelli aperti al pubblico devono essere a tinta chiara.

### 3.13.43 Altezza interna degli ambienti

*Nelle strutture di cui al presente paragrafo (magazzini di vendita per la grande distribuzione) gli spazi fisicamente delimitati destinati ad esposizione e vendita di superficie superiore o uguale a mq 500 devono avere altezza netta interna non inferiore a m 4. Ugualmente devono avere altezza non inferiore a m 4 gli eventuali spazi interni di transito e disimpegno aperti al pubblico, che danno accesso ai vari punti di esposizione e/o vendita*

*Per gli spazi di esposizione e vendita di superficie inferiore a mq 500 l' altezza netta interna non può essere inferiore a m 3.*

### 3.13.44 Inquinamento acustico

Fatto salvo quanto già previsto al capitolo 4, la progettazione deve tenere anche conto dell'impatto acustico dovuto al traffico veicolare che graviterà sulla nuova struttura e prevedere le necessarie misure di mitigazione.

### 3.13.45 Soppalchi

E' ammessa la realizzazione di soppalchi negli ambienti destinati a esposizione e vendita alle seguenti condizioni:

- superficie massima soppalcabile non superiore ad 1/3 della superficie del locale;
- altezza di entrambe le parti dell'ambiente soppalcato non inferiore a m 2.10.

Entrambe le parti dell'ambiente soppalcato con altezza netta inferiore a m 3 (m 2,70 per gli uffici) possono essere adibite solo ad usi che non prevedano la permanenza di personale o l'accesso del pubblico.

Le parti soppalcate con altezza netta superiore o uguale a m 3 possono essere adibite ad usi che prevedano la permanenza di personale e l'accesso del pubblico, purché siano rispettati i requisiti riportati nei precedenti articoli relativamente all'aerazione, all'illumi-



nazione, alle caratteristiche di pavimenti e pareti, *alle vie di uscita*, nonché quelli relativi alla eliminazione delle barriere architettoniche.

### 3.13.46 Scale

Le scale per l'accesso ai vari piani o alle parti superiori dei soppalchi adibiti ad usi che presuppongono la presenza di lavoratori o l'affluenza di pubblico devono, fatte salve ulteriori esigenze di sicurezza in caso di incendio, avere le caratteristiche riportate nel capitolo 4 per le scale primarie.

*Negli altri casi, per i soppalchi, le scale devono avere le caratteristiche di cui al precedente art. 3.13.18.*

### 3.13.47 Dotazione di servizi

Devono essere previsti locali di servizio separati per il personale e per il pubblico. Tali locali devono essere in numero e posizione adeguata ed accessibili mediante passaggi coperti.

Per la dotazione minima di servizi (wc, spogliatoi, docce, mense o refettori, locali di riposo, ecc.) per il personale si rimanda a quanto riportato al precedente art. 3.13.13. Fatta salva la necessità di prevedere servizi specifici per il personale per il quale sono previste normative particolari (es. manipolazione alimenti), i servizi per il restante personale possono essere comuni, purché dislocati in posizione facilmente raggiungibile da tutti i potenziali fruitori.

In aggiunta a quanto sopra devono essere previsti anche idonei servizi igienici ad uso del pubblico, separati per sesso ed in numero non inferiore a 2 ogni 200 persone (riferite al massimo affollamento prevedibile). Tali servizi devono essere dislocati in modo da essere raggiungibili da ogni punto dell'edificio senza lunghi percorsi.

## C.2 ALTRI AMBIENTI COMMERCIALI APERTI AL PUBBLICO

### 3.13.48 Campo di applicazione

Le norme del presente paragrafo si applicano, *a integrazione, specificazione o modifica di quanto riportato ai precedenti paragrafi A) e C1), ai magazzini di vendita definiti nel precedente art. 3.13.38 aventi superficie complessiva lorda inferiore o uguale a mq 400 e non inseriti negli ambienti di cui al paragrafo C1, nonché a tutti gli altri ambienti commerciali aperti al pubblico, esclusi i pubblici esercizi.*

### 3.13.49 Caratteristiche strutturali generali

Gli esercizi commerciali di cui al precedente art. 3.13.49 devono essere composti almeno da:

- a) Un locale di vendita, con accesso diretto dalla via pubblica o da spazio di uso pubblico, avente:
  - superficie utile di calpestio conforme a quanto previsto dal vigente piano commerciale comunale e in carenza superficie non inferiore a mq (14);
  - requisiti di aerilluminazione naturale diretta previsti per gli spazi di abitazione *di cui alla lettera a) dell'art. 3.5.3*; nel computo della superficie aerante la porta di ingresso potrà essere conteggiata fino ad un massimo del 50%; il ricorso alla aerilluminazione artificiale è consentito nei limiti e con le modalità di cui all'art. 3.4.11 e seguenti;
  - altezza netta interna non inferiore a m. 2,70;
  - per gli esercizi di vendita di alimenti e bevande si rimanda inoltre alle norme del Titolo IV del Regolamento Locale di Igiene.
- b) Un servizio igienico di uso esclusivo, costituito da un locale wc disimpegnato da regolare antibagno. Nei casi in cui il numero di addetti previsti contemporaneamente presenti, compreso il titolare, sia maggiore di tre, deve essere realizzato un ulteriore servizio igienico con regolamentare antibagno e, nei casi previsti dalla normativa vigente, locale o vano spogliatoio.

Per le caratteristiche ed i requisiti degli spazi di servizio si fa rimando alle norme contenute nell'art. 3.13.14, *ad eccezione dell'altezza per la quale si fa riferimento agli indici previsti ai punti 2-3 dell' art. 3.5.7.*

### 3.13.50 Soppalchi

La realizzazione di soppalchi negli ambienti di cui al presente paragrafo è consentita qualora gli stessi siano già dotati di regolamentare aerilluminazione naturale diretta e nel rispetto delle disposizioni riportate nel seguito.

Le parti di soppalco con altezze nette inferiori ai limiti sotto riportati possono essere adibite solo ad usi che non prevedano la permanenza di personale o l'accesso del pubblico. L'altezza minima non potrà comunque essere inferiore a m 2,10.

Le scale per l'accesso ai soppalchi devono, fatte salve ulteriori esigenze di sicurezza in caso di incendio, avere le caratteristiche riportate nel capitolo 4 per le scale primarie o secondarie a seconda della destinazione d'uso dei soppalchi medesimi. *Quando sia*

*tecnicamente impossibile realizzare quanto riportato all'art. 3.13.18, devono essere previste almeno due scale di accesso al soppalco.*

La superficie massima soppalcabile non può essere superiore ad 1/2 della superficie in pianta dello spazio principale di vendita-esposizione;

L'altezza minima netta interna sia della parte soprastante che di quella sottostante l'area soppalcata non deve essere inferiore a m 2,50;

Per altezze minime nette interne delle parti soprastanti o sottostanti l'area soppalcata inferiori a m 2,70, tutto l'ambiente interessato dal soppalco deve essere dotato di impianto di condizionamento avente le caratteristiche di cui al Cap. 4.

### **C3) ESERCIZI PUBBLICI**

#### **3.13.51 Campo di applicazione**

*Fatte salve le norme riportate nel Titolo IV del Regolamento Locale di Igiene, le norme del presente paragrafo definiscono i requisiti igienico-edilizi generali, ad integrazione o modifica di quelli di cui ai precedenti paragrafi del presente capitolo, applicabili ai pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie, tavole calde, e simili).*

#### **3.13.52 Caratteristiche strutturali**

*Gli ambienti di cui al precedente art. 3.13.52 devono avere le seguenti caratteristiche:*

- *altezza netta interna non inferiore a m 3;*
- *requisiti di aeroilluminazione naturale diretta previsti per gli spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.5.3; nel computo della superficie aerante la porta di ingresso potrà essere conteggiata fino ad un massimo del 50%; il ricorso alla aeroilluminazione artificiale è consentito nei limiti e con le modalità di cui all'art. 3.4.11 e seguenti.*

#### **3.13.53 Soppalchi**

*La realizzazione di soppalchi oltre al rispetto di quanto previsto ai commi 1, 2 e 3 del precedente articolo 3.13.51 deve garantire il rispetto di quanto di seguito riportato:*

- 1) *l'altezza minima netta interna sia della parte soprastante che sottostante l'area soppalcata, non deve essere inferiore, a m 2,50 o a m 2,70, rispettivamente per superfici soppalcate non maggiori di 1/3 o di 1/2 della superficie netta utile di somministrazione dello spazio principale;*
- 2) *tutto l'ambiente interessato dal soppalco deve essere dotato di impianto di condizionamento avente le caratteristiche di cui al precedente Capitolo 4.*

## **Capitolo 14°**

### **Edifici rurali (case rurali, pertinenze e stalle)**

#### **3.14.1. Definizione e norme generali**

Per edifici rurali si intendono le costruzioni destinate ad abitazione dei conduttori agricoli nonché quelle per il normale funzionamento dell'azienda agricola e necessari servizi a quest'ultima inerenti.

#### **3.14.2 Norme generali comuni**

Fermo restando quanto specificato ai successivi articoli, nella costruzione di case rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residenziale da quella aziendale.

Ogni edificio rurale deve essere dotato di *acqua dichiarata potabile*.

Nei casi in cui non è disponibile acqua proveniente dall'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua di pozzo che deve essere, a cura del proprietario, sottoposta a periodici accertamenti chimici e batteriologici. (i)

I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.

*Gli scarichi* delle acque meteoriche, delle acque nere delle abitazioni, nonché gli scarichi di eventuali processi di lavorazione annessi all'azienda agricola, deve avvenire nel rispetto della normativa vigente.

Analogamente *l'utilizzo dei reflui zootecnici a scopo agronomico* può essere consentito solo nel rispetto della normativa vigente (lr.37/93 e successive modifiche e integrazioni).

*Rifiuti solidi*: gli immondezzai sono consentiti solo presso le abitazioni rurali sparse, ove non siano adottati sistemi di raccolta pubblici; devono avere le caratteristiche di cui al precedente cap. 5, lettera H. Gli immondezzai devono distare almeno m. 20 dalle aperture dei locali di abitazione o di lavoro.

(i) Per situazioni particolari legate ai diversi contesti territoriali possono essere adottate soluzioni diverse previa autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Locale.

#### **3.14.3 Norme e caratteristiche generali delle costruzioni destinate ad abitazione**

Gli spazi dell'abitazione non devono comunicare con le stalle e altri ricoveri per animali in genere e non devono avere aperture finestrate sulla stessa facciata a distanza inferiore a m. 3 in linea orizzontale.

Non è consentito destinare a spazi di abitazione i locali soprastanti i ricoveri per animali.

Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.

I luoghi di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, difesi dalla pioggia con aperture di aerazione dotate di sistemi (reticella, ecc. ) di protezione per la difesa da roditori ed insetti.

E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ed altri presidi.

I cortili e le aie annessi alle case rurali, devono essere sistemati in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa.

#### **3.14.4 Norme e caratteristiche generali dei ricoveri per animali e per le strutture di servizio connesse all'attività agricola**

##### **A) ricoveri per animali**

Fermo restando i requisiti specifici fissati dal regolamento di polizia veterinaria in relazione alle esigenze e al tipo di allevamento praticato e il rispetto, per i casi previsti, della normativa in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro i ricoveri per gli animali ivi compresi quelli a carattere familiare, oltre al rispetto di quanto previsto dagli articoli 3.14.2 e 3.14.3, devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua potabile e devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili. Devono altresì essere dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e delle acque meteoriche e devono essere provvisti di adeguate protezioni contro gli insetti ed i roditori.

I recinti all'aperto devono essere dislocati a conveniente distanza dalla parte abitativa e quando non abbiano pavimento impermeabile devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.

Inoltre:

a) le stalle per bovini ed equini adibite a più di due capi devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art. 233 del R.D. 27 Luglio 1934 n.1265;

b) le stalle per vacche lattifere devono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e depositi dei recipienti nonché di adeguati servizi igienici aventi i requisiti di cui al D.P.R. 327/80.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal R.D. 9 Aprile 1929 n.994, deve:

- essere attiguo alla stalla;

- avere pavimento in materiale impermeabile dotato di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio;
- avere pareti rivestite in materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad una altezza di m. 2.20;
- avere regolamentare aerilluminazione naturale (apertura finestrata apribile non inferiore a 1/8 della superficie in pianta del locale);
- avere sistemi di protezione da roditori e insetti;
- avere impianto di acqua potabile per il lavaggio dei recipienti.

In adiacenza al locale deve essere realizzato uno spogliatoio completo di lavabo e doccia per gli operatori addetti, aventi le caratteristiche di cui al capitolo 13.

B) strutture di servizio connesse all'attività:

B.1) Locali per lavorazioni e depositi

I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni di prodotti derivanti dall'attività dell'azienda agricola devono assicurare i requisiti previsti per le specifiche attività che vi si svolgono.

Qualora le attività che vi si svolgono comportino una modificazione negativa dell'aria confinata devono essere convenientemente separati dai locali di abitazione prevedendo, se del caso, la loro ubicazione in un corpo di fabbrica separato.

I luoghi di deposito e di conservazione dei prodotti derivanti dall'attività devono essere asciutti, ben aerati, difesi dalla pioggia, avere pavimentati realizzati con materiali facilmente lavabili e disinfettabili; devono essere dotati di idonei sistemi di protezione e di difesa contro la penetrazione di roditori ed insetti in genere.

In tali ambienti è vietato conservare, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ed altri presidi.

B.2) Silos per lo stoccaggio di tranciate di mais o altro vegetale fermentante

I silos devono essere dotati di platea di materiale impermeabile e pozzetto a tenuta per la raccolta del colaticcio prodotto dall'eventuale fermentazione il cui smaltimento deve avvenire nel rispetto della normativa vigente.

I silos, in relazione al tipo di materiale stoccato, devono assicurare ed essere provvisti di mezzi ed impianti per la prevenzione incendi, la protezione contro le scariche atmosferiche e di sicurezza in genere nonché osservare le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

B.3) Concimaie, vasche e lagune per la raccolta delle deiezioni animali.

Le concimaie, le vasche, i pozzi neri, ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami provenienti dalle attività devono essere realizzati con materiale impermeabile, avere accessi protetti, essere a tenuta. Per il recapito finale devono rispettarsi le disposizioni previste dalle norme vigenti in materia.

Le strutture e i sistemi di stoccaggio di cui ai commi precedenti devono essere collocati a valle e lontano dagli eventuali pozzi di prelevamento (nel rispetto delle norme di cui al DPR 236/88) o di qualsiasi altro serbatoio d'acqua potabile e devono essere ubicati ad una distanza dalle abitazioni (esclusa quella del conduttore) di almeno m. 50 e comunque tale da non arrecare molestia al vicinato.

B.4) Abbeveratoi, vasche per il lavaggio

Eventuali abbeveratoi e vasche per il lavaggio in genere devono essere dotati di condotti di scarico con recapito conforme alla normativa vigente; devono in ogni caso essere evitati impaludamenti o ristagni delle acque.

### 3.14.5 Allevamenti di animali: distanze

Fermo restando che la costruzione di stalle per il ricovero di più di due capi adulti, porcilaie e ogni altra struttura destinata all'allevamento a scopo produttivo di animali è consentito solo nelle zone appositamente individuate dallo strumento urbanistico comunale (zone agricole), nelle more della approvazione dell'aggiornamento del Titolo II del Regolamento:

1) gli allevamenti, a secondo della specie devono essere situati alle seguenti distanze rispetto al limite delle zone diverse da quella agricola:

- bovini, equini, ovini, caprini,  
animali da pelliccia                      m. 50;  
(m. 25 limitatamente agli allevamenti  
ubicati in frazione di Trepalle)
- suini, vitelli a carne bianca,  
avicoli, cunicoli                              m. 100;

2) le distanze da case sparse o case isolate è determinata in m. 30,00.

### 3.14.6 Allevamenti esistenti di animali ubicati in aree non agricole

Le stalle e i ricoveri di animali in genere di cui al precedente articolo, già esistenti ed ubicati in aree non agricole, fermo restando gli obblighi connessi con le disposizioni di cui all'art. 216 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27/7/1934 n.° 1265, non possono essere ampliate.

Nel rispetto della normativa urbanistica ed edilizia vigente, possono essere consentiti interventi tecnologici che dimostrino un obiettivo miglioramento, sotto il profilo igienico-sanitario ed ambientale, rispetto alla situazione preesistente.

### 3.14.7 Ricoveri di animali per esigenze familiari in zone abitate: distanze

Il numero di capi, le specie e le distanze dalla propria abitazione e dalle abitazioni di terzi, nonché eventuali divieti sono definiti da ogni singolo comune.

A titolo indicativo si individuano:

a) quali allevamenti a carattere familiare quelli aventi il seguente numero di capi:

- suini (fino a 2);
- ovini-caprini (fino a 4);
- bovini e equini (fino a 2);
- avi cunicoli (fino a 10);

b) le distanze dall'abitazione di terzi rispettivamente in:

- suini, ovini-caprini, bovini e equini (30 m)
- avi cunicoli (15 m)

Resta inteso che i ricoveri devono essere costruiti e mantenuti adottando ogni accorgimento atto a limitare inconvenienti igienico-sanitari.

### 3.14.8 Procedure autorizzative

La costruzione e l'attivazione di case rurali e di ricoveri per animali è soggetta alle procedure di cui al capitolo 1 del presente regolamento (concessione edilizia, licenza d'uso e nulla-osta all'esercizio).

Qualora trattasi di:

1. allevamenti di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;
  2. allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;
  3. canili gestiti da privati o da enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;
  4. allevamento industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia;
- deve essere acquisito anche lo specifico nulla osta previsto dall'art. 24 del Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. 8 Febbraio 1954 n.320 rilasciato dall'ASL competente per territorio.

### 3.14.9 Documentazione integrativa.

Ad integrazione di quanto già previsto nel capitolo 1 del presente regolamento, deve essere prodotta la seguente documentazione:

A) Attività soggette a redazione di Piano di Utilizzazione Agronomica (PUA) o PUA semplificato (PUAS) ai sensi della Legge Regionale 37/93 e successivo regolamento di attuazione:

- planimetria in scala 1:2000 rappresentante l'area occupata dall'allevamento e le zone circostanti ricadenti entro un raggio di metri 50 per bovini, equini, ovini, e metri 100 per suini, avicoli, vitelli a carne bianca, ecc. completa dell'indicazione degli insediamenti esistenti e delle zone previste dallo strumento urbanistico.
- documentazione prevista dalla LR 37/93.

B) Negli altri casi:

1. planimetria in scala 1:2000 rappresentante l'area occupata dall'allevamento e le zone circostanti ricadenti entro un raggio di metri 50 per bovini, equini, ovini, e metri 100 per suini, avicoli, vitelli a carne bianca, ecc. completa dell'indicazione degli insediamenti esistenti e delle zone previste dallo strumento urbanistico.
2. superficie del fondo e titolo d'uso (proprietà, affitto, convenzione) dei terreni disponibili per l'impiego agronomico delle deiezioni animali;
3. carico zootecnico attuale e futuro, con specifica indicazione del numero dei capi allevati, distinti per specie con l'indicazione del rapporto q.li peso vivo di bestiame/ettaro riferito al precedente punto 1;
4. ubicazione e dimensionamento delle vasche di stoccaggio dei liquami calcolate e con le caratteristiche di cui al regolamento di attuazione della LR 37/93.

## Capitolo 15° Lavanderie, barbieri, parrucchieri ed attività affini

### 3.15.1 Norma generale di rinvio

Fatto salvo il rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione, igiene e sicurezza del lavoro, di sicurezza degli impianti, di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche, gli ambienti destinati alle attività di cui al presente capitolo devono soddisfare, oltre ai requisiti generali e le disposizioni contenute nel precedente capitolo 4, anche le prescrizioni riportate nei successivi articoli.

### A) Lavanderie

### 3.15.2 Lavanderie: campo di applicazione e autorizzazione all'esercizio dell'attività

Fatta eccezione per le lavanderie industriali di cui al successivo articolo 3.15.6, chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

L'autorizzazione di cui sopra deve essere richiesta anche nei casi di ristrutturazione dei locali o dell'attività e per i cambi di titolarità. (i)

Per i casi di solo cambio di titolarità la presentazione della domanda di autorizzazione costituisce titolo provvisorio alla continuazione dell'esercizio dell'attività da parte del nuovo titolare per un periodo di 180 giorni.

In tali casi, fermo restando il rispetto degli obblighi di adeguamento derivanti dalla normativa legislativa vigente (con particolare riferimento alla normativa in materia di igiene, prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro, di sicurezza impiantistica, superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche) il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, impartisce eventuali specifiche prescrizioni di adeguamento cui l'interessato dovrà dare ottemperanza entro i termini fissati con il medesimo provvedimento del Sindaco.

Per l'applicazione di quanto al presente comma resta fermo quanto previsto all'articolo 3.0.0.

La domanda di autorizzazione al Sindaco dovrà essere completa della documentazione e delle informazioni di seguito riportate:

- 1) planimetria dei locali in scala 1:100 riportante, in pianta e sezione, i locali sede dell'attività con indicate le specifiche destinazioni d'uso, le superfici in pianta le superfici e i rapporti aeroilluminanti;
- 2) le caratteristiche essenziali del laboratorio, il numero degli addetti, le lavorazioni previste, le attrezzature;
- 3) il sistema di lavaggio e le materie prime impiegate con allegato schema di funzionamento (o dépliant dei macchinari);
- 4) l'autorizzazione allo scarico o permesso di allaccio alla pubblica fognatura o copia della domanda;
- 5) planimetria riportante la rete interna, relazione indicante le acque utilizzate e le modalità di smaltimento;
- 6) per i casi previsti (ii), l'autorizzazione o copia della domanda ai sensi del DPR 203/88.

*Per la documentazione eventualmente già presentata, basta il riferimento alla stessa, qualora non variata.*

La richiesta di autorizzazione di cui al presente articolo vale ad ottemperare l'obbligo di comunicazione di cui all'articolo 216 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265.

(i) Per i cambi di ragione sociale è necessaria la comunicazione al Sindaco e all'ASL

(ii) lavanderie a secco a ciclo aperto

### 3.15.3 Caratteristiche delle lavanderie

Fatta eccezione per le lavanderie industriali di cui al successivo articolo 3.15.6, le lavanderie devono disporre di almeno 81 mc e 30 mq di superficie e utile suddivisa in almeno due locali o spazi separati fra loro di cui uno per il ricevimento clienti. Tali ambienti devono essere dotati di regolamentare aeroilluminazione naturale diretta; ai fini del calcolo dell'aerazione si tiene conto delle aperture di ingresso.

Le lavanderie devono essere provviste di un servizio igienico in uso esclusivo con regolamentare antibagno e lavabo con comandi non manuali. Restano fatte salve le disposizioni di cui al capitolo 13 per i casi applicabili.

I locali devono avere pareti, fino ad un'altezza di m. 2.00, e pavimenti costituiti o rivestiti da materiale liscio, impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.

Il locale o lo spazio di ricevimento clienti deve essere fruibile da parte di persone con ridotte o impedito capacità motorie nel rispetto della normativa vigente.

Le macchine per il lavaggio ad acqua le centrifughe e le macchine per il lavaggio a secco devono essere installate nel locale o nello spazio non accessibile al pubblico.

Gli ambienti ove sono installate le macchine per il lavaggio a secco e, se diversi, quelli ove sono depositati gli indumenti già trattati a secco, devono essere mantenuti in depressione mediante impianto di aerazione artificiale (forzata) che assicuri un ricambio di almeno 3 v/h, con bocca di aspirazione, sita in prossimità del pavimento, ed espulsione oltre il tetto del fabbricato e co-

munque oltre ogni apertura finestrata presente nel raggio di m. 10, tramite idonea canalizzazione indipendente. Deve sempre essere evitata ogni condizione di molestia olfattiva adottando, se del caso, idonei sistemi di abbattimento.

Ai fini dell'espulsione, per impedimenti di natura tecnica o per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse ed alternative nel rispetto delle norme vigenti in materia di tutela ambientale e su conforme parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici a secco a circuito aperto deve sfociare oltre il tetto del fabbricato e comunque oltre ogni apertura finestrata presente nel raggio di m. 10, tramite idonea canalizzazione indipendente.

Fermo restando il rispetto, ove previsto, dei limiti di emissione stabiliti dalla normativa vigente, deve sempre essere evitata ogni condizione di molestia olfattiva adottando, se del caso, idonei sistemi di abbattimento.

### 3.15.4 Scarichi idrici

*Lavanderie a secco*: gli scarichi provenienti da attività di lavanderia a secco, fermo restando l'obbligo di separazione, raccolta, stoccaggio e smaltimento dei residui considerati rifiuti speciali e/o pericolosi nel rispetto delle norme vigenti, sono assimilati a quelli provenienti da insediamenti abitativi.

I recapiti consentiti e le modalità di scarico sono definiti dalla stessa L.R. 62/85.

*Lavanderie ad umido*: fermo restando il rispetto della normativa vigente per le attività che danno origine a scarichi industriali, gli scarichi provenienti da lavanderie ad umido sono classificati civili di categoria C ex articolo 1 - comma 1- della l.r. 62/85, secondo l'individuazione di cui alla deliberazione della Giunta Regionale 24.6.1986 n. IV/10562.

I recapiti consentiti e le modalità di scarico sono definiti dalla stessa l.r. 62/85.

Fermo restando le disposizioni di cui all'articolo 14 della L.R. 62/85, è vietato lo scarico sul suolo o negli strati superficiali del sottosuolo delle acque provenienti dal ciclo di lavorazione delle lavanderie ad umido.

Lo scarico, prima della miscelazione con altre acque reflue e prima del recapito, deve essere reso accessibile al campionamento mediante realizzazione di idoneo pozzetto di ispezione e prelievo o altro sistema tecnico equivalente.

### 3.15.5 Norme di esercizio dell'attività

Nell'esercizio dell'attività devono osservarsi le seguenti norme:

- 1) il carico di solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- 2) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da personale munito di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
- 3) i rifiuti speciali e quelli pericolosi quali, la decalite, le morchie derivanti dalla distillazione del solvente, i carboni attivi esausti, i filtri a cartuccia e gli eventuali fanghi derivanti da impianti di trattamento dei reflui prodotti dalle lavatrici ad acqua, devono essere raccolti, stoccati e smaltiti in conformità alla normativa vigente;
- 4) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente arieggiati alla fine di ogni ciclo di lavaggio.

### 3.15.6 Lavanderie industriali (i)

L'esercizio di attività di lavanderia industriale è soggetta al rilascio del Nulla-Osta del Sindaco secondo le procedure di cui al Capitolo 1° del presente Titolo.

Tali attività, oltre il rispetto delle prescrizioni di cui ai precedenti articoli, devono essere provviste di distinti locali o spazi per il ricevimento della biancheria sporca, per il lavaggio, per il deposito degli indumenti lavati e per la stiratura.

La dotazione di servizi per il personale deve essere dimensionata in conformità alle disposizioni di cui al precedente capitolo 13.

Resta fatto salvo il rispetto di ogni altra norma in materia di prevenzione, igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro.

(i) per lavanderie industriali, secondo la definizione ISTAT, si intendono quelle attività di lavaggio, pulitura a secco o a umido, a macchina o a mano, di qualsiasi capo di vestiario o tessuto svolto a favore di terzi -industrie, imprese, enti, istituzioni-

### 3.15.7 Trasporto della biancheria

Il trasporto della biancheria destinata ad esser lavata e restituita dopo il lavaggio, deve avvenire utilizzando veicoli rivestiti di materiali lavabile e strutturati in modo che la biancheria pulita e confezionata e la biancheria sporca appositamente racchiusa in sacchi o altro sistema idoneo, siano tenute in zone tra loro separate.

## B) Barbieri, parrucchieri ed attività affini

### 3.15.8 Barbieri, parrucchieri ed attività affini: autorizzazioni

L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e l'esercizio di casa estetica, di istituti di bellezza ed attività affini che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, quali estetista, truccatore estetista, visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico con esclusione di ogni procedimento sul corpo che necessiti di attrezzature per i quali occorrerà l'autorizzazione prevista dall'art. 194 del T.U. LL.SS., è disciplinata da apposito regolamento deliberato dal Consiglio

Comunale ed approvato in conformità alla legge 14 febbraio 1963, n. 161, modificata con legge 23 dicembre 1970 n. 1142 nonché dalle norme di cui alla L.R. 15.9.1989, n. 48 e dalla L. 4.1.90 n. 1. Nell'esercizio dell'attività di estetista ci si potrà avvalere esclusivamente delle apparecchiature di cui all'elenco allegato alla L. 1/90 e all'allegato A della L.R. 48/89. Dette attività non possono, di norma, essere svolte in forma ambulante. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL che accerterà l'idoneità dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario.

### 3.15.9 Caratteristiche dei locali

I locali oltre ad essere strutturalmente regolamentari ed adeguatamente ventilati ed illuminati, devono avere:

- a) una superficie di almeno mq 5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq 15 per il primo posto;
- b) negli esercizi ove vengono applicate tinture, manipolati solventi, ecc. dovrà essere previsto un locale o uno spazio separato, dotato di lavabo fisso e adeguatamente ventilato, anche con l'integrazione di un sistema di aerazione forzata;
- c) pavimento di superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m. 2 dal pavimento;
- d) un servizio igienico ad uso esclusivo dell'attività, con rubinetteria non manuale, utilizzabile sia dall'utenza che dal personale per le attività con un numero massimo di tre addetti compreso il titolare;
- e) un servizio igienico ad uso esclusivo dell'utenza e servizi igienici (wc, spogliatoi, docce) per il personale, calcolato secondo quanto previsto al precedente Cap. 13 per le attività con un numero addetti compreso il titolare maggiore di 3;
- f) uno o più spogliatoi ricavabili, nelle attività con numero di addetti fino a 3, nell'antibagno purché lo stesso abbia superficie non inferiore a mq 1 per addetto; lo spazio deve essere delimitato a tutta altezza dallo spazio wc;
- g) lavabi fissi con acqua corrente potabile calda e fredda;
- h) arredamento di facile pulizia;
- i) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
- j) per gli esercizi che fanno uso dei caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e delle attività, potranno essere imposti, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL mezzi di ventilazione sussidiaria;
- k) per l'attività di estetista è ammessa la suddivisione degli ambienti di lavoro in spazi di dimensioni minime di m 2x2, a mezzo di pareti mobili di altezza non inferiore a m. 2 e con superficie liscia e lavabile anche verso eventuali corridoi d'accesso e/o disimpegno;
- l) *appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e rifiuti*

### 3.15.10 Pulizia degli ambienti di lavoro e disinfezione delle attrezzature e norme di comportamento per gli addetti

Gli ambienti di lavoro, le apparecchiature, gli arredi, la biancheria e gli utensili, devono essere sottoposti ad accurate operazioni di pulizia.

A tale scopo, fatta salva l'adozione da parte dell'interessato di eventuali soluzioni tecniche alternative che assicurino migliori risultati, dovranno essere adottate le seguenti procedure minime:

- 1) gli aghi che a qualsiasi fine perforano la cute devono essere monouso o sterilizzati con mezzi fisici dopo ogni impiego. Gli aghi e gli strumenti taglienti (forbici, rasoi, ecc.) che vengono a contatto con superficie cutanee integre o lese e/o con annessi cutanei devono essere monouso o sterilizzati dopo l'uso con mezzi fisici. Nel caso di materiali non trattabili con il calore è necessario che essi vengano sottoposti ad un trattamento che garantisca una disinfezione ad alto livello. Il materiale e gli strumenti che devono essere sterilizzati o disinfettati ad alto livello devono essere accuratamente puliti prima della procedura. Prima della pulizia è però necessario porre gli strumenti per 30 minuti in un disinfettante chimico al fine di proteggere il personale dall'esposizione a microrganismi prima del procedimento di pulizia.  
La sterilizzazione o la disinfezione ad alto livello potrà avvenire mediante l'utilizzo dei metodi riportati in allegato al presente capitolo;
- 2) i lavabi e/o i piani di lavoro devono essere ripetutamente ed accuratamente lavati con l'utilizzo di detergenti e almeno giornalmente disinfettati con una delle sostanze chimiche riportate nell'allegato tecnico al presente capitolo;
- 3) le pareti e i pavimenti devono essere tenuti in buono stato di pulizia (lavati con ipoclorito di sodio diluito al 10% in acqua o con amuchina diluita al 2% in acqua, almeno una volta al giorno per i pavimenti e una volta alla settimana per le pareti);
- 4) la biancheria dovrà essere pulita per mezzo di lavatrici che raggiungano la temperatura di 90 °C per almeno 15 minuti. L'esposizione a tale temperatura per periodi di tempo inferiori richiede l'associazione con disinfettanti chimici, per esempio prodotti che liberano cloro (candeggina). Per i tessuti sintetici che non sopportano temperature così elevate si può ricorrere all'immersione in disinfettanti chimici (per esempio gluteraldeide). E' comunque preferibile l'utilizzo di biancheria monouso;
- 5) il personale deve indossare una sopravveste pulita, lavarsi le mani prima di ogni servizio e, quello addetto ai servizi di barbiere, di parrucchiere per uomo, donna, estetista ed attività affini che adoperi cosmetici, tinture ed altro materiale a potenziale rischio tossico e/o allergizzante deve essere munito di guanti.

In ogni caso l'impiego di prodotti in questione dovrà avvenire nel rispetto delle istruzioni per l'uso riportate e/o allegate alle confezioni dei prodotti medesimi.



Per quanto concerne la eventuale certificazione di idoneità sanitaria al personale addetto, la validità e le modalità di rinnovo si rimanda alle disposizioni vigenti in materia di certificazioni medico legali.

#### **3.15.11 Attività in ambienti privati**

Quando le attività sono svolte in ambiente privato i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

#### **3.15.12 Attività di tosatura animali: autorizzazione**

Gli esercizi di attività di tosatura e di tolettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco previo parere *del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica nonché* del Responsabile del Servizio Veterinario.

Tali esercizi dovranno inoltre disporre di piletta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei mezzi di captazione sfo-  
cianti oltre il tetto per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attività, ed avere inoltre regolamentari sca-  
rici idrici con pozzetti di decantazione ed intercettazione dei peli.

**STERILIZZAZIONE O DISINFEZIONE AD ALTO LIVELLO**

**a) metodi fisici:**

- vapore sottopressione: autoclave a 120 °C per un minimo di 20 minuti;
- calore secco: stufa a secco a 170 °C per 2 ore;
- ad alte temperature: sfere di quarzo a 230 °C per 2 secondi (indicata per piccoli oggetti);

La disinfezione ad alto livello provoca la distruzione di tutti i microrganismi patogeni eccetto le spore. Tale disinfezione si può realizzare con il metodo fisico attraverso il calore mediante bollitura diretta per 20 minuti.

**b) metodi chimici**

Nel caso di materiali non trattabili con il calore (non è possibile applicare la sterilizzazione o la disinfezione ad alto livello per bollitura) è necessario che gli stessi vengano sottoposti ad un trattamento di disinfezione ad alto livello di tipo chimico.

I disinfettanti utilizzabili sono i seguenti:

AGENTE	CONCENTRAZIONE
Ipoclorito di Sodio	0,1 - 0,5 %
Ipoclorito di Calcio	0,5 %
Cloramina	0,5 - 2 %
Alcool Etilico	70 %
Glutaraldeide	2% sol. in acqua (DIBA)
Formalina	4%
Perossido di idrogeno	6 %
Povidone di iodio	2,5% di iodio

Per le modalità d'uso dei prodotti sopracitati occorre sempre seguire le indicazioni fornite dalla ditta produttrice (alla voce "disinfezione chimica degli oggetti") in merito:

ai tempi di contatto;

alla durata delle soluzioni;

alle cautele di uso e di detenzione ed alle limitazioni d'uso dei vari materiali.

Gli apparecchi a raggi UVA sono inefficaci a determinare la sterilizzazione o la disinfezione ad alto livello degli strumenti. Possono essere utilizzati, qualora se ne sia in possesso, per conservare gli strumenti già trattati.

---

## Capitolo 16°

### Strutture per attività sanitarie e per attività socio-sanitarie extra-ospedaliere

A) attività ambulatoriali

B) ospedali e case di Cura

C) attività socio sanitarie extra-ospedaliere

#### A) STRUTTURE PER ATTIVITA' AMBULATORIALI

##### 3.16.1 Campo di applicazione

Le norme del presente paragrafo A) si applicano agli ambienti destinati allo svolgimento di attività da parte di esercenti professioni sanitarie e professioni o arti ausiliarie delle professioni sanitarie ivi compresi gli studi medici di cui al DPR 1 marzo 1961 n. 121, al DPR 22.7.1996 n. 484 e al DPR 21.10.1996, n. 613. *Le norme si applicano in caso di realizzazione di nuove strutture e di ampliamento o trasformazione (i) di strutture già esistenti.*

*(i) per trasformazione si intende la modifica delle funzioni sanitarie già autorizzate o il cambio d'uso, con o senza lavori, degli edifici o di parti di essi destinati a ospitare nuove funzioni sanitarie.*

##### 3.16.2 Norma di rinvio

Ferme restando le procedure autorizzative vigenti, i locali da adibire all'esercizio delle attività di cui al precedente articolo 3.16.1 devono possedere, dal punto di vista igienico-sanitario, i requisiti previsti per gli spazi di abitazione di cui al capitolo 5, del presente titolo, i requisiti specifici riportati negli articoli seguenti nonché, ove occorra, i requisiti previsti dalle norme generali per l'igiene la prevenzione e la sicurezza nei luoghi di lavoro.

Deve in ogni caso essere assicurato il rispetto delle norme vigenti in materia di scarichi idrici, di smaltimento rifiuti, di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità dei materiali.

##### 3.16.3 Dotazione minima di spazi

Gli spazi per l'esercizio dell'attività di cui al precedente articolo 3.16.1 sono determinati in funzione del tipo di attività e del numero degli addetti.

Gli spazi minimi per l'esercizio di una delle attività in questione sono costituiti da:

- una sala di attesa di superficie non inferiore a mq 9 e comunque dimensionata in relazione all'attività ed eventualmente incrementata dello spazio di cui alla successiva lettera b);
- un locale (di superficie minima di mq 7,5 comunque in relazione all'attività) o spazio (superficie minima di mq 3) per l'accettazione e per le attività amministrative;
- una o più sale (di superficie minima di mq 9 ciascuna) per la effettuazione delle prestazioni sanitarie di prevenzione, diagnosi, terapia e riabilitazione;
- un servizio igienico ad uso esclusivo dell'utenza;
- servizi igienici (wc, spogliatoi, docce) per il personale, calcolati e con le caratteristiche secondo quanto previsto al Capitolo 13; nelle attività con numero di addetti contemporaneamente presenti, compreso il titolare, fino a 3, lo spogliatoio è ricavabile anche nell'antibagno purché lo stesso abbia le caratteristiche previste nell'art. 3.13.14;
- spazi/locali distinti per il deposito di materiale pulito e materiale sporco.

*Gli spazi di cui alle lettere a) e b) possono essere predisposti anche in un unico ambiente, purché di superficie non inferiore a mq 14.*

Il servizio igienico dell'utenza deve sempre essere accessibile dalla sala di attesa e, se già non disimpegnato, deve essere dotato di regolamentare antibagno con lavabo con rubinetteria a comando non manuale.

##### 3.16.4 Caratteristiche generali degli spazi e dotazione minima di attrezzatura

Tutti gli spazi di cui al precedente articolo devono essere sufficientemente ampi in rapporto all'attività che vi si deve svolgere ed essere mantenuti in condizioni costanti di funzionalità e di pulizia.

Devono avere pavimenti e pareti perimetrali per un'altezza di m.1,8 di materiale impermeabile e ben connesso, liscio e di facile pulizia e sanificazione.

*Gli spazi visita, attesa, uffici-accettazione, devono possedere requisiti di altezza netta interna nel rispetto degli indici previsti dall' art. 3.5.7 per i locali di abitazione definiti alla lettera a) di cui all' art. 3.5.3.*

*Per gli spazi destinati a servizio igienico e spogliatoio, l' altezza consentita dovrà essere quella prevista dal suddetto art. 3.5.7 per i locali di servizio definiti alla lettera c) dell' art. 3.5.3.*

*Nelle nuove costruzioni* tutti gli spazi di cui al precedente articolo 3.16.3 devono avere adeguate aerazione ed illuminazione naturali che si ritengono soddisfatte qualora sia assicurata una superficie finestrata apribile pari ad 1/8 di quella del pavimento dei singoli spazi (con un minimo di 0,5 mq).

*Nei casi di ampliamento o trasformazione possono essere consentite, relativamente ai requisiti di aerazione, le seguenti soluzioni alternative, in presenza di documentati impedimenti tecnico-strutturali e/o vincoli urbanistici o architettonici:*

- per i locali di cui alle lettere a), b) e c) del precedente articolo, fermo restando il rispetto di quanto previsto in materia di illuminazione naturale diretta dalle norme legislative vigenti e dal presente regolamento, l'aerazione artificiale mediante impianto di condizionamento che assicuri il rispetto dei requisiti di cui al Capitolo 4°;
- per gli spazi destinati a servizi (wc, spogliatoi, docce) di cui alle lettere d), e) ed f) del precedente articolo, impianto di aerazione artificiale che assicuri un ricambio minimo di 6 vol/h se in aspirazione continua ovvero 12 vol/h se in aspirazione intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno un ricambio per ogni utilizzazione dell'ambiente.

Tutti gli ambienti devono essere convenientemente arredati e disporre di tutta l'attrezzatura, la strumentazione e le apparecchiature in relazione all'esercizio della specifica *attività ivi compreso carrello per la gestione delle emergenze*.

Negli spazi ove si svolge l'attività (lettera c del precedente articolo 3.16.3) deve essere disponibile un lavabo con rubinetteria a comando non manuale e con distributore di materiale detergente e disinfettante e asciugamani automatici o monouso.

Tale spazio deve essere dotato di armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici, adeguati alle attività che vi si svolgono. L'impianto elettrico deve essere realizzato secondo le norme tecniche CEI 64-4 e nel rispetto delle norme di cui alla legge 46/90 e DPR 547/55.

*La struttura deve essere dotata di apparecchio telefonico a disposizione dell'utenza.*

Per quanto concerne i sistemi per la climatizzazione e l'installazione di impianti a gas si fa espresso rimando a quanto previsto al capitolo 5 del presente titolo.

### **3.16.5 Accessibilità della struttura**

Le strutture di nuova costruzione e *quelle soggette ad ampliamento o trasformazione* devono essere *accessibili* alle persone con ridotta o impedita capacità motoria: allo scopo devono pertanto garantire il rispetto dei requisiti previsti dalla Legge 13/89 e dal DM 236/89.

Le strutture esistenti, qualora non già adeguate ai sensi del DPR 384/78, devono comunque conformarsi alle disposizioni del DM 236/89 richiamate al precedente comma, in tutti i casi di interventi edilizi di ampliamento e/o ristrutturazione, di modifiche di opere interne, di cambi di destinazione d'uso.

Sono fatte salve le possibilità di deroga previste dall'art. 7 del DM 236/89.

### **3.16.6 Strutture polifunzionali**

Per l'esercizio di prestazioni in centri polifunzionali (poliambulatori, centri specialistici, centri fisioterapici, ecc.) e/o che richiedono apparecchiature e attrezzature complesse le dotazioni minime di cui al presente capitolo devono essere adeguatamente incrementate in relazione alla specifica e dettagliata previsione dell'attività.

### **3.16.7 Ambulatori chirurgici**

Gli ambulatori chirurgici per interventi in anestesia generale, oltre agli spazi previsti all'art. 3.16.3 devono disporre di sala operatoria conforme alla normativa vigente, di locali per la preparazione del paziente, di locale risveglio dotato di 2 posti letto monitorizzati e di spazi per le operazioni di sterilizzazione.

Tali ambienti devono essere dotati di *regolamentare aeroilluminazione naturale* e di impianto di condizionamento avente le caratteristiche di cui al capitolo 4.

I locali per le attività di Day hospital, se previsti, devono avere le caratteristiche di cui alla L.R. 7/90.

### **3.16.8 Separazione di locali per attività ausiliarie**

I locali che all'interno della struttura sono utilizzati per l'esercizio di attività sanitarie ausiliarie devono essere fisicamente separati dai locali destinati ad ambulatorio; l'attività deve essere ausiliaria rispetto all'attività principale.

I locali degli studi odontoiatrici devono essere fisicamente separati e non comunicanti con i locali destinati a laboratori odontotecnici.

## B) STRUTTURE OSPEDALIERE E PER CASE DI CURA

### 3.16.9 Norma di rinvio

Nelle more della emanazione della normativa regionale di recepimento del DPR 14.01.97, fermo restando il rispetto delle norme in materia di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro, prevenzione incendi, sicurezza impiantistica, eliminazione e superamento delle barriere architettoniche, scarichi idrici, smaltimento rifiuti, conformità dei materiali, per quanto con esse non in contrasto, costituiscono indicazione normativa nella materia i contenuti dello stesso DPR 14.1.97 e:

- per gli edifici ospedalieri in genere le disposizioni di cui al D.C.G. 20 Luglio 1939 e successive modifiche ed integrazioni;
- per le case di cura così come definite all'art. 1 del D.M. 5 Agosto 1977 le disposizioni dello stesso D.M. e quelle di cui alla legge regionale 6.2.1990 n.7.

I progetti per le costruzioni ospedaliere e quelli per le case di cura oltre alle procedure generali per il rilascio, da parte del Sindaco, della concessione edilizia, devono altresì seguire le previsioni di cui all'art. 228 del T.U.LL.SS..

L'usabilità di tali strutture è consentita nel rispetto dei procedimenti di cui al DPR 425/94 solo previo accertamento con esito favorevole delle condizioni igienico sanitarie da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

L'esercizio dell'attività è soggetta al rilascio della specifica autorizzazione regionale.

## C) STRUTTURE SOCIO SANITARIE EXTRA-OSPEDALIERE

### 3.16.10 Comunità alloggio per malati di AIDS

Ad integrazione di quanto previsto dalla Deliberazione della Giunta Regionale n. V/35193 del 16 aprile 1993, le strutture extra ospedaliere destinate ad ospitare malati di AIDS in fase non acuta, devono possedere le seguenti dotazioni minime:

- camere a uno o due letti aventi le dimensioni minime rispettivamente di 9 e 14 mq ed altezza minima netta interna non inferiore a quella prevista al capitolo 5;
- all'interno della camera da letto è fatto divieto di installare apparecchi di combustione;
- locali e spazi destinati al soggiorno-pranzo e alle attività collettive di superficie non inferiore a mq. 3 per persona con un minimo di 14 mq;
- spazio per l'assistenza sanitaria comprendente almeno un locale infermeria di superficie minima di mq 9 ed idoneamente attrezzato;
- servizi igienici ad uso delle singole camere di dimensione minima di mq 4, aggiuntiva alla superficie minima della camera, *dotati di lavabo, tazza, bidet e doccia*;
- in presenza di documentati impedimenti tecnico-strutturali e/o vincoli urbanistici o architettonici devono comunque essere almeno previsti servizi ad uso di più camere nel numero minimo di 1 per piano e di 1 ogni quattro posti letto, adeguatamente disimpegnati;
- cucina avente le caratteristiche minime previste al cap.5, servita, di norma, da vano dispensa. Restano fatte salve le disposizioni di cui al Titolo IV del Regolamento Locale di Igiene per i casi applicabili;
- locali idonei per la direzione e per l'attività amministrativa;
- dotazione di servizi per il personale secondo quanto previsto al capitolo 13;
- servizio di lavanderia interna, comprendente un locale di superficie non inferiore a mq 9 (lavanderia e deposito biancheria pulita), dotato di regolamentare aerazione e illuminazione naturale diretta e completo di uno spazio-locale, ben ventilato, per la raccolta e l'eventuale disinfezione della biancheria sporca;
- in assenza di quanto sopra dovranno essere documentate le idonee modalità di espletamento del servizio; in tal caso dovranno comunque essere previsti appositi spazi per la biancheria sporca e per quella pulita;
- almeno un servizio igienico, dotato di regolamentare antibagno con lavabo, per i visitatori;
- regolamentari sistemi per la raccolta e smaltimento rifiuti e per gli scarichi idrici.

Gli ambienti in questione devono essere conformi alla normativa vigente in materia di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro, prevenzione incendi, sicurezza impiantistica, conformità dei materiali, eliminazione e superamento delle barriere architettoniche.

## **Capitolo 17°**

### **Igiene e pianificazione dell'edilizia cimiteriale**

#### **3.17.1 Disposizioni Generali**

Le norme regolamentari di seguito riportate integrano il regolamento comunale di Polizia Mortuaria e Cimiteriale di cui ogni Comune obbligatoriamente si dota al fine di assicurare l'esercizio delle funzioni nella materia e sviluppare efficaci iniziative di pianificazione cimiteriale.

Concorrono altresì alla definizione degli aspetti generali della pianificazione cimiteriale comunale e degli standards igienico sanitari delle strutture cimiteriali.

Resta fatto salvo il rispetto delle norme in materia di prevenzione, igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, di sicurezza degli impianti, di prevenzione incendi e di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.

Per quanto non previsto si rimanda alle disposizioni di cui al regolamento nazionale di Polizia Mortuaria approvato con DPR 10 settembre 1990, n. 285 e successive modifiche e integrazioni.

#### **3.17.2 Pianificazione cimiteriale**

Allo scopo di garantire un corretto sviluppo cimiteriale i Comuni definiscono appositi piani e programmi nella materia.

Per sviluppo cimiteriale si intendono, ai fini del presente regolamento, gli strumenti e i provvedimenti (i) da adottare a livello comunale atti a consentire di:

- a) conoscere lo stato del patrimonio cimiteriale, le parti utilizzate, le disponibilità residue, le stime dei fabbisogni nel tempo;
- b) evidenziare le tendenze di sviluppo delle diverse richieste di destinazione dei cadaveri;
- c) programmare interventi di ampliamenti e/o ristrutturazione dei cimiteri esistenti o la realizzazione di nuovi cimiteri;
- d) realizzare un coerente rapporto tra lo sviluppo urbanistico del territorio e le esigenze cimiteriali assicurando una efficace compatibilità ed integrazione urbanistica, architettonica, di espansione, di fruibilità, di riservatezza, di decoro;
- e) quantificare gli stanziamenti economici necessari annualmente per indirizzare una corretta politica dei prezzi delle aree, delle concessioni in uso, degli investimenti, delle razionalizzazioni del sistema cimiteriale generale;
- f) adeguarsi tempestivamente alle innovazioni legislative e alla programmazione nazionale e regionale nel settore.

Strumento principale della pianificazione cimiteriale è il Piano Regolatore Cimiteriale (P.R.C.).

(i) Per strumenti e provvedimenti si intende ogni iniziativa comunale di organizzazione gestione e funzionamento del sistema cimiteriale da sviluppare nelle diverse sedi della pianificazione economica ed urbanistica che devono essere disciplinate in un apposito regolamento comunale di Polizia Mortuaria e Cimiteriale.

#### **3.17.3 Piano Regolatore Cimiteriale: finalità e criteri di elaborazione**

Il Piano Regolatore Cimiteriale (P.R.C.) secondo le finalità di cui al precedente art. 3.17.2 programma le necessità del servizio per un periodo di 10 anni.

Il P.R.C. è approvato dal Consiglio Comunale.

Prima dell'approvazione il Comune acquisisce l'obbligatorio parere, per gli aspetti igienico-sanitari, dell' ASL.

Nell'elaborazione del piano si dovrà tenere conto:

- a) dell'andamento medio della mortalità nell'area di propria competenza territoriale sulla base di dati statistici dell'ultimo decennio forniti dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL e di adeguate proiezioni, da formulare anche in base ai dati resi noti da organismi nazionali competenti;
- b) della valutazione della ricettività della struttura esistente, distinguendo le dotazioni attuali di posti-salma per sepoltura a sistema di inumazione e di tumulazione, di nicchie cinerarie, in rapporto anche alla durata della concessione;
- c) della evoluzione delle diverse tipologie di sepoltura e di pratica funebre, prevedendo comunque forme di sensibilizzazione della popolazione atte a ridurre il sistema della tumulazione;
- d) della eventuale maggiore disponibilità di posti-salma nei cimiteri esistenti a seguito di una più razionale utilizzazione delle aree e dei manufatti, in correlazione ai periodi di concessione ed ai sistemi tariffari adottati;
- e) dei fabbisogni futuri di aree, manufatti, servizi, in rapporto alla domanda esistente e potenziale di inumazioni, tumulazioni, cremazioni;
- f) delle zone soggette a tutela monumentale nonché dei monumenti funerari di pregio, per cui prevedere particolari forme per la conservazione ed il restauro.

#### **3.17.4 Individuazione delle aree per le sepolture, i servizi, i sistemi di viabilità interna ed esterna, i reparti speciali ecc.**

Il P.R.C. evidenzia lo stato di fatto al momento della sua redazione e individua:

- 1) le aree e i tipi di opere necessarie in relazione ai diversi sistemi di sepoltura, le caratteristiche tecniche, costruttive e architettoniche in conformità anche ai disposti della normativa generale vigente.

- 2) le aree per servizi generali ivi compresi gli spazi interni per la circolazione e il sistema di delimitazione dell'area cimiteriale;
- 3) le aree per i reparti speciali.

Le aree di cui al precedente punto 1) aventi le caratteristiche di cui agli articoli successivi, comprendono:

- a) campi di inumazione comune;
- b) tumulazioni individuali;
- c) campi per la costruzione di sepolture private a tumulazione individuale per famiglie o collettività;
- d) cellette ossario;
- e) nicchie cinerarie;
- f) ossario comune;
- g) cinerario comune.

Le aree di cui al precedente punto 2) aventi le caratteristiche di cui agli articoli successivi, costituiscono i servizi del cimitero ai sensi del DPR 285/90 e comprendono:

- a) la delimitazione dell'area cimiteriale e la relativa area di rispetto;
- b) la camera mortuaria per l'eventuale sosta dei feretri prima del seppellimento;
- c) il deposito di osservazione per ricevere e tenere in osservazione per il periodo prescritto le salme delle persone di cui alle lettere a), b), c) dell'art. 12 D.P.R. 285/90. In alternativa e qualora non già prevista presso ospedali di zona o altre strutture sanitarie, può essere utilizzata la camera mortuaria di cui al precedente punto b);
- d) l'obitorio;
- e) la sala per le autopsie;
- f) un ossario comune per raccogliere le ossa provenienti dalle esumazioni ed estumulazioni e non richieste dai familiari per altra destinazione;
- g) i servizi igienici (wc, spogliatoi, docce, ecc.) per il personale addetto e i servizi igienici per i dolenti almeno uno dei quali deve essere accessibile a portatori di handicap;
- h) un cinerario per raccogliere le urne cinerarie contenenti le ceneri delle cremazioni;
- i) un luogo di culto per le funzioni religiose;
- l) parcheggi;
- m) abitazione del custode;
- n) forno di incenerimento rifiuti;
- o) le strutture necessarie alla cremazione dei cadaveri;
- p) un locale deposito per gli attrezzi delle ordinarie operazioni da parte degli addetti al cimitero.

Le aree, ovvero le strutture per i servizi di cui alle lettere c), d), e), n) ed o), possono essere previsti e realizzati anche in uno dei cimiteri del Comune.

*Qualora non è prevista la realizzazione dei servizi di cui alle lettere n) ed o) devono essere indicate la modalità e i servizi esterni di riferimento.*

Le aree di cui al precedente punto 3) riguardano:

- a) reparto destinato al seppellimento delle salme ed alla conservazione dei resti, ceneri ed ossa di persone appartenenti a culto diverso da quello cattolico o a comunità straniere;
- b) reparto destinato al seppellimento di parti anatomiche, inviate da Ospedali od Istituti di Cura, previo trattamento di disinfezione;
- c) reparto destinato al seppellimento di prodotti abortivi;
- d) reparto destinato all'inumazione di nati morti o al di sotto del 10° anno di vita.

Ogni 10 anni il Comune è tenuto a revisionare il piano regolatore cimiteriale per valutare anche possibili variazioni nelle tendenze e nelle richieste dei tipi di sepoltura.

### 3.17.5 Elaborati

Il P.R.C. prende in esame tutti i cimiteri del Comune.

Il P.R.C. opera, in particolare, in stretta connessione con il:

- Piano Regolatore Generale per realizzare le condizioni di cui alle lettere c) e d) dell'art. 3.17.2;
- Piano Commerciale comunale per un migliore assetto ed organizzazione di tutti i servizi commerciali connessi all'attività cimiteriale;
- Piano della Viabilità e/o il Piano Urbano del Traffico, ove previsto, per garantire un agevole fruizione ed esercizio delle funzioni cimiteriali e delle attività connesse all'esercizio dei funerali oltre che per assicurare il mantenimento delle aree di rispetto al fine di rendere agevole, non pericolosi gli accessi al pubblico e contemporaneamente garantire le condizioni di rispetto e riservatezza del luogo.

Costituiscono elaborati del P.R.C. almeno quelli di seguito riportati:

#### 1) la documentazione relativa allo stato di fatto comprendente:

- a) la planimetria del territorio comunale in scala adeguata (1:25000) riportante la individuazione delle strutture cimiteriali, dei principali presidi sanitari e delle vie di comunicazioni;

- b) la planimetria di ogni cimitero in scala 1:500, riportante lo stato di fatto e la delimitazione delle aree di rispetto cimiteriale;
- c) la planimetria di ogni cimitero con la rappresentazione di dettaglio (in scala 1:100 o 1:200) delle sepolture, delle costruzioni di servizio ecc. esistenti e delle aree libere.

- 2) la tavola di azzonamento;
- 3) la tavola dello schema di fognatura;
- 4) le norme tecniche di attuazione;
- 5) la relazione tecnica di accompagnamento.

Per i casi in cui il P.R.C. riguardi Cimiteri nel cui ambito siano collocati impianti (crematori, incenerimento rifiuti) a servizi di altri comuni, è opportuno prevedere una apposita tavola di inquadramento del bacino di riferimento con evidenziati anche tutti i presidi sanitari esistenti nel bacino.

### 3.17.6 Servizi cimiteriali

Costituiscono servizi del cimitero, a norma del D.P.R. 10 settembre 1990, n. 285 e del presente regolamento quelli indicati al punto 2 del precedente articolo 3.17.4.

### 3.17.7 Costruzione di nuovi cimiteri e ampliamento di quelli esistenti

La costruzione di nuovi cimiteri ovvero l'ampliamento di quelli esistenti, devono essere preceduti da apposito provvedimento Comunale che evidenzia la necessità dell'intervento sulla base di:

- a) dati demografici con particolare riferimento ai residenti ed alla popolazione suddivisa per età;
- b) dati statistici sull'andamento della mortalità (nati e morti ultimi dieci anni).

Il progetto di costruzione o ampliamento del cimitero deve contenere anche il prescritto nulla osta di conformità alle norme igienico-sanitarie e di sicurezza e il parere ex art. 228 del T.U.LL.SS. rilasciati dal Direttore Generale dall'ASL. su conforme parere della competente struttura tecnica.

Contestualmente il Direttore Generale dell'ASL, su istruttoria della stessa struttura tecnica, rilascia anche il Decreto relativo all'area di rispetto cimiteriale di cui all'articolo 338 del T.U.LL.SS. e successive modificazioni e integrazioni.

Ai fini del rilascio del nulla osta e del parere di cui al precedente secondo comma, il progetto di nuova costruzione o ampliamento dei cimiteri, per quanto di interesse igienico-sanitario, deve essere completo della seguente documentazione:

- 1) deliberazione del Consiglio Comunale completa degli allegati di cui alle lettere a) e b) del primo comma del presente articolo;
- 2) relazione tecnico sanitaria comprendente almeno:
  - a) descrizione dell'area e riferimento allo strumento urbanistico vigente, vie di accesso, zone di parcheggio, spazi e viali principali e secondari interni;
  - b) individuazione del fabbisogno e relazione con il cimitero esistente comprendente i dati demografici, la individuazione e la destinazione dei lotti;
  - c) il periodo di rotazione;
  - d) descrizione delle caratteristiche del progetto;
  - e) descrizione delle costruzioni di servizio, accessorie e degli impianti (deposito di osservazione, camera mortuaria, sala di autopsia, cappella per le onoranze funebri, servizi igienici per il pubblico e per gli operatori addetti, forno di incenerimento rifiuti, forno crematorio, abitazione del custode, scarichi idrici, ecc.);
  - f) materiali da costruzione con particolare riferimento a quelli di finitura;
  - g) tempi e fasi della realizzazione dell'intervento;
- 3) studio idrogeologico con particolare riferimento alle idonee caratteristiche chimico-fisiche del suolo e alla profondità e direzione delle falde freatiche;
- 4) elaborati grafici di progetto (pianche, sezioni, prospetti nelle scale adeguate al tipo di intervento);
- 5) relazione tecnico illustrativa e capitolato di appalto;
- 6) individuazione e delimitazione delle aree di rispetto cimiteriale.

### 3.17.8 Usabilità dei nuovi cimiteri e degli ampliamenti di quelli esistenti

La usabilità dei nuovi cimiteri ovvero degli ampliamenti di quelli esistenti è subordinata al parere igienico sanitario favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL.

### 3.17.9 Planimetria cimiteriale: obblighi

Il Comune fornisce al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL apposita planimetria in scala 1:500 di tutti i cimiteri del Comune e relative aree di rispetto cimiteriali. Provvede altresì a fornire gli aggiornamenti quinquennali o ogni qualvolta intervengono delle modifiche anche relative alle sole aree di rispetto.



### 3.17.10 Delimitazione delle aree cimiteriali

Le aree cimiteriali devono garantire la riservatezza, il decoro e l'accessibilità controllata del luogo. A tal fine esse devono essere protette lungo tutto il perimetro mediante:

- a) cinta muraria chiusa non inferiore in ogni punto a mt. 2,5 dal piano esterno di campagna;
- b) barriere o altri sistemi, anche di tipo naturale, equivalenti alla cinta muraria.

### 3.17.11 Area di rispetto cimiteriale: limiti, funzione, procedure autorizzative

Ogni cimitero, con le eccezioni per quelli militari di guerra, deve essere contornato da una apposita fascia di rispetto.

L'ampiezza della fascia di rispetto è quella prevista dal T.U.LL.SS. e successive modifiche e integrazioni ivi comprese quelle del DPR 285/90: 200 m. con possibilità di riduzione a 100 m per i comuni con popolazione superiore a 20.000 abitanti e a 50 m. per quelli con popolazione inferiore.

Il riferimento alla popolazione, anche per cimiteri di frazione, è il Comune ove ricade il vincolo e la sua popolazione residente.

La delimitazione dell'area di rispetto opera in ogni caso per la presenza dell'impianto cimiteriale e si protrae, quindi, fino ai 15 anni successivi alla sua chiusura e al dissodamento del terreno.

L'area di rispetto oltre a garantire le esigenze di tutela igienico-sanitaria, di riservatezza e di rispetto del culto del luogo, degli utilizzatori del cimitero deve assicurare il razionale e pianificato sviluppo cimiteriale nel tempo e nelle diverse condizioni che richiede la costante evoluzione della società.

All'interno delle aree di rispetto è fatto divieto di realizzare nuovi edifici, ampliare quelli esistenti nonché realizzare opere e infrastrutture *sul suolo e/o* nel sottosuolo.

Agli edifici esistenti, realizzati antecedentemente al 30.10.1956, sono consentiti unicamente interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria che non comportano aumenti di volume o cambi di destinazione d'uso.

Eccezionalmente possono essere autorizzate in aree di rispetto cimiteriale opere, comunque legate a specifiche destinazioni di servizio al cimitero e compatibili con il decoro e la riservatezza dello stesso, che presentano caratteristiche di temporaneità e non incorporamento nel terreno.

Le modifiche dell'area di rispetto (rettifiche ed eventuali riduzioni, ammissibili per ampliamenti del cimitero, nell'impossibilità di mantenere il limite originario) sono autorizzate dal Direttore Generale della ASL su istruttoria della competente struttura tecnica.

### 3.17.12 Caratteristiche delle camere mortuarie, degli obitori, delle sale per autopsie e dei depositi di osservazione

I servizi di cui alle lettere b), c), d) ed e), ivi compreso le zone di accesso e di transito, del precedente articolo 3.17.4, punto 2), devono avere idonea superficie e regolamentare apertura finestrata per assicurare i requisiti di aeroilluminazione naturale diretta.

Il pavimento, con opportuna pendenza verso un fognolo di raccolta delle acque di lavaggio collegato a regolamentare scarico fognario, deve essere di materiale unito e facilmente lavabile.

Le pareti, fino ad un'altezza di mt. 2 dal pavimento, devono anch'esse essere di materiale liscio e facilmente lavabile (piastrellatura obbligatoria per le sale di autopsia).

La sala di autopsie deve essere dotata di un tavolo anatomico di adeguato materiale, di lavabo con comando non manuale, dosatore di sapone automatico ed asciugamani a perdere e sistema di dispersione dei gas oltre il tetto e di un lavello con gocciolatoio per la pulizia degli attrezzi.

Le celle frigorifere realizzate secondo le prescrizioni di cui all'art. 15 del DPR 285/90 devono essere costituite da materiali di facile pulizia.

### 3.17.13 Caratteristiche dei servizi igienici e altri ambienti

I servizi igienici di cui alla lettera g) del precedente articolo 3.17.4 punto 2), fermo restando il rispetto delle norme di cui al DPR 503/96, devono avere le caratteristiche previste al capitolo 13 ed essere collegati a regolamentare impianto fognario.

*L'ufficio deve avere una superficie non minore di mq 7,5, altezza non minore di 2,70 e superficie aeroilluminante non inferiore ad 1/8 di quella del pavimento.*

*Per l'abitazione del custode, ove prevista, si applicano le norme di cui al cap. 5.*

### 3.17.14 Campi per inumazioni: caratteristiche generali

Le aree da destinarsi a campi di inumazione, scelte in rapporto alla struttura geologica e mineralogica, alle proprietà meccaniche e fisiche ed al livello della falda idrica devono avere le seguenti caratteristiche:

- suolo a bassa permeabilità;
  - soggiacenza della falda tale per cui il punto di massima escursione si trovi a non meno di m. 2,5 dal fondo della fossa;
  - ubicazione a valle, o comunque non a monte rispetto ad impianti di emungimento di acqua destinata al consumo umano.
- Tali condizioni, ove non già naturalmente esistenti, devono essere realizzate attuando opportune opere di drenaggio profondo, o opere di sbarramento atte a deviare la direzione di movimenti di detta falda.

### 3.17.15 campi e fosse per inumazione: dimensioni

L'ampiezza dei campi di inumazione, va calcolata secondo quanto indicato dall'art. 58 del DPR 285/90 assumendo che occorre assicurare;

- 1) mq. 3,5 per ogni fossa da destinare a salme di persone adulte (area di fossa 2,20x0,80+0,50 di spazio tra fossa e fossa su tutti i lati);
- 2) mq. 2 per le fosse da destinare alle salme di fanciulli (area di fossa 1,50x0,50+0,50 di spazio tra fossa e fossa su tutti i lati);
- 3) ogni fossa deve essere riservata ad una sola inumazione;

Nel computo dell'ampiezza dei campi di inumazione deve altresì tenersi conto di:

- un'area non inferiore ad 1/10 di quella sopra determinata per soddisfare anche eventuali esigenze dovute ad epidemie, calamità, catastrofi o altro;
- un'area da riservare alle estumulazioni.

Le fosse per inumazione di cadaveri di persone di oltre 10 anni di età devono avere una profondità non inferiore a due metri. Nella parte più profonda devono avere la lunghezza di mt. 2.20 e la larghezza di mt. 0.80 e devono distare l'una dall'altra almeno 0.50 mt. da ogni lato.

### 3.17.16 Individuazione della fossa

Ogni fossa deve essere contrassegnata con un cippo uguale in ogni caso, per forma, materiale, colore, fornito e messo in opera dal Comune. Tale cippo sarà posto, a cura del custode del cimitero, subito dopo coperta la fossa con la terra, curandone poi l'assetto fino alla costipazione del terreno.

Sul cippo deve essere applicata, (a cura del Comune), una targhetta di materiale inalterabile con l'indicazione del nome e cognome del defunto e della data di nascita e di morte del defunto oltre ad una fotografia dello stesso.

*E' comunque vietata la posa di monumenti di ampiezza maggiore dei 2/3 della superficie della fossa.*

### 3.17.17 Aree per viali e vialetti per la circolazione interna

I vialetti fra le fosse non possono invadere lo spazio destinato all'accoglimento delle salme ma devono essere tracciati lungo il percorso delle spalle di mt. 0.50 che separano fossa da fossa e devono essere provvisti di sistemi fognanti destinati a convogliare le acque meteoriche lontano dalle fosse di inumazione.

I viali ed i vialetti devono essere realizzati tenendo conto delle esigenze di movimentazione dei mezzi ed essere percorribili anche da persone con ridotta o impedita capacità motoria.

### 3.17.18 Tumulazioni

Nella tumulazione ogni feretro deve essere collocato in un loculo separato.

I loculi possono essere a più piani sovrapposti, ma in tal caso deve essere realizzato uno spazio esterno libero per il diretto accesso ai singoli feretri, in modo che non si debbano manomettere i loculi soprastanti o quelli vicini o, se trattasi di tombe sotterranee, i viali e i vialetti del cimitero. La larghezza del vestibolo deve consentire, in ogni fase dell'intervento, l'agevole e sicuro accesso e operatività al personale addetto.

Nelle costruzioni fuori terra a più piani sovrapposti ciascun loculo deve essere agevolmente e in condizioni di sicurezza raggiungibile dai dolenti anche con impedita o ridotta capacità motoria, utilizzando allo scopo uno o più pianerottoli intermedi.

### 3.17.19 Tumulazioni: caratteristiche dei loculi (tumuli, nicchie, colombari)

La struttura del loculo o del manufatto, sia che venga costruito interamente in opera o che sia costituito da elementi prefabbricati, deve rispondere ai requisiti richiesti per la resistenza delle strutture edilizie.

La pareti orizzontali e verticali dei loculi, anche sotterranei, devono essere impermeabili ai liquidi ed ai gas ed essere in grado di mantenere nel tempo tali proprietà.

I loculi devono avere adeguata pendenza, non inferiore all' 1%, verso l'interno per evitare la eventuale fuoriuscita di liquidi.

La chiusura dei loculi deve essere realizzata con muratura di mattoni pieni a una testa, intonacata nella parte esterna.

E' consentita, altresì, la chiusura con elemento in pietra naturale o con lastra di cemento armato o altro materiale avente le stesse caratteristiche di stabilità e di spessore, atti ad assicurare la dovuta resistenza meccanica e sigillata, in modo da rendere la chiusura stessa a tenuta ermetica.

### 3.17.20 Loculi e ossari individuali: dimensioni

Le misure minime sono rispettivamente:

a) loculi

- lunghezza m. 2,25
- larghezza m. 0,75
- altezza m. 0,70;

b) ossario individuale :

- lunghezza m. 0,70
- larghezza m. 0,30
- altezza m. 0,30.

### 3.17.21 Costruzioni forni crematori

I forni crematori possono essere costruiti solo entro il recinto del cimitero adottando la procedura di cui all'art 78 del D.P.R. 10.2.1990 n. 285.

Il progetto deve contenere anche il prescritto nulla-osta di conformità igienico-sanitario e di sicurezza rilasciato del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

### 3.17.22 Urne cinerarie: caratteristiche e deposito

Le ceneri provenienti dalla cremazione devono essere raccolte in apposita urna cineraria costituita da materiale resistente ed infrangibile e tale da essere soggetto a chiusura, anche a freddo o a mezzo di collanti di sicura e duratura presa. Ciascuna urna cineraria, deve contenere le ceneri di una sola salma e portare all'esterno l'indicazione del nome e cognome del defunto, data di nascita e di morte.

Le urne cinerarie devono essere riposte in una nicchia cineraria, avente le caratteristiche di seguito riportate. E' consentita anche la collocazione in un loculo ove sia presente un feretro purché vi sia adeguato spazio, eventualmente delimitato, che non consenta la loro interferenza.

Qualora la famiglia non abbia provveduto per alcuna delle destinazioni di cui sopra, le ceneri vengono collocate nel cinerario comune.

Le dimensioni delle nicchie cinerarie entro cui vanno deposte le urne cinerarie, non devono essere inferiori a:

- lunghezza m. 0,30
- larghezza m. 0,30
- altezza m. 0,50

### 3.17.23 Autorizzazioni e permessi di costruzione di sepolture private e collocazione di ricordi funebri

I singoli progetti di costruzione di sepolture private devono essere approvati dal Sindaco, che acquisisce anche il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL.

Nell'atto di approvazione del progetto viene definito il numero di salme che possono essere accolte nel sepolcro.

I disegni di progetto devono essere redatti in piante, sezioni e prospetti:

- in scala 1:100 per la costruzione di edicole-cripte;
- in scala 1:100 per la costruzione di monumenti;
- in scala 1:50 per la posa di lapidi.

I progetti devono avere caratteristiche di particolare pregio artistico adeguato alla dignità del luogo.

Le sepolture private non debbono avere comunicazione con l'esterno del cimitero.

La costruzione delle opere deve essere contenuta nei limiti dell'area e non deve essere di pregiudizio alle opere confinanti o ai servizi del cimitero, né tantomeno invadere i viali.

Qualora ne ricorrano le condizioni devono essere rispettate le prescrizioni di cui al precedente articolo 3.17.18.

Le variazioni di carattere ornamentale sono autorizzate con permesso del Responsabile del Servizio di polizia cimiteriale.

Le varianti essenziali al progetto, anche in corso d'opera, devono essere approvate a norma del primo comma.

Le autorizzazioni ed i permessi di cui sopra possono contenere particolari prescrizioni riguardanti le modalità di esecuzione ed il termine di ultimazione dei lavori.

Per le piccole riparazioni di ordinaria manutenzione e per quelle che non alterino l'opera in alcuna parte e tendano solo a conservarla ed a restaurarla, è sufficiente ottenere l'Autorizzazione dal Responsabile del servizio di Polizia Cimiteriale.

I concessionari di sepoltura privata hanno facoltà di collocare, previa autorizzazione del Responsabile dei servizi di Polizia Cimiteriale, lapidi, ricordi e similari.

#### **3.17.24 Lavori di costruzione: recinzione aree, materiali di scavo**

Nella costruzione delle tombe di famiglia, l'impresa deve recingere, a regola d'arte, lo spazio assegnato, per evitare danni a persone e/o cose.

E' vietato occupare spazi attigui senza l'autorizzazione del Responsabile del servizio di Polizia Cimiteriale.

I materiali di scavo e di rifiuto devono essere trasportati al luogo indicato dai servizi di Polizia Cimiteriale (secondo l'orario e l'itinerario prescritto ed evitando di spargere materiali o di imbrattare) ovvero smaltiti nel rispetto della normativa vigente.

I lavori devono essere eseguiti nel rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni.

#### **3.17.25 Lavori di costruzione: divieti**

All'interno dei cimiteri è di norma vietata la lavorazione dei materiali; questi devono esservi introdotti soltanto a lavorazione ultimata per la loro posa.

Nei giorni festivi e di sabato e nel periodo dal 25 ottobre al 5 novembre, fatte salve diverse disposizioni del Sindaco anche su richiesta del Responsabile del Servizio Cimiteriale per la esecuzione di opere indispensabili, è vietato eseguire lavori di costruzione (scavi di fondazione, costruzione di edicole, cripte, loculi, posa in opera di monumenti, ecc.) ovvero introdurre materiali e macchinari per gli stessi lavori.

#### **3.17.26 Manutenzione delle sepolture**

La manutenzione delle sepolture private spetta ai concessionari, per le parti da loro costruite od installate. La manutenzione comprende ogni intervento ordinario e straordinario, nonché l'esecuzione di opere o restauri che il Comune ritenesse prescrivere in quanto valutata indispensabile sia per motivi di decoro che di sicurezza o di igiene.

Nelle sepolture private costruite dal Comune, salvo diversa espressa condizione prevista nell'atto di concessione, è il Comune che provvede alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei manufatti ed i concessionari sono tenuti a corrispondere annualmente l'apposito canone, se previsto nel tariffario, in ragione del numero dei posti in concessione.

Sono escluse dalla manutenzione di cui al comma precedente:

- le parti decorative costruite o installate dai concessionari;
- gli eventuali corpi o manufatti aggiunti dai concessionari;
- l'ordinaria pulizia.

#### **3.17.27 Soppressione dei cimiteri: Autorità competente**

La soppressione dei cimiteri che rispettino le condizioni prescritte dal Testo Unico delle Leggi Sanitarie e dal Regolamento Comunale, può essere disposta solo per ragioni di dimostrata necessità.

La soppressione è deliberata dal Consiglio Comunale, sentito il Direttore Sanitario dell'ASL competente per territorio.

#### **3.17.28 Uso del terreno del cimitero soppresso**

Il terreno di un cimitero di cui sia stata deliberata la soppressione non può essere destinato ad altro uso se non siano trascorsi almeno 15 anni dall'ultima inumazione. Per la durata di tale periodo esso rimane sotto la vigilanza dell'Autorità Comunale e deve essere tenuto in stato di decorosa manutenzione.

Trascorso detto periodo di tempo, prima di essere destinato ad altro uso, il terreno del cimitero soppresso deve essere diligentemente dissodato per la profondità di metri 2 e le ossa che vi si rinvenivano debbono essere depositate nell'ossario comune del nuovo cimitero.

## Capitolo 18°

### Autorimesse aperte al pubblico in ambiente confinato e in ambiente libero

#### 3.18.1 Autorimesse in o su ambienti confinati: norma integrativa

Le autorimesse aperte al pubblico, realizzate in ambienti confinati, sotterranei o fuori terra, o sui terrazzi degli stessi, oltre ai requisiti generali previsti dal DM 1 febbraio 1986 devono osservare le seguenti norme integrative.

Devono garantire i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di superamento delle barriere architettoniche e di prevenzione incendi e, per tutti i casi occorrenti, devono essere dotate del Certificato di Prevenzione Incendi.

Le prese di immissione d'aria per la ventilazione meccanica, ove necessaria, devono essere posizionate di norma alla copertura e a distanza da fonti di emissioni. Nel caso siano collocate all'interno di cortili devono essere situate ad una altezza di almeno 3 m. da portare a 6 se su spazi pubblici.

Gli uffici e/o le guardianie devono avere le caratteristiche previste al paragrafo 13 del presente Titolo. E' consentita, in luogo dell'aerazione naturale diretta, la realizzazione di idoneo impianto di condizionamento e di illuminazione.

Nelle autorimesse ove sono previsti gli uffici e/o le guardianie devono essere realizzati appositi servizi igienici per il personale addetto.

#### 3.18.2 Autorimesse aperte al pubblico realizzate in ambiente libero

Oltre alle norme del DM 1 febbraio 1986 devono essere osservati e garantiti i seguenti requisiti con particolare riferimento all'osservanza delle distanze da aperture di fabbricati previste al punto 7.1.

Ai fini del presente regolamento non sono soggette alle prescrizioni di cui ai commi successivi le zone di sosta realizzate nelle aree della carreggiata stradale.

Le aree destinate a tale attività devono essere opportunamente sistemate allo scopo di evitare impaludamenti e comunque consentire la raccolta delle acque piovane di dilavamento per il loro successivo recapito in fognatura.

A tale proposito le aree interessate a tale attività devono, di norma, essere realizzate con materiali impermeabili nelle zone destinate alla sosta.

Le altre aree destinate ai percorsi di accesso e di distribuzione devono essere preferibilmente realizzate con materiali e/o sistemi che, pur assicurando i requisiti di accessibilità a persone fisicamente impedite e le condizioni che evitino impaludamenti, consentano il percolamento dell'acqua piovana.

Qualora siano previste guardianie queste devono avere le seguenti caratteristiche:

1. superficie minima di mq 3 e cubatura non inferiore a mc 8,10;
2. illuminazione e aerazione naturale;
3. sistema di climatizzazione ambientale che assicura una temperatura per la stagione invernale di  $20 \pm 2$  °C. Tale requisito deve essere ottenuto con impianti preferibilmente sistemati all'esterno della guardiania; in ogni caso all'interno della guardiania è vietato l'impiego di apparecchi a fiamma libera.

## Capitolo 19°

### Impianti di trasmissione radiotelevisiva e sistemi radiomobili di comunicazione

#### 3.19.1 Campo di applicazione

Le norme di cui al presente capitolo si applicano agli impianti di trasmissione radiotelevisiva e ai sistemi radiomobili di comunicazione.

*Nelle more della emanazione della specifica normativa di tutela della popolazione, per quanto concerne i limiti di esposizione, si fa riferimento alle norme sperimentali europee CEI-ENV 50166-2 pubblicate dal CEI nel maggio 1995.*

Sono escluse dal campo di applicazione delle presenti norme regolamentari le apparecchiature per usi amatoriali e comunque non legate all'esercizio di attività lavorative.

#### A) IMPIANTI DI TRASMISSIONE RADIOTELEVISIVA

#### 3.19.2 Individuazione delle aree di installazione

In assenza del piano territoriale di coordinamento regionale specifico per il sistema di impianti di trasmissione radiotelevisiva, al quale si conforma il piano di coordinamento provinciale di cui al secondo comma dell'art. 15 della legge 8 giugno 1990, n. 142, gli strumenti urbanistici comunali individuano le zone ove è consentita, per compatibilità con la tutela sanitaria e con la tutela dell'ambiente e del paesaggio l'installazione degli impianti di cui al presente capitolo.

#### 3.19.3 Procedure autorizzative

Gli impianti di trasmissione radiotelevisiva ed ogni loro modifica sono soggetti:

- a) alla concessione edilizia per la loro installazione;
- b) al nulla osta comunale di cui all'art. 3.1.6 del capitolo 1 del presente Titolo, per il loro esercizio;
- c) a comunicazione, entro 30 giorni, al Sindaco e alla ASL competente per territorio, nei casi di trasferimento a soggetti diversi dall'originario titolare o utilizzatore.

L'installazione degli impianti di cui al presente titolo è consentita nell'ambito delle zone individuate dagli strumenti urbanistici generali del comune. E' in ogni caso vietata l'installazione sugli edifici destinati a:

- a) abitazioni;
- b) uffici;
- c) attività diverse da quelle specificamente connesse all'esercizio degli impianti di cui al presente capitolo.

#### 3.19.4 Concessione edilizia

La domanda di concessione edilizia può essere prodotta dai soggetti aventi titolo ai sensi dell'art. 4 della legge 28 gennaio 1977, n. 10 e deve essere corredata dei seguenti documenti:

- a) copia della concessione ministeriale per i casi previsti;
- b) relazione descrittiva del tipo di intervento relativa alle caratteristiche edilizie e alle componenti impiantistiche e di esercizio;
- c) cartografia elaborata su base catastale in scala 1:2000, con indicazione della altimetria, rappresentata con curve di livello, della zona circostante l'impianto per un raggio di almeno 300 metri; in tale rappresentazione devono essere indicati sia l'impianto oggetto della domanda che gli edifici e i manufatti esistenti, qualificati per destinazione d'uso effettiva e con stima delle presenze umane stabili e temporanee. Gli edifici e i manufatti rappresentati devono essere corredata dalle indicazioni delle quote fuori terra;
- d) progetto dell'impianto con relativi elaborati grafici;
- e) descrizione dell'utilizzo previsto per l'impianto;
- f) dati tecnici dell'impianto secondo lo schema di cui all'allegato A) al presente capitolo;
- g) l'indicazione di massima, in mappa, della estensione delle zone di accesso interdette completa di una descrizione del tipo di delimitazione che si adotterà;
- h) eventuali pareri e/o autorizzazioni previsti dalla normativa statale e regionale per interventi in aree o immobili soggetti a vincoli;
- i) atto di impegno relativo alla buona manutenzione dell'impianto, anche dopo la sua disattivazione e fino alla demolizione.

Il Sindaco rilascia la concessione edilizia dopo aver acquisito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL territorialmente competente.

### 3.19.5 Nulla osta all'esercizio

La richiesta di nulla osta di cui alla lettera b) del precedente art. 3.19.3 deve essere inoltrata al sindaco del comune territorialmente interessato, con firma autenticata del titolare dell'impianto o del legale rappresentante, completa dei riferimenti della concessione edilizia di cui al precedente articolo e della concessione ministeriale ove prevista.

Alla richiesta di nulla osta devono inoltre essere allegati:

- a) i risultati dell'indagine strumentale effettuata, sull'installazione funzionante, da parte di professionisti esperti nella materia, per l'esecuzione della quale si intende autorizzato, previa comunicazione al Sindaco e alla ASL, un uso provvisorio degli impianti per un periodo massimo di 8 ore;
- b) la determinazione e descrizione in mappa delle zone ad accesso interdetto intendendosi per esse i luoghi in cui i valori di campo elettromagnetico superano i livelli di esposizione .

Il Sindaco, *entro 90 giorni*, rilascia il nulla osta all'esercizio su parere conforme del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL competente per territorio; dell'avvenuto rilascio il Sindaco dà comunicazione alla stessa Azienda ASL.  
Ogni variazione relativa alle caratteristiche tecniche dei sistemi radianti deve essere comunicata al Sindaco e alla ASL competente.

### 3.19.6 Impianti esistenti

Gli impianti esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, entro 180 giorni sono tenuti a richiedere il nulla osta all'esercizio dietro presentazione della concessione ministeriale ove prevista e della documentazione di cui alle lettere b), c) e f) del precedente art. 3.19.4.

Il nulla osta comunale viene rilasciato dal sindaco entro 90 giorni dalla richiesta ed è subordinato all'accertamento del rispetto dei livelli massimi di esposizione di cui al precedente articolo 3.19.1.

Per gli impianti che abbiano ottenuto il nulla osta di cui al precedente primo comma installati in zone non compatibili con le previsioni dello strumento urbanistico vigente il comune adotta le relative varianti, limitate alle aree sulle quali esistono i suddetti impianti, *da sottoporre alla approvazione della Giunta Regionale*.

### 3.19.7 Disattivazione di impianti

I titolari di impianti all'atto della loro disattivazione devono darne comunicazione al Sindaco e all'Azienda Sanitaria competente per territorio.

## B) SISTEMI RADIOMOBILI DI COMUNICAZIONE

### 3.19.8 Norme di installazione

*L'installazione di sistemi radiomobili di comunicazione è soggetta alla denuncia di inizio attività di cui all' art.2, comma 60, punto 7, della legge 23.12.1996, n. 662 da inoltrare, a firma del legale rappresentante, al Sindaco del Comune interessato.*

*La denuncia di inizio attività di cui al precedente comma deve essere corredata dal nulla-osta igienico-sanitario rilasciato dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL, a cui l'interessato inoltra apposita richiesta corredata dalla documentazione di cui all'allegato B).*

*Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell' ASL rilascia il nulla-osta igienico-sanitario entro 30 giorni dalla data di ricevimento della richiesta.*

Allegato A) di cui alla lettera f) dell'articolo 3.19.4

**DATI ANAGRAFICI**

Nome commerciale dell'emittente<sup>1</sup>

\_\_\_\_\_

Indirizzo sede legale:

via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

Telefono n. \_\_\_\_\_ N. Fax \_\_\_\_\_

Legale rappresentante/Titolare<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Indirizzo Legale rappresentante/Titolare:

via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

Responsabile Tecnico<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

Indirizzo Responsabile Tecnico:

via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

N. Telefono \_\_\_\_\_ N. Fax \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Il Legale Rappresentante  
\_\_\_\_\_

**FACCIA DEL TRALICCIO**

AZIMUT FACCIA TRALICCIO (gradi Nord)<sup>10</sup> \_\_\_\_\_

AZIMUT ANTENNA/CORTINA (gradi Nord)<sup>11</sup> \_\_\_\_\_

NUMERO ANTENNE<sup>12</sup> \_\_\_\_\_

POTENZA INGRESSO (KW)<sup>13</sup> \_\_\_\_\_

GUADAGNO (dB)<sup>14</sup> \_\_\_\_\_

E.R.P. (Potenza Equivalente Irradiata)<sup>15</sup> \_\_\_\_\_

INCLINAZIONE ELETTRICA (gradi)<sup>16</sup> \_\_\_\_\_

**Nota:** L'emittente presenterà una sola scheda con i dati anagrafici e tante schede tecniche quanti sono i sistemi radianti utilizzati



DATI TECNICI RELATIVI A CIASCUN SISTEMA RADIANTE

Nome commerciale dell'emittente \_\_\_\_\_

Indirizzo della postazione<sup>4</sup>:

via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

Tipo di impianto:  Radiofonico  Televisivo  Altro

Coordinate geografiche<sup>6</sup>: Latitudine \_\_\_\_\_ Longitudine \_\_\_\_\_

Quota s.l.m. \_\_\_\_\_ (m)

Tipologia dell'ubicazione dell'impianto<sup>7</sup> :

Costruttore dell'apparato \_\_\_\_\_ Anno di costruzione \_\_\_\_\_

Marca antenne \_\_\_\_\_ Tipo \_\_\_\_\_

Se impianto televisivo:

Canale \_\_\_\_\_

Se altro impianto

Frequenza \_\_\_\_\_ MHz

Portante video \_\_\_\_\_ MHz

Portante audio \_\_\_\_\_ MHz

Portante colore \_\_\_\_\_ MHz

Polarizzazione:  Orizzontale  Verticale

Altezza centro elettrico del sistema radiante<sup>9</sup> :

- da terra \_\_\_\_\_ m

- dal basamento (se posto su edificio) \_\_\_\_\_ m

Diagramma di irradiazione di ciascuna antenna secondo i piani orizzontale e verticale

Piante e prospetti della struttura di supporto dei sistemi radianti

Descrizione delle misure previste per la limitazione degli accessi di persone in prossimità delle antenne

Valutazione preventiva delle intensità di CEM dovute agli impianti in oggetto in posizioni significative e/o cautelative nel raggio di 300 m dai pannelli radianti

Descrizione del complesso delle procedure e delle azioni previste per la limitazione della esposizione degli operatori addetti ai sistemi di antenna e descrizioni delle eventuali valutazioni preventive di tipo medico a cui gli operatori fossero sottoposti ai sensi del D. L.vo 626/94

Risultati della misura a larga banda dell'intensità di CEM di fondo, nel range di frequenza che va da 1 MHz a 1000 MHz, in prossimità del sito previsto per l'installazione dell'impianto

Allegato B) all'articolo 3.19.8 *documentazione tecnica di interesse igienico sanitario per sistemi radiomobile di comunicazione.*

#### A) Dati anagrafici

Indirizzo della postazione <sup>4</sup>

via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

Telefono n. \_\_\_\_\_ N. Fax \_\_\_\_\_

Legale rappresentante/Titolare<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Indirizzo Legale rappresentante/Titolare:

via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

#### B) Descrizione dell'impianto

- tecnica di comunicazione e sintetica descrizione del sistema;
- tipologia, descrizione fisica, diagramma di irradiazione dei pannelli antenna, secondo il piano orizzontale e il piano verticale;
- numero dei pannelli antenna ed eventuale ripartizione in settori;
- orientamento dei settori;
- inclinazione elettrica;
- frequenza di trasmissione e ricezione;
- numero di canali attivabili per ogni settore;
- potenza impegnata per canale e potenza totale erogabile contemporaneamente in ogni singolo settore;
- fattore di utilizzo previsto, per settore;
- altezza da terra del centro elettrico del sistema radiante;
- guadagno dell'antenna.

#### C) Punto di installazione

- ubicazione
- tipologia della struttura di supporto (traliccio, costruzione, ecc. nel caso di traliccio sovrapposto ad altra ostruzione descrivere entrambi);
- piante e prospetti della struttura di supporto;
- nel caso che il sistema di antenne sia collocato su una costruzione, descrivere le modalità d'uso della stessa;
- nel caso che il sistema di antenne sia collocato sulla sommità di una costruzione, descrivere l'accessibilità degli eventuali lastrici e superfici calpestabili della stessa e indicare la presenza su di essi di qualsiasi altro tipo di impianto (antenne riceventi o trasmettenti, gruppi di condizionamento, ecc.);
- nel caso che il sistema di antenne sia collocato in facciata di una costruzione, descrivere la destinazione d'uso dei locali corrispondenti.

#### C) Descrizione dell'area

- planimetria in scala 1:2000 dell' area di almeno 100 m di raggio dai pannelli radianti, con l'indicazione delle altimetrie degli edifici presenti;
- risultati della misura a larga banda dell'intensità di CEM di fondo, nel range di frequenza che comprende l'intervallo 1-1000 MHz, in prossimità del sito previsto per l'installazione dell'impianto.

#### D) Valutazioni e misure preventive

- valutazione preventiva delle intensità di CEM dovute agli impianti in oggetto in posizioni significative e/o cautelative nel raggio di 100 m dai pannelli radianti;
- descrizione delle misure previste per la limitazione degli accessi di persone in prossimità delle antenne;
- descrizione del complesso delle procedure e delle azioni previste per la limitazione della esposizione degli operatori addetti ai sistemi di antenna e descrizioni delle eventuali valutazioni preventive di tipo medico a cui gli operatori fossero sottoposti ai sensi del D. L.vo 626/94.

## NOTE ESPLICATIVE PER LA COMPILAZIONE

- 1 Denominazione emittente - Riportare il nome di identificazione dell'emittente.
- 2 Titolare emittente - Se il titolare è una Società, indicare la ragione sociale e la sede legale. Se il titolare è una persona fisica, indicare generalità e indirizzo.
- 3 Responsabile tecnico - Anche nel caso in cui tale mansione non esista, indicare il nominativo della persona a cui rivolgersi per avere chiarimenti di carattere tecnico.
- 4 Indirizzo postazione - Nel caso in cui l'impianto trasmittente sia ubicato in una località abitata, indicare l'indirizzo; altrimenti indicare il nome della località (per esempio Monte Goi).
- 5 Località - Nome della località secondo la denominazione ufficiale ISTAT, nel quale è installato l'impianto trasmittente.
- 6 Coordinate geografiche - In gradi, primi e secondi, riferite al meridiano di Greenwich, del punto in cui è situata l'antenna, da rilevare su carte dell'Istituto Geografico Militare (scala 1:25.000).
- 7 Tipologia dell'ubicazione dell'impianto - Contrassegnare sul quadratino corrispondente la situazione che più si avvicina alla ubicazione dell'impianto.
- 8 Marca antenne - Indicare la marca (eventualmente abbreviata) dei pannelli costituenti il sistema di antenna e la sigla di identificazione commerciale del prodotto; con la dizione pannelli si intendono sia i pannelli televisivi che le antenne base (dipoli, yagi, ecc...) per la composizione dei sistemi di antenne radio.
- 9 Centro sistema radiante - Come centro del sistema radiante indicare il centro della striscia di pannelli più lunga.
- 10 Azimut faccia traliccio - Indicare gli azimut delle normali alle singole facce.
- 11 Azimut antenna/cortina - Indicare gli azimut delle normali alle antenne.
- 12 Numero antenne - Indicare per ciascuna faccia il numero totale delle antenne sovrapposte che la compongono.
- 13 Potenza ingresso - Indicare la potenza complessiva sulla faccia, la somma delle potenze che appartengono alla faccia, indipendentemente da come sia ripartita tra le antenne che compongono la faccia.
- 14 Guadagno - E' il guadagno dell'antenna sulla faccia nell'azimut di massima irradiazione. Il guadagno è espresso in decibel (dB).
- 15 E.R.P. - Indicare la potenza totale irradiata dalle antenne che compongono la faccia.
- 16 Inclinazione Elettrica - Indicare l'inclinazione elettrica del fascio rispetto all'orizzonte.

# INDICE SISTEMATICO

## TITOLO IV

- Cap. 1 - Disposizioni generali
- Cap. 2 - Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento
- Cap. 3 - Esercizi di vendita al pubblico
- Cap. 4 - Attività di commercio su aree pubbliche
- Cap. 5 - Attività di somministrazione
- Cap. 6 - Esercizi di deposito
- Cap. 7 - Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari
- Cap. 8 - Mezzi di trasporto delle sostanze alimentari
- Cap. 9 - Acqua destinata al consumo umano
- Cap.10 - Pane, pasta e sfarinati
- Cap.11 - Latte e derivati
- Cap.12 - Gelati
- Cap.13 - Prodotti ortofrutticoli-funghi-tartufi
- Cap.14 - Norma transitoria

## CAPITOLO 1

### DISPOSIZIONI GENERALI

#### 4.1.1. Ambiti di vigilanza

La vigilanza e il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia. Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dai Servizi e dai Presidi dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio per quanto di competenza. Ai fini del presente Regolamento per Servizio n. 1 e Servizio n. 4 si intendono rispettivamente il Servizio di Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei luoghi di lavoro e il Servizio di Medicina Veterinaria della Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio.

#### 4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibiti alla produzione, preparazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla relativa eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio

Se gli interessati non avranno provveduto in conformità a quanto sopra, salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento:

- 1) per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria, potrà esserne prevista la sospensione da parte dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio in relazione alla gravità della violazione riscontrata;
- 2) per le attività non soggette ad autorizzazione sanitaria, il Sindaco, ricevuta la segnalazione da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, potrà disporre la sospensione della autorizzazione amministrativa.

I provvedimenti di cui al comma precedente comportano la sospensione dell'attività.

L'avvenuto adeguamento deve essere comunicato al Servizio n. 1 e/o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, per le opportune verifiche.

L'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio, nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dall'art. 15 della L. 283/62 e dall'art. 22 del D.P.R. 327/80. Il sindaco, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

#### 4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita delle sostanze alimentari, così come previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62. Il rilascio del libretto deve essere chiesto all'Azienda Sanitaria cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente; l'Azienda Sanitaria provvede al rilascio previa verifica dei requisiti igienico-sanitari di cui al successivo art. 4.1.6., avvalendosi dei Servizi e dei Presidi zionali e multizonali della Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio.

Quando il richiedente proviene da altro comune facente capo ad altro Azienda Sanitaria, dovrà essere prodotta una dichiarazione la quale attesti che all'interessato, non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80.

#### 4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro. Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto a seconda dell'attività esercitata. Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul luogo o sui luoghi di lavoro diversi dal quello presso cui è custodito il libretto originale. Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

L'Azienda Sanitaria cui fa capo il Comune di lavoro del titolare del libretto può, compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo. In tal caso, se diverso, dovrà esserne data comunicazione all'Azienda Sanitaria che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al quarto comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

#### **4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività**

I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, dopo aver conseguito apposito nulla-osta rilasciato dal Servizio n. 1 nel quale sarà specificato il divieto a venire in contatto con gli alimenti e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto. Il nulla-osta deve essere custodito dal responsabile della produzione della struttura presso cui viene svolta la vigilanza. Il responsabile della produzione è altresì, tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

#### **4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria.**

Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato ai sensi degli artt. 14 L. 283/62 e 37 DPR 327/80 nonché previa verifica mediante colloquio o compilazione di questionario dell'avvenuta acquisizione teorica e pratica di nozioni comportamentali corrette sotto il profilo igienico-sanitario relativamente a ambienti di lavoro, lavorazioni, conservazione degli alimenti, abbigliamento e cura della persona, concetti generali inerenti la prevenzione delle malattie a trasmissione oro-fecale e delle tossinfezioni alimentari.

#### **4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria**

In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di idoneità, senza verifica mediante colloquio o questionario

#### **4.1.8. Accertamenti estemporanei**

L'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio competente al rilascio e/o al rinnovo del libretto di idoneità sanitaria può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

#### **4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti**

Ai sensi dell'art. 41 del D.P.R. 327/80, i titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di:

- segnalare immediatamente all'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio per l'adozione degli eventuali provvedimenti i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente;
- richiedere al personale dipendente assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

#### **4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento**

Il personale comunque addetto alla produzione e preparazione di sostanze alimentari negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, nelle cucine delle mense, dei ristoranti, delle tavole calde, delle tavole fredde, e di attività assimilabili, dei centri di ristorazione collettiva, delle feste popolari deve avere l'abbigliamento conforme a quanto previsto è dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita, (ad es. baristi, camerieri e commessi), è esentato dall'obbligo del copricapo.

In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto al precedente art. 4.1.6. deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento.

#### **4.1.11. Autorizzazione sanitaria**

Si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della l. 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80:

- 1) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione preparazione e confezionamento, i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari, nonché i depositi degli spedizionieri, in relazione al trasporto di sostanze alimentari;
- 2) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;
- 3) i magazzini degli esercenti il commercio ambulante;
- 4) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione.

Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

E', altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici di cui alla L. 326/58 e le strutture agrituristiche di cui alla L. 730/85, le case di riposo, le strutture socio-assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo familiare, i circoli privati, ecc.

#### **4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria**

L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio in cui hanno sede le attività di cui al medesimo articolo previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni, ecc.) Per l'ottenimento dell'autorizzazione ex art. 3 L.287/91 i pubblici esercizi, qualora, in relazione alla tipologia dell'attività svolta, siano soggetti anche all'autorizzazione sanitaria all'atto del ritiro dell'autorizzazione di cui al citato articolo dovranno esibire l'autorizzazione sanitaria, da valere come certificazione di idoneità ai sensi del predetto articolo.

Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere al Servizio n. 1 o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo all'allestimento dei locali e degli impianti.

Ai sensi dell'art. 27 del D.P.R. 327/80, l'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli.

I requisiti ivi specificati devono essere rispettati nel caso di avvio di nuove attività.

Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, può essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee dal Responsabile del Servizio n. 1 e/o n. 4, secondo le rispettive competenze. Tali soluzioni comporteranno la annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

#### **4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per stabilimenti industriali**

Alla domanda per la apertura di stabilimenti industriali, la documentazione di cui all'art. 26 del D.P.R. 327/80, al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere specificata come segue:

- planimetria in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata la superficie, altezza, RAI;
- schema rete di fognatura;
- descrizione dei processi tecnologici da realizzare;
- distribuzione spaziale (lay-out) degli impianti;
- descrizione delle principali macchine inserite;
- descrizione delle aree di deposito e di immagazzinaggio momentaneo e definitivo;
- diagramma di flusso delle sequenze operative;
- descrizione delle procedure di controllo di qualità;
- descrizione dei protocolli di sanificazione;
- elenco degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici da impiegarsi.

#### **4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria**

I titolari delle attività di cui all'art. 4.1.11. devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

## **CAPITOLO 2**

### **STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO**

#### **4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione**

Ai fini dell'ottenimento della autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.1.11., gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere conformi alle caratteristiche di cui agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, nonché dalle norme del

presente Regolamento. I requisiti di cui al presente capitolo si applicano, sulla base di opportune verifiche degli organi di vigilanza, anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva.

Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

Ai fini del presente Regolamento per locale o servizio annesso si intende qualsiasi locale o servizio che sia funzionalmente collegato agli stabilimenti o laboratori di cui al primo comma del presente articolo.

#### **4.2.2. Caratteristiche dei locali**

I locali di cui al precedente art. 4.2.1. non devono avere comunicazione diretta con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone. Deve, inoltre essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge. Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro; devono essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente.

Oltre alle caratteristiche di cui sopra, i limiti minimi di cubatura, altezza e superficie per aziende che occupino più di 5 addetti, sono fissati dall'art. 6 del D.P.R. 303/56. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatorie/o di deodoranti chimici.

Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a m. 2, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di graticolato, facilmente amovibile e antiscivolo; gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete e tra parete e parete devono avere sagoma curva.

#### **4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita**

Gli stabilimenti industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.2., debbono avere:

- a) un locale o vano deposito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile attraverso un percorso protetto e con attrezzature idonee per la conservazione dei prodotti;
- b) un locale per la vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2..

#### **4.2.4. Laboratori artigianali**

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;
- b) un locale deposito di adeguate dimensioni per la conservazione, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;
- c) servizi igienici, annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 4.2.10.;
- d) spogliatoio costituito da locale o spazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, aerato, abbastanza ampio da contenere armadietti metallici a doppio scomparto, in numero di 1 per ciascun addetto. Lo spogliatoio potrà coincidere con l'antibagno purché, a giudizio degli organi di vigilanza possieda i requisiti richiesti;
- e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale. I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.2.2. devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a mq. 2 e una superficie complessiva non inferiore a mq. 8.

#### **4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita**

I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio e/o somministrazione oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.4. devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2.



#### **4.2.6. Deroghe**

L'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio può consentire in particolari casi anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo che i locali di cui alle lettere a), b) e d) dell'art. 28 del D.P.R. 327/80 e di cui alle lettere a) e b) del precedente art. 4.2.4. siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzato.

#### **4.2.7. Impianti di lavorazione**

I predetti stabilimenti e laboratori devono essere, inoltre, provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o ad essere manipolate dagli addetti.

Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente.

Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve, ogniqualvolta possibile, procedere ad accurata pulizia.

#### **4.2.8. Strutture di deposito**

Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4. e 4.2.5., in quanto applicabili, nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti norme in materia di igiene del lavoro e di quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento.

#### **4.2.9. Acqua potabile**

La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento. Ove l'approvvigionamento idrico avvenga non solo a mezzo del pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere resa riconoscibile. Il titolare del laboratorio o dello stabilimento è penalmente responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione.

E' obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione di cui all'art. 13 del D.P.R. 236/88, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi.

Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni con l'indicazione dei parametri e della periodicità, ed a conservare gli esiti.

Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione, la immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici di cui alle tabelle D ed E dell'allegato I al D.P.R. 236/88, nonché degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la salubrità del prodotto finale. L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dal Responsabile Servizio n. 1.

#### **4.2.10. Servizi igienici**

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico, debbono avere pavimenti e pareti, fino a m. 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel Capitolo 11 del Titolo III del presente Regolamento.

La carta igienica, deve essere posta in contenitore protettivo, atto ad evitare insudiciamenti.

L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del WC devono essere azionati a comando non manuale e non a gomito.

All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

#### **4.2.11. Docce**

Le docce, ove previste, debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di 1 ogni 10 lavoratori.

#### **4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti**

Per lo smaltimento delle acque luride devono essere previsti canalizzazioni e scarichi e, se necessario, impianti di depurazione a norma delle vigenti disposizioni.

Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.

I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento, con acqua o, eventualmente, con appropriata attrezzatura per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.

Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori ed altri animali.

I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette.

Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

#### **4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti**

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre nei locali di produzione.

#### **4.2.14. Controlli di qualità**

Gli stabilimenti industriali e laboratori che adottano dei controlli analitici di qualità delle materie prime, delle fasi di trasformazione e del prodotto finito, ne conservano documentazione a disposizione per i controlli ispettivi per almeno due anni.

### **CAPITOLO 3**

#### **ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO**

##### **4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari**

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o, comunque, modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco a norma della legge 11/6/1971 n. 426, e del relativo regolamento di esecuzione di cui al D.M. 375/88.

L'esercizio dell'attività sulla base dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del comma precedente, è subordinato all'accertamento, da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, del rispetto della normativa igienico-sanitaria.

Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione.

##### **4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico**

Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa devono essere composti, almeno, da:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm. 100, con superficie calpestabile complessiva non inferiore a mq. 8, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
- b) un vano contiguo aerato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente;

c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.10. I predetti locali devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.2.2. in quanto applicabili.

#### **4.3.3. Attrezzature**

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale resistente all'uso ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione. Quando l'esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, visibile dall'acquirente, per le merci in esposizione.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

#### **4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari**

Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento, non devono mai essere depositate all'esterno del negozio, fatto salvo quanto consentito dall'art. 4.3.14, o depositate

direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni dispositivi; le lampade delle vetrine di custodia devono essere dotate di sistema di protezione.

#### **4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti**

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati, di idonei sistemi per la raccolta di rifiuti, quali ad esempio:

- a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura a pedale, di capacità adeguata;
- b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, di capacità adeguata;
- c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura preferibilmente a pedale.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato. Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

#### **4.3.6. Animali o elementi estranei**

Fatte salve le eccezioni di legge, negli esercizi di vendita è vietato tenere animali. Potrà essere consentito introdurre - temporaneamente - animali purchè siano adeguatamente controllati e in grado di non pregiudicare la salubrità degli alimenti. E', altresì, vietato detenere qualsiasi altra cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

#### **4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione**

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari, secondo le istruzioni che verranno impartite dal Servizio n. 1. o dal servizio n. 4 secondo competenza.

#### **4.3.8. Vendita di prodotti surgelati**

Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali di cui all'art. 3 della L. 27/1/68 n. 32, rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 previa verifica della esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e della apparecchiatura frigorifera prevista dalle vigenti disposizioni (D.M.15/6/71 e successive modificazioni).

In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D. L.vo 110/92.

#### **4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari**

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego e senza umettare le dita con la saliva.

#### **4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata**

La vendita di alimenti non involucri, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti e con esclusione dei guanti.

Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari, sia al maneggio della moneta, la vendita di generi alimentari non preconfezionati, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata, o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

#### **4.3.11. Divieti per gli acquirenti**

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce non protetta con le mani nude ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura.

Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

#### **4.3.12. Vendita di generi diversi**

Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti ad evitare rischi di contaminazione o alterazione.

#### **4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive**

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose o nocive possono essere detenute e/o vendute solo se in confezioni originali e sigillate.

#### **4.3.14. Esposizione all'esterno**

L'autorità comunale può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento. I prodotti alimentari, ancorché confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile intensità, dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee.

#### **4.3.15. Chioschi - Generi consentiti**

Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del Servizio n. 1 può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

a) frutta e verdura;

b) funghi e tartufi;

c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o bibite alla spina;

d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;

e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;

f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;

g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;

h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata, o sfusi in coni e/o bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo Capitolo 4.12;

i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti con le modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente art. 4.3.8. Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo.

La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.5.

Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione di angurie a fette e delle bibite di cui alla precedente lettera c) utilizzando solo oggetti monouso (bicchieri, posate, piatti, ecc.).

#### **4.3.16. Chioschi - caratteristiche strutturali**

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal Servizio n. 1 e devono essere lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento. L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente art. 4.3.14.

I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore. Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere precisata la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto.

Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita.

### **CAPITOLO 4**

#### **ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE**

##### **4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali**

Salvo espressi divieti l'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione, dal D.P.R. 327/80 dalla L.R. 22/88 e dalle norme del presente regolamento.

##### **4.4.2. Area di commercio a posto fisso**

L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione e dalla L.R. 22/88 sulla base del possesso dei seguenti requisiti:

- 1) essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. Non è consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore estranei alle attività di vendita nell'area di mercato durante l'orario di vendita;
- 2) prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;
- 3) essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- 4) avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- 5) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.
- 6) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica;

L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.

Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per il personale in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita e per la clientela in numero adeguato con almeno 1 servizio conforme al D.P.R. 384/78.

Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.10.

##### **4.4.3. Assegnazione degli spazi**

Gli spazi di vendita nell'area di cui al precedente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità rispetto ai prodotti venduti e alle modalità di vendita.

##### **4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti**

Oltre a quanto già stabilito da leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., deve essere autorizzata dall'autorità amministrativa competente ai sensi della L. 112/91 previa:

- a) acquisizione di copia della autorizzazione sanitaria relativa al deposito, ove esistente, in cui vengono conservati i generi alimentari da porre in vendita, rilasciata dalla Azienda Sanitaria competente per territorio;
- b) parere favorevole, rilasciato dalla Azienda Sanitaria competente per territorio sede dell'impresa, circa i requisiti dell'automezzo/ autonegozio o del banco di vendita;
- c) acquisizione di altre eventuali specifiche autorizzazioni, quando previste da leggi speciali.

Il rilascio della certificazione di cui alla lettera b) del precedente comma è subordinato all'osservanza delle seguenti condizioni:

- a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola di larghezza non inferiore a 30 cm. in materiale resistente all'uso ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 70 cm. lungo tutto il perimetro; nel caso in cui i prodotti di cui è consentita la commercializzazione, con esclusione della frutta e verdura, siano venduti sfusi, la plancia dovrà essere dotata di una protezione incolore e trasparente lavabile e disinfettabile, di altezza non inferiore a 50 cm. I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m. 2 dal suolo da una tenda o altra copertura idonea a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni.
- b) uso di automezzi/autonegozi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra e che abbiano i requisiti di cui al successivo art. 4.4.6.

I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del presente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti in relazione alla loro tipologia.

Nel caso si verificano percolazioni di liquidi di diversa natura, i banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) dovranno essere dotati di idonei mezzi di raccolta, per il successivo smaltimento in conformità alle normative vigenti, realizzati in modo tale da non causare insudiciamento del suolo o molestia.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dei competenti Servizi della Azienda Sanitaria.

#### **4.4.5. Modalità di vendita**

La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento e dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

#### **4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti**

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, secondo le rispettive competenze dal Servizio n. 1 e 4 dell'Azienda Sanitaria cui fa capo il comune di residenza del venditore ambulante.

Il parere igienico-sanitario è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

- a) la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- b) dotazione di un idoneo apparecchiatura frigorifera per la conservazione della merce deperibile;
- c) possesso di idoneo piano metallico (o similare) da lavoro, munito di protezione con i requisiti di cui al precedente art. 4.4.4.;
- d) esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- e) dotazione di un idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 4.3.5.

Il Sindaco, su conforme parere del Servizio n. 1 autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare nelle zone in cui non è consentito il commercio in sede fissa.

Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

Durante gli spostamenti degli automezzi gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

#### **4.4.7. Strutture di deposito**

Chiunque effettui il deposito di sostanze alimentari da vendersi in forma ambulante, deve avere l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 4.1.11., rilasciata dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio sulla base del possesso dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.6.

#### **4.4.8. Modalità di vendita**

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 4.3.9., 4.3.10., 4.3.11., 4.3.12., 4.3.13., 4.3.14.

## CAPITOLO 5

### ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

#### 4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, ecc., è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

#### 4.5.2. Autorizzazioni

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 nonché la speciale autorizzazione di cui alla L. 287/91.

#### 4.5.3. Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1. devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta il locale WC ed essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile. In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

#### 4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Attrezzature e utensili devono essere inoltre in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

#### 4.5.5. Operazioni di pulizia

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti.

Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

#### 4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali

Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

A) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e all'attività svolta. Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);

- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti;

Detto locale deve inoltre:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile;
- c) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;
- d) pavimento impermeabile, lavabile antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;
- e) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua fredda e calda, con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato;
- g) avere cappe per la raccolta delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi collegate ad idonee canne di esalazione sfocianti oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato;
- h) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;
- i) disporre di idonei contenitori per rifiuti solidi, secondo quanto previsto dal precedente art. 4.3.5.

Nelle cucine che servono più di 100 pasti al giorno e nelle mense devono essere assicurati spazi separati per la preparazione e l'eventuale lavaggio di carni, verdure, formaggi, salumi, primi piatti.

In dette cucine deve essere assicurato il "percorso in avanti" dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo.

B) a seconda del tipo di laboratorio:

- a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;
- b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Su parere tecnico del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in un unico locale.

C) celle o armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate, altresì, di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno.

D) un locale di somministrazione in cui i banchi di somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A) sub b) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico. Detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

- a) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili;
- b) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;
- c) essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale;
- d) esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi.

E) uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.

F) almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 mq (equivalente a 50 posti); devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico, in ragione di un servizio per ogni aumento della superficie pari al doppio dell'ultimo aumento di superficie considerato. Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi. Almeno un servizio igienico deve, comunque, essere conforme al D.P.R. 384/78.

G) un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile.

H) vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

I) un locale o vano per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

L) spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone.



M) docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività. I locali di cui alle lettere A), B), E), F) H) e M) devono avere i requisiti previsti nel Capitolo 4.2. in quanto applicabili. La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere A), B), C) e H), salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio n. 1, non deve essere inferiore a mq 0,5 per posto a sedere e, comunque, non inferiore a mq 20.

#### **4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - requisiti strutturali**

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

- a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività: comunque, lo spazio per la preparazione di alimenti non compresi nei generi di caffetteria non deve essere inferiore a mq 4;
- b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;
- c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;
- d) un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione fino a 60 mq, e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente art. 4.5.6., lettera F).
- e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

I locali di cui alle lettere c) e d) del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2. Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

#### **4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi**

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie e negli esercizi di cui al precedente art. 4.5.7., la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio, può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

#### **4.5.9. Installazione impianti di cottura**

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

#### **4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne**

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie per consentire una facile e adeguata pulizia.

Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne; qualora tale utilizzo costituisca estensione di un'attività già in corso, deve essere fatta segnalazione all'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio per le necessarie verifiche.

Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di legge.

#### **4.5.11. Centri di produzione pasti**

I centri di produzione pasti di cui al secondo comma del precedente art. 4.2.1., oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.5.6., devono possedere idoneo sistema per:

- a) la conservazione a +65 C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;
- b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere +8 C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a +2 C nel caso di utilizzo del legume refrigerato;
- c) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere -18 C in 4 ore nel cuore del prodotto e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a -20 C nel rispetto della legislazione vigente, nel caso di utilizzo del legume surgelato.

#### **4.5.12. Unità terminali di distribuzione**

Le unità terminali di distribuzione, compresi i fast-food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente art. 4.5.6., in quanto applicabili, devono possedere:

- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legame refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di +2 C e -18 C, controllabili mediante termoregistratori, nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a microonde ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi a +65-70 C senza danni termici;
- b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legame caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a +65 C;
- c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 4.5.6., laddove applicabili.

#### **4.5.13. Olio di frittura**

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura.

Ferma restando la necessità di provvedere ai ricambi dell'olio in relazione all'uso, non è consentita la riutilizzo dell'olio per frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo dopo il quale dovrà essere smaltito secondo la vigente normativa. Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrice da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

Nelle friggitrice la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

#### **4.5.14. Protezione, conservazione, e modalità di preparazione di alimenti e bevande**

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale.

I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della miscita, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;
- il latte deve essere conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature di legge. E' ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;
- la birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;
- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge;
- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;
- il thè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;
- la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.

#### **4.5.15. Agriturismo**

Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze e alla tipologia dell'attività svolta, accertate dal Servizio n. 1.

#### **4.5.16. Preparazioni estemporanee**

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolciumi (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso,

torrone, ecc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio n. 1.

#### 4.5.17. Feste popolari

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria, da parte dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio, previa verifica da parte del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza, del rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

1. Nel caso venga effettuata attività di vendita e/o somministrazione:

- a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria o di certificazione rilasciata dal Servizio n. 1;
- b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
- e) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;

f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;

g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;

h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;

i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio;

l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei;

m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;

n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove, purché in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;

o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89.

2. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

A) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

- mondatura - pezzatura - cottura cibi - affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.;

Detto locale o ambiente deve inoltre avere:

a) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;

b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2 di altezza dal pavimento;

c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;

d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;

e) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;

f) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;

g) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

B) un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

#### 4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza, dal singolo interessato, all'Azienda Sanitaria

della provincia di Sondrio, e per conoscenza al Sindaco, con congruo anticipo e, comunque almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività e devono contenere i seguenti dati: a) nome e dati anagrafici del responsabile; b) ubicazione della manifestazione; c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare; d) durata della manifestazione; e) indicazione del termine di approntamento delle strutture; f) disponibilità di servizi igienici; g) numero e generalità delle persone addette; h) descrizione dei locali e delle attrezzature; i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi; l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

Il Servizio n. 1 provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture e, comunque, entro le 24 ore precedenti l'inizio della manifestazione. Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

#### **4.5.19. Locali di consumo pasti -Refettori**

Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettività, ecc., i locali utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere riconosciuti idonei dal Servizio n. 1 con conseguente rilascio di opportuna certificazione.

## **CAPITOLO 6**

### **ESERCIZI DI DEPOSITO**

#### **4.6.1. Autorizzazioni**

Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 che viene rilasciata dall'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio nel cui territorio ha sede detto esercizio, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo. Come previsto dal precedente art. 4.4.5. sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante, ove esistenti.

Come previsto dal precedente art. 4.1.11. sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

#### **4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito**

Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate:

- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
- b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;
- c) avere pareti in materiale liscio, e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate, e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2;
- d) avere soffitti intonacati o, comunque tali da non arrecare danno alle merci depositate;
- e) avere pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
- f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente.
- g) essere dotati di servizi igienici con le caratteristiche di cui al presente regolamento, se occupano personale con presenza continua.
- h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.

A giudizio dei Servizi n. 1 e n. 4, secondo le rispettive competenze, ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi, ogniqualvolta se ne presenti il caso, i requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al Capitolo 4.2.

#### **4.6.3. Attrezzature per la conservazione**

Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria. Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno 1 anno.

Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

#### **4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini**

Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. Le merci devono essere tenute sollevate da terra ad un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e a conveniente distanza dalle pareti.

#### **4.6.5. Merci consentite**

Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

#### **4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione**

Ove necessario le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione e devono essere dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali e devono essere attrezzate per la lotta antimurina.

#### **4.6.7. Movimento veicoli**

All'interno dei locali di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburante o combustibile di qualsiasi tipo. La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

#### **4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro**

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

#### **4.6.9. Personale addetto**

Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni di cui al precedente art. 4.1.3.

## **CAPITOLO 7**

### **DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI**

#### **4.7.1. Disposizioni generali**

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari debbono rispondere ai requisiti previsti agli artt. 32-34 del D.P.R. 327/80. Oltre a quanto sopra previsto, detti distributori devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati e, comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri, o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti.

#### **4.7.2. Comunicazione dell'installazione**

L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata al Servizio n. 1 da parte della Ditta installatrice almeno 7 giorni prima della installazione. In detta comunicazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione: a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione; b) del responsabile della gestione delle apparecchiature; c) del tipo di approvvigionamento idrico. Se vengono usati serbatoi devono essere specificate le modalità di rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché le caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi eseguite nei 30 giorni antecedenti.

Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento possieda i requisiti di cui all'art. 2, lett.b) del D.P.R. 236/88. Alla Ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave per l'apertura dello stesso al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

## **CAPITOLO 8**

### **MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI**

#### **4.8.1. Norme generali**

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento. È soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti rivenditori, pubblici

esercizi di vario tipo, ecc.), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché le collettività, le comunità e le convivenze ecc. Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.

Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

#### **4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari**

Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80: 1) gli automezzi cisterna nonché le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (containers-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse; 2) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

L'autorizzazione deve essere richiesta, e rinnovata ogni 2 anni, presso l'Azienda Sanitaria cui fa capo il comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A. ed ha la validità territoriale (comunale o extracomunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dalle caratteristiche del mezzo di trasporto. Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato l'originale o copia autentica del provvedimento di autorizzazione.

#### **4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria**

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 327/80, devono contenere:

a) Il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa; b) gli estremi d'identificazione del veicolo o delle cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili); c) l'indicazione delle sostanze al cui trasporto si intende destinarli; d) l'indicazione del luogo dove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione; e) le necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche costruttive, nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata. Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, e destinati a venire a contatto con le sostanze trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

#### **4.8.4. Registro delle autorizzazioni**

L'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 327/80, tiene un apposito registro delle autorizzazioni rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni. L'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio trasmette altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilasciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

#### **4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari**

Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente art. 4.8.1. e a sospenderne l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l'Azienda Sanitaria che ha rilasciato l'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle sostanze specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti di cui all'art. 47 del D.P.R. 327/80. Qualora il Servizio n. 1 o il Servizio n. 4, secondo competenza, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne o contenitori autorizzati da altro Azienda Sanitaria, ne darà segnalazione all'Azienda Sanitaria territorialmente competente nonché agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

#### **4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori**

Le cisterne e i contenitori di cui al presente Capitolo devono avere i requisiti richiesti dall'art. 48 del D.P.R. 327/80.

#### **4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto**

Il trasporto di sostanze per cui la legge preveda specifiche temperature di trasporto, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura di cui all'allegato C e successive modificazioni del D.P.R. 327/80, nonché da disposizioni speciali, ovvero previste nelle modalità di conservazione. Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente art. 4.5.11.

I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorché non soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche tecnico-costruttive.

#### **4.8.8. Attestazione di idoneità**

Per i veicoli, cisterne o contenitori non soggetti ad autorizzazione sanitaria, che trasportino sostanze sfuse, se richiesta, sarà rilasciata dal competente Servizio dell'Azienda Sanitaria, una attestazione di idoneità del mezzo al trasporto di dette sostanze, sulla base della valutazione dei requisiti di cui al presente capitolo. Tale attestazione ha validità biennale.

## **CAPITOLO 9**

### **ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO**

#### **4.9.1. Disposizioni generali**

L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualitative previste dal D.P.R. 236/88. Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

#### **4.9.2. Attingimento dell'acqua**

L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo.

In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali.

Ove non sia tecnicamente possibile l'attingimento da falde profonde, potrà essere consentito, su parere favorevole del Servizio n. 1, l'attingimento da falde più superficiali.

#### **4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento**

Fatte salve le disposizioni di cui alla L.R. 62/85, nonché quanto previsto al precedente Titolo III del presente Regolamento, le fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorché già autorizzate, devono essere eliminate. Il Sindaco, su proposta del Servizio n. 1, ingiunge al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione: a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le modalità tecniche che saranno prescritte dal Servizio n. 1, b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata. Analoga procedura deve essere attuata per tutte le fonti di approvvigionamento in disuso.

#### **4.9.4. Fonti non autorizzate**

Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previo parere favorevole del Servizio n. 1.

#### **4.9.5. Casi di inadempienza**

Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

#### **4.9.6. Caratteristiche costruttive**

Le caratteristiche costruttive degli acquedotti devono essere rispondenti alle disposizioni statali e regionali.

#### **4.9.7. Pozzi a scavo**

Non sono consentiti pozzi del tipo a scavo; quelli esistenti devono essere soppressi o trasformati in pozzi del tipo tubolare.

#### **4.9.8. Rubinetto per prelievi**

Subito dopo l'uscita dalla fonte e dopo eventuali impianti di trattamento nonché all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto, per il prelievo dei campioni, in materiale idoneo, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, con applicato un numero di codice, preventivamente concordato con il Servizio n. 1.

#### **4.9.9. Installazione dei contatori**

Come previsto dall'art. 7 della L. 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi, devono provvedere all'installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte, prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato, preferibilmente di tipo Woltmann, e correttamente funzionante.

#### **4.9.10. Controlli interni**

Tutti i proprietari e/o gestori degli impianti di approvvigionamento sono tenuti ad effettuare i controlli interni previsti dall'art. 13 del D.P.R. 236/88 secondo opportuni protocolli comunicati al Servizio n. 1.

La documentazione relativa a detti controlli deve essere tenuta a disposizione degli organismi di vigilanza per 12 mesi.

#### **4.9.11. Aree di salvaguardia**

Secondo le disposizioni del D.P.R. 236/88 allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, la zona circostante il punto di captazione deve essere protetta con misure appropriate mediante vincoli e servitù diverse, individuando una zona di protezione assoluta e una zona di rispetto. La dimensione di tali zone e le relative prescrizioni sono fissate dal Servizio n. 1 in relazione a specifiche situazioni.

#### **4.9.12. Zona di protezione assoluta**

E' rappresentata dall'area immediatamente circostante il punto di captazione. Detta area deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio. Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere. Dovranno altresì essere rispettate le modalità di sistemazione dell'area secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1.

#### **4.9.13. Zona di rispetto**

Si estende all'esterno della zona di protezione assoluta. All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività, mentre altre devono essere opportunamente regolamentate, secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1, sulla base delle disposizioni statali e regionali vigenti.

#### **4.9.14. Trattamenti di potabilizzazione**

I trattamenti di potabilizzazione possono essere effettuati previo parere favorevole del Servizio n. 1. Il titolare o gestore della fonte o del servizio acquedottistico è, comunque, tenuto a verificarne l'efficacia nel corso dei controlli interni di cui al precedente art. 4.9.10.

#### **4.9.15. Trattamento domestico dell'acqua**

Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Sanità n. 443 del 21/12/90.

I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. di cui sopra, darne notifica al Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio. Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citato art. 3 del Decreto Ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al Servizio n. 1 in fase di richiesta di licenza d'uso. Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione. Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante deve darne notifica al Servizio n. 1 con le informazioni di cui alle lettere b), g), h) e i) del D.M. 443/90 entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

La documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere altresì corredata:

- a) dei più recenti referti analitici dell'acqua su campioni prelevati prima e dopo l'impianto;
- b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

#### **4.9.16. Accesso alle strutture**

Per l'espletamento dell'attività di vigilanza i tecnici delle Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio e del PMIP devono avere libero accesso ai locali e agli impianti, anche fuori orario di funzionamento, qualora ciò sia necessario.

#### **4.9.17. Segnalazione di variazioni**

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonché la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione al Servizio n. 1.



#### **4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento**

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere la autorizzazione e/o la concessione alla derivazione che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previa acquisizione del parere favorevole del Servizio n.1 e dell'ente gestore del pubblicoacquedotto. Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua per il consumo, dovrà essere acquisito un idoneo parere di idoneità alla distribuzione secondo le procedure previste nel D.M.26/3/91.

#### **4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua**

Qualora sia stata dichiarata, dal Servizio n. 1, la non potabilità o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 4.2, nonché per tutti gli altri usi che il Servizio n. 1 riterrà opportuno inibire.

Il Sindaco, ricevuta la segnalazione dal Servizio n. 1, informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

#### **4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari**

Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 4.2. La frequenza minima dei controlli e i parametri da determinare sono stabiliti dal Servizio n. 1.

### **CAPITOLO 10**

#### **PANE PASTA E SFARINATI**

##### **4.10.1. Vendita al pubblico**

La vendita al pubblico di pane pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle vigenti leggi in materia (v. principalmente L. 580/67, L. 1002/76, L. 426/71, D. L.vo 109/92).

##### **4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane**

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma, comunque, in modo visibile agli stessi in appositi scaffali scansie o vetrine perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

I differenti tipi di pane posti in vendita devono essere identificati con apposito cartello recante le indicazioni di legge.

##### **4.10.3. Modalità di vendita**

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati edistinti da quelli degli altri generi. Il pane deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in adatto involucro. L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

##### **4.10.4. Trasporto del pane con automezzi**

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere, ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 per quanto applicabili, devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida, non devono essere adibiti anche al trasporto di sostanze non alimentari.

##### **4.10.5. Contenitori per il commercio del pane**

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche. Le disposizioni di cui ai precedenti commi devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purché il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

#### **4.10.6. Distinta di accompagnamento**

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione, agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'art. 24 della L. 580/67.

#### **4.10.7. Pane grattugiato**

Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente. Non è consentito l'uso per la preparazione del pane grattugiato di pane contenente olii e grassi o di pane ammuffito o irrancidito.

## **CAPITOLO 11**

### **LATTE E DERIVATI**

#### **4.11.1. Latte ammesso alla vendita**

E' ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella. Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal Servizio n. 4 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio. Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione e sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con Decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della CEE.

E' ammesso il latte da consumarsi crudo purché nel rispetto delle modalità di cui al successivo articolo 4.11.4. e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi.

#### **4.11.2. Latte per il consumo diretto**

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere, mantenuto a temperatura non superiore a 4 °C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica. I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti.

Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a +6 °C e deve possedere i requisiti chimico fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia grassa, tenore in materia proteica, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento, previsti nei DD. MM. nn. 184 e 185 del 9/5/91; deve, inoltre, possedere i requisiti igienico-sanitari relativi a tenore in germi a +30 °C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei DD.MM. di cui sopra.

#### **4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte**

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione, le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-strutturali previste nel Capitolo 4.2 per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base delle prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte.

La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita. Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonché a quanto previsto al Capitolo 4.8., utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione dell'origine. I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate, devono essere conservati per almeno tre mesi.

#### **4.11.4. Latte crudo**

Il latte da potersi consumare crudo deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione e i requisiti igienico-sanitari indicati nel precedente articolo 4.11.2. Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo di propria produzione, ai sensi dell'art. 1, comma 6 della Legge 3/5/89, n. 169, sono obbligate a esporre, nel locale destinato alla vendita, apposito cartello recante la scritta "latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata", nonché le modalità e i tempi di conservazione.

#### **4.11.5. Latte presso i centri e i punti di vendita**

Il latte destinato al consumo viene distinto in:

- latte pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato ad Alta qualità;
- latte UHT a lunga conservazione;
- latte sterile a lunga conservazione.

Presso i centri e i punti di vendita il latte deve presentare le caratteristiche di cui agli artt. 3, 4, 5 e 6 della L. 169/89 nonché le caratteristiche microbiologiche di cui alla O.M. 10/10/85 per quanto riguarda il latte pastorizzato.

#### **4.11.6. Conservazione del latte**

Nella conservazione del latte nelle centrali e nei centri di pastorizzazione, nonché ( per il latte pastorizzato, fresco pastorizzato e fresco pastorizzato di Alta Qualità) durante il trasporto alle rivendite deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature di legge.

#### **4.11.7. Rivendite di latte**

Le rivendite di latte possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono di armadio o banco frigorifero all'interno del quale sarà ricavato uno scomparto di capacità tale da contenerlo tutto ed esclusivamente a ciò destinato, in grado di mantenerlo tutto ad una temperatura da +1 C a +6 C.

#### **4.11.8. Derivati del latte**

La panna, i lattini fermentati, gli yogurt, ecc., devono essere conservati alle temperature di legge e con le modalità di cui ai precedenti artt. 4.11.6. e 4.11.7.

#### **4.11.9. Panna posta in commercio**

La panna posta in commercio deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche dei corrispondenti tipi di latte da consumo.

#### **4.11.10. Panna destinata a successive trasformazioni**

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

**4.11.11. L'etichettatura e la presentazione** del burro prodotto da panna non pastorizzata dovranno riportare - oltre a quanto già previsto da leggi e regolamenti - l'indicazione: burro prodotto da panna non pastorizzata.

## **CAPITOLO 12**

### **GELATI**

#### **4.12.1. Autorizzazioni**

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 la idoneità dei locali delle attrezzature e del personale.

#### **4.12.2. Locali di produzione**

Il laboratorio per la preparazione dei gelati deve essere costituito da apposito locale o vano destinato alla sola preparazione del gelato, idoneamente separato da altre lavorazioni ed avente i requisiti di cui al precedente Capitolo 2 del presente titolo, in quanto applicabili.

#### **4.12.3 Vendita ambulante o in chioschi**

La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui all'art. 4.3.15, purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.12.13.

#### **4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati**

Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione al Servizio n. 1 dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio impegnandosi a rispettare i seguenti requisiti:

- 1) apposito ed idoneo locale o vano per la conservazione delle materie prime e per la preparazione delle miscele;
- 2) attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
- 3) idonea superficie non accessibile al pubblico, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
- 4) ugello terminale protetto con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

#### **4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione**

L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi:

1 ottobre-31 marzo, 1 aprile-30 giugno, 1 luglio-30 settembre,

o, comunque, secondo le indicazioni del Servizio n. 1, fare effettuare prelievi ed esami del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente sottoscritta da professionisti abilitati. Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitaria.

#### **4.12.6. Campionamento di saggio**

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita dal PMIP. A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione, per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento regolamentare.

#### **4.12.7. Caso di esito sfavorevole**

Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico-sanitario, qualora due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, l'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato, su proposta del Servizio n. 1 o in relazione alla situazione oggettiva o alle inadempienze accertate.

#### **4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione**

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili. Prima di ogni uso devono essere sempre puliti e conservati in idonei armadi, al riparo dalla polvere, e da ogni altra fonte di insudiciamento. I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente o alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

#### **4.12.9. Modalità igieniche di produzione**

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito. La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

#### **4.12.10. Residui scongelati**

I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

#### **4.12.11. Banchi di vendita**

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto, o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dal Servizio n. 1, dal banco impiegato per il commercio di altri generi. Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione. Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura inferiore a 0 C.

#### **4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita**

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei. Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile. In alternativa è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

#### **4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati**

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di -15 C.

### **CAPITOLO 13**

#### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI**

##### **4.13.1. Vendita**

E' consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) purché non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti, o, comunque alterati. E' vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri. E', altresì, consentita la vendita di funghi e tartufi purché siano in buono stato di conservazione, e non siano invasi da parassiti o, altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e/o odore sgradevole o che appartengano a specie non commestibili o tossiche.

Non è, inoltre consentita la vendita di funghi in polvere o di dimensioni tale da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

##### **4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni**

Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche alle norme contenute nei precedenti Capitoli 4.3 e 4.4 nonché dei successivi articoli del presente Capitolo.

##### **4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita**

I prodotti ortofrutticoli, prima di essere messi in vendita, devono essere adeguatamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino eventuali tracce di marcescenza, sia pure incipiente. E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque non dichiarate potabili ai sensi del D.P.R. 236/88.

E, altresì, vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o, comunque, non rispondente ai requisiti del D.M. 21/3/73 e successive modifiche.

##### **4.13.4. Funghi**

Agli effetti igienico-sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, in salamoia, ecc.).

##### **4.13.5 Funghi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita**

E' ammessa la vendita dei funghi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

**NOME SCIENTIFICO**

**NOME ITALIANO**

Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.	
Boletus pinicola - Vitt.	porcino
Boletus pinicola	o
var. fuscoruber - sensu Moser	porcino a
Boletus aereus - Bull. ex Fr.	carne
Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier	bianca
Boletus appendiculatus - Schaeff.	porcino a
Boletus regius - Krombolz	carne
Boletus impolitus - Fries	gialla
Leccinum aurantiacum - Gray	
Leccinum quercinum - Pilat	porcinello
Leccinum vulpinum - Watling	rosso
Leccinum testaceoscabrum - (Secret.) Sing.	
Leccinum duriusculum - (Kalck. e Schulzer ap. Fr.) Sing.	
Leccinum scabrum - (Bull. ex Fr.) Gray	porcinello
Leccinum oxydabile - (Sing.) Sing.	giallo
Leccinum variicolor - Watling	
Leccinum holopus - (Rosk.)	
Watling Leccinum melaneum - (Smotl.) Pil. e Der.	
Leccinum percandidum - Watling	
Cantharellus cibarius - Fries	
Cantharellus cibarius	gallinaccio
var. bicolor - Maire	finferlo,
Cantharellus cibarius	
var. amethysteus - Quelet	
Cantharellus cibarius	cantarello
var. janthinoxantus - R. Maire	
Cantharellus cibarius var. subcibarius - Corner	
Agaricus campester - (Linn.) Fries	prataiolo
Agaricus arvensis - Schaeff. ex Fr.	
Agaricus bisporus - (Lange) Sing.	prataiolo coltiv.,
Agaricus Hortensis - (Cooke) Pilat	champignon
Morchella vulgaris - (Pers.) Boudier	spugnola
Morchella esculenta - Pers. ex St. Arnous	
Cantarellus lutescens - Pers.	cantarello giallo o finferla
Craterellus cornucupioides	trombetta da morto
(Linn. ex Fr. Pers.)	
Hydnum repandum - Linn. ex Fr.	steccherino dorato
Suillus luteus - Linn. ex Fr.	pinarello, pinuzzo
Suillus granulatus - Linn. ex Fr.	pinarello o boleto granuloso
Xerocomus badius - (Fr.) Kuhn. ez Gilb.	boleto baio, pinarolo
Amanita caesarea - (Scopoli ex Fr.) Quelet	ovolo buono
Armillariella mellea - (Vahl. ex Fr.) Karst.	chiodino
Russula aurata - (With) ex Fr.	russola dorata
Russula cyanoxantha - Schaeff. ex Fr.	russola maggiore
Russula virescens - (Schaeff. ex Zant.) Fries	russola verdeggiante
Pleurotus cornucopiae - (Paulet ex Fr.)	agarico giallo
Pleurotus eryngii - Quelet	cardarello o cardoncello

Pleurotus ostreatus - Kummer	agarico ostateo o gelone
Pleurotus ostreatus var. columbinus - Quelet op. Bres.	agarico ostateo o gelone
Lactarius deliciosus - Fries	agarico delizioso
Lactarius sanguifluus - (Paul. ex Fr.) Fr.	lattarolo sanguigno
Clitocybe infundibuliformis - Quelet	imbutino
Agrocybe aegerita - (Brig.) Sing.	piopparello
Lepiota procera - (Scop. ex Fr.) Gray	mazza di tamburo, bubbola maggiore, fungo parasole
Tricholoma georgii - Quelet	prugnolo, maggengo spinarolo

Le specie in vendita devono essere esposte separatamente.

Per la vendita al dettaglio, sui contenitori deve essere apposto, a cura del venditore, un cartellino indicante la denominazione di vendita e il prezzo.

Sono pure ammessi alla vendita, previa dichiarazione scritta di assenza di specie fungine tossiche, rilasciata dal Centro Micologico dell'Azienda Sanitaria della provincia di Sondrio o, in mancanza, dal Servizio n. 1, funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco di cui sopra.

#### 4.13.6. Funghi freschi coltivati

E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili

purché rispondano ai requisiti di cui al precedente art. 4.13.1. Se non sono contenuti in confezioni originali, deve essere acquisita la dichiarazione di cui al comma 4 del precedente articolo. Nelle confezioni di Psalliota bispora è tollerata presenza di terriccio in quantità non superiore al 12%. 4.13.7. Funghi condizionati Di norma i funghi condizionati (conservati, secchi e surgelati) devono essere posti in vendita in confezioni contenenti una sola specie. Ove le confezioni contengano più specie, a cura del produttore, deve essere indicato il nome scientifico e il nome italiano, ove previsto, le specie contenute secondo le denominazioni risultanti dagli elenchi di cui al presente capitolo. Ai sensi del D. L.vo 109/92 qualora i funghi provengano da stabilimenti di coltivazione, si aggiungerà in etichetta, accanto al nome, l'indicazione "coltivato".

Inoltre, qualora trattisi di funghi di importazione si aggiungerà l'indicazione "importato".

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfobotanica il riconoscimento della specie.

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi confezionati, devono indicare, tra l'altro nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le lavorazioni.

I funghi conservati devono appartenere alle seguenti specie:

NOME SCIENTIFICO	NOME ITALIANO
Armillariella mellea Ricken (le confezioni non devono contenere pezzi di gambi eccessivamente fibrosi tenaci)	chiodino
Cantharellus cibarius - Fries Cantharellus cibarius var. bicolor - Maire Cantharellus cibarius var. amethysteus -	gallinaccio

Quelet	finferlo
Cantharellus cibarius	
var. janthinoxantus - R. Maire	cantarello
Cantharellus cibarius var. subcibarius - Corner	
Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.	porcino
Boletus pinicola - Vitt. Boletus pinicola	o
var. fuscoruber - sensu Moser	porcino a
Boletus aereus -	
Bull. ex Fr. Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier	carne bianca
Psalliota bispora - Lange	prataiolo
(e varietà affini coltivate)	
Pholiota mutabilis - Schaeff. ex Fr.	

#### 4.13.8. Funghi secchi

I funghi secchi devono essere posti in vendita in confezione originale che, comunque, consenta la visibilità esterna del prodotto.

I contenitori devono recare anche il nome scientifico e il nome italiano, ove previsto, della specie di fungo contenuto, come risulta dall'elenco seguente, e il numero della partita.

E' ammessa la vendita dei funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

NOME SCIENTIFICO	NOME ITALIANO
Cantharellus cibarius - Fries	
Cantharellus cibarius	gallinaccio
var bicolor - Maire	
Cantharellus cibarius	finferlo
var. amethysteus -	
Quelet	
Cantharellus cibarius	cantarello
var. janthinoxantus - R. Maire	
Cantharellus cibarius var. subcibarius - Corner	
Boletus edulis - Schaeff. ex Fr. Boletus pinicola - Vitt.	porcino
Boletus pinicola o var. fuscoruber - sensu Moser	porcino a
Boletus aereus - Bull. ex Fr.	carne bianca
Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier	
Craterellus cornucopioides - Linn. ex Fr.	trombetta da morto
Cantharellus lutescens - Pers.	cantarello giallo o finferla

#### 4.13.9. Funghi secchi - caratteristiche e modalità di vendita

I funghi secchi messi in vendita non devono essere ammuffiti, fermentati, tarlati, con parassiti (adulti e larve) o rammolliti dalla pioggia.

E' vietata, inoltre, la vendita di funghi secchi polverizzati, o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.

E' parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 17%.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi tarlati, purché senza parassiti adulti e larve, carbonizzati, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e, comunque, il prodotto da confezionare deve essere tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.



#### **4.13.10. Specie di funghi condizionati non in elenco**

Altre specie non comprese negli elenchi di cui ai due precedenti articoli 4.13.7. e 4.13.8. possono essere posti in commercio solo previo controllo e rilascio della dichiarazione di cui al precedente art. 4.13.5, nella quale, inoltre si attesti la compatibilità della specie fungina con il trattamento cui è stata sottoposta.

#### **4.13.11. Funghi congelati e surgelati**

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, purché appartenenti alle specie previste nell'art. 4.13.5. limitatamente ai porcini o porcini a carne bianca. I funghi surgelati posti in vendita devono recare anche il nome scientifico della specie e il nome italiano, ove previsto, come indicati nel presente Capitolo. I funghi destinati alla surgelazione devono essere in buono stato di conservazione secondo i requisiti indicati al precedente art. 4.13.1. E' vietata la vendita dei funghi congelati.

#### **4.13.12. Visto di frontiera**

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione di cui al precedente art. 4.13.5.

#### **4.13.13. Raffigurazioni sulla confezione**

Sulle confezioni e nella pubblicità, comunque effettuata, non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

#### **4.13.14. Tartufi**

La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla L.16/12/85, n. 752 e della L.R. 8/7/89 n. 24.

### **CAPITOLO 14**

#### **NORMA TRANSITORIA**

##### **4.14.1. Modalità di adeguamento**

Le caratteristiche strutturali previste nel presente regolamento devono essere applicate sin dal momento dell'entrata in vigore del regolamento medesimo, per le attività di nuova istituzione. Le attività già in essere all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute nei termini e nei modi indicati dai competenti organi di vigilanza.

Potranno essere consentite deroghe, solo nei casi di comprovata impossibilità di realizzazione e quando, a giudizio del competente Servizio, la soluzione alternativa permette di conseguire le medesime finalità della norma derogata.

## **ALLEGATO AL TITOLO IV DEL REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE**

### **VALORI INDICATIVI DI QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

Gli indici microbiologici di seguito riportati devono essere considerati solo quali punti di riferimento tecnico finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione. Qualora l'accertamento analitico metta in evidenza valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, il competente servizio provvede ad invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per individuare ed eliminare le cause che determina i valori riscontrati.

#### **Crema e pasticceria a base di crema**

La crema e la pasticceria a base di crema non devono presentare Escherichia coli nè Staphilococcus Aureus superiori a 10/g.

#### **Prodotti di gastronomia**

I prodotti di gastronomia non devono presentare Escherichia coli nè Staphilococcus Aureus superiori a 10/g. e salmonella deve essere assente in 25g.

#### **Prodotti cotti surgelati**

I prodotti cotti surgelati non devono presentare Escherichia coli nè Staphilococcus Aureus nè Anaerobi solfito riduttori superiori a 10/g e Salmonella deve essere assente in 25g

### **Pasta all'uovo**

Le paste all'uovo e le paste speciali anche con ripieno, sia secche che fresche devono essere esenti da Salmonella in 25g e Staphilococcus Aureus non devono essere superiore a 100/g.

### **Latte destinato agli stabilimenti**

Il latte che perviene agli stabilimenti deve, tra l'altro, avere le seguenti caratteristiche:

- caratteristiche organolettiche proprie del latte al consumo;
- assenza di antibiotici e conservanti e di ogni altra sostanza estranea;
- carica microbica totale non superiore a 5.000 unità formanti colonie a + 32 C.

### **Latte parzialmente disidratato**

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere Staphilococcus Aureus in 1 ml, non deve contenere Salmonella in 25 ml, deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità dopo incubazione di 3 settimane a + 32 C e di 10 giorni a + 55 C.

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare Staphilococcus Aureus assente in 1 ml, mentre i saprofiti, esclusi i lattobacilli non devono essere superiori a 20.000/ml e i coliformi devono essere assenti in 1 ml.

### **Latte totalmente disidratato**

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) comunque posto in vendita, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- fosfatasi negativa;
- Salmonella assente in 25 g e Staphilococcus Aureus non superiore a 10/g;
- carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g esclusi i fermenti;
- carica micetica non superiore a 10/g

Limitatamente ai campioni di saggio i tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia devono rispondere ai seguenti requisiti:

- carica batterica totale (flora aerobica a + 32 C) non superiore a 10.000 colonie/g;
- coliformi assenti in 1 g;
- Staphilococcus Aureus assente in 1 g;
- Salmonella assente in 25 g;
- carica micetica non superiore a 100/g;
- fosfatasi negativa;
- assenza di sostanze inibenti;
- assenza di aflatossine e metalli pesanti.-

Il prodotto finito non può avere un contenuto in umidità superiore al 5% il peso

### **Panna montata**

Alla vendita la panna montata disareata deve avere le seguenti caratteristiche:

- E.coli non superiore a 10/g
- Staphilococcus Aureus non superiore a 10/g
- Salmonella assente a 25 g

### **Yoghurt**

Con la denominazione Yoghurt si intende latte fermentato da microorganismi specifici acidificanti, Lattobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophilus vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e, comunque, in numero non inferiore a 1.000.000/g.

Il latte impiegato per la produzione dello yoghurt deve essere comunque sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microorganismi specifici di fermentazione.

Nello yoghurt Coliformi e Staphilococcus Aureus non devono essere superiori a 10/ml.

### **Burro**

La fosfatasi deve essere negativa, la carica in muffe deve essere inferiore a 100/g, i coliformi devono essere inferiori a 100/g e Staphilococcus Aureus inferiore a 100/g

### **Formaggi freschi**

I formaggi freschi a pasta cruda e a pasta filata non devono contenere E. coli in numero superiore a 10/g. Staphilococcus Aureus in numero superiore a 100/g; in particolare i formaggi freschi a pasta cruda devono presentare prova della fosfatasi negativa alla produzione.

### **Formaggi duri e semiduri**

La produzione deve essere fatta con latte possibilmente pastorizzato e, comunque, di buona qualità.

Nel caso in cui non sia possibile latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

Il prodotto non deve presentare Staphilococcus Aureus superiore a 100/g nè muffe superiori a 100/g, purchè non siano appositamente aggiunte. E' ammessa, qualora la tecnologia di produzione lo richieda, la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie.

### **Formaggio grattugiato**

Il formaggio grattugiato alla vendita non deve presentare Staphilococcus Aureus superiore a 100/g nè muffe superiori a 100/g.

### **Ricotte e mascarpone**

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- E. coli non superiore a 10/g
- Staphilococcus Aureus non superiore a 100/g
- Salmonella assente in 25 g.

### **Formaggi fusi**

I formaggi devono essere conservati in modo da evitare lo scadimento della qualità e deve essere garantita l'assenza di ogni tipo di microflora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

### **Ghiaccioli**

I così detti ghiaccioli non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie/ml nè coliformi superiori a 10/ml e salmonella deve essere assente in 25 ml.

### **Funghi secchi**

E' vietata la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, che siano stati colorati artificialmente, che contengano residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici. La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie/g.

12  
13

14  
15



## PROPOSTA DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Oggetto: REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE. PRESA D'ATTO DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE DELL'A.S.L. N. 453 DEL 04.03.1999. PROVVEDIMENTI CONSEQUENTI

### PARERI

di cui all'art. 53 della L. 142/90 come modificato dall'art. 17, comma 85, della L. 15/05/97 n. 127.

PARERE FAV. sulla regolarità tecnica del presente atto.

Il Responsabile del Servizio

data 19-05-99

Grausini

PARERE \_\_\_\_\_ sulla regolarità contabile del presente atto

Il Responsabile del Servizio

data \_\_\_\_\_

### ATTESTAZIONE DI COPERTURA FINANZIARIA

Ai sensi dell'art. 55 della L. 8 giugno 1990 n. 142, si attesta la regolare copertura finanziaria e l'avvenuta imputazione della relativa spesa all'intervento \_\_\_\_\_ per Lire \_\_\_\_\_  
all'intervento \_\_\_\_\_ per Lire \_\_\_\_\_  
all'intervento \_\_\_\_\_ per Lire \_\_\_\_\_

del bilancio di previsione 1999.

Riferimento \_\_\_\_\_

L'Addetto al Bilancio e Contabilità

data \_\_\_\_\_



21 18  
11 11  
11 11

11 11  
11 11  
11 11



Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE  
F.to CLAOTI FLAVIO

IL SEGRETARIO GENERALE  
F.to PEDRANA DR. BRUNO

### CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

N. 337 registro pubblicazioni

Si certifica che copia della presente deliberazione soggetta a controllo è stata pubblicata all'albo pretorio di questo Comune in data 20.05.1999 per rimanervi affissa per quindici giorni consecutivi.

F.to IL MESSO COMUNALE



IL SEGRETARIO GENERALE  
F.to PEDRANA DR. BRUNO

La presente deliberazione è divenuta esecutiva:

- in quanto essendo soggetta a controllo preventivo di legittimità, è stata esaminata senza rilievi dall'O.RE.CO. in seduta del 31.05.1999, atti n. 38.
- per decorrenza dei termini di pubblicazione, in quanto non soggetta a controllo preventivo di legittimità (art.47 della Legge 142/90).

**RIPUBBLICATA ALL'ALBO PRETORIO PER 15 GIORNI  
CONSECUTIVI DAL 09.06.1999 AL 24.06.1999.  
n. 403 registro pubblicazioni  
ESECUTIVA DAL 24.06.1999**

IL SEGRETARIO GENERALE  
F.to PEDRANA DR. BRUNO

F.to IL MESSO COMUNALE

- Deliberazione dichiarata di immediata eseguibilità.
- Note:

Copia conforme all'originale.

Livigno, addì 20.05.1999



IL SEGRETARIO GENERALE  
PEDRANA DR. BRUNO