



Città di Crotona
Settore 6
Tutela dell'ambiente

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E SANITA'

Revisione	Data	Redazione e Verifica	Approvazione
00	21.07.1992	Commissario Straordinario	Deliberazione commissariale n. 64 del 21.07.1992
01	05.08.2022	Settore 6	C.C. n. 82 del 05.08.2022

COMUNE DI CROTONE

REGOLAMENTO COMUNALE

DI IGIENE E SANITA'

Approvato con deliberazione commissariale n° 64 del 21.07.1992, Esecutiva.

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I
ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art.1.
AUTORITA' SANITARIA

L'autorità sanitaria del Comune è il Sindaco, il quale per l'esercizio delle funzioni in materia igienico sanitaria si avvale dei competenti Servizi della Unità Socio Sanitaria Locale, e del Comune, tenendo presenti le norme fissate dalla legge 8.6.1990, n.142 di riforma delle autonomie locali.

Art.2.
ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI DI IGIENE E SANITA'

All'organizzazione dei servizi e all'espletamento delle funzioni igienico-sanitarie provvede l'Unità Socio Sanitaria Locale.

La legge istitutiva del servizio sanitario nazionale del 23 dicembre 1978, n.833 nonché la Legge Regionale n.18 del 2.6.1980 e successive modifiche e integrazioni, disciplinano le competenze e le strutture dell'U.S.S.L., determinandone prestazioni, funzioni e stato giuridico del personale da essa dipendente.

Art.3.
SERVIZI E VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

L'U.S.S.L. esplica i compiti ad essa demandati dalla legge ed, in particolare:

- a) vigila sull'osservanza delle norme contenute nel presente regolamento;
- b) vigila sull'igiene e la salute pubblica del territorio comunale e propone al Sindaco tutti quei provvedimenti necessari per la tutela igienico sanitaria del territorio e della popolazione;
- c) vigila sulla igiene delle scuole e degli istituti di educazione ed istruzione;
- d) vigila sugli stabilimenti di produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande;
- e) controlla e previene l'inquinamento prodotto dai rifiuti degli scarichi industriali per la tutela dell'aria, delle acque, del suolo, ecc.
- f) denuncia all'autorità sanitaria tutto ciò che, nell'interesse della pubblica sanità, possa richiedere particolari straordinari provvedimenti.

Le ispezioni e la vigilanza igienico-sanitaria sono disposte dal Sindaco o dai competenti organi dell'U.S.S.L. secondo le rispettive competenze ed eseguite dai vigili sanitari-tecnici dell'ambiente o altro personale all'uopo incaricato.

TITOLO II
DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI DELL'ARIA, DELL'ACQUA E DEL SUOLO

CAPO I
TUTELA DELL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Art.4.
INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Ai sensi dell'art.2 del D.P.R. 24 maggio 1988, n.203, si intende per inquinamento atmosferico ogni modificazione della normale composizione o stato fisico dell'aria atmosferica, dovuta alla presenza nella stessa di uno o più sostanze in quantità e con caratteristiche tali da alterare le normali condizioni ambientali e di salubrità dell'aria; da costituire pericolo ovvero pregiudizio diretto o indiretto per la salute dell'uomo; da compromettere le attività ricreative e gli altri usi legittimi dell'ambiente; alterare le risorse biologiche e gli ecosistemi ed i beni materiali pubblici e privati.

Art.5.
DEFINIZIONI

Si intende per:

Valori limite di qualità dell'aria: limiti massimi di accettabilità delle concentrazioni e limiti massimi di esposizione relativi ad inquinamenti nell'ambiente esterno.

Valori guida di qualità dell'aria: limiti delle concentrazioni e limiti di esposizione relativi ad inquinamenti nell'ambiente esterno destinati:

- a) alla prevenzione a lungo termine in materia di salute e protezione dell'ambiente;
- b) a costituire parametri di riferimento per l'istituzione di zone specifiche di protezione ambientale per le quali è necessaria una particolare tutela della qualità dell'aria.

Emissione: qualsiasi sostanza solida, liquida o gassosa introdotta nell'atmosfera, proveniente da un impianto, che possa produrre inquinamento atmosferico.

Linee guida per il contenimento delle emissioni: criteri in linea con l'evoluzione tecnica messi a punto relativamente a settori industriali contenenti indicazioni su:

- a) cicli tecnologici;
- b) migliore tecnologia disponibile relativamente ai sistemi del contenimento delle emissioni;
- c) fattori di emissione con e senza l'applicazione della migliore tecnologia disponibile per il contenimento delle emissioni.

Sulla base dei predetti criteri sono individuati i valori minimi e massimi di emissione.

Fattore di emissione: la quantità di sostanza inquinante emessa riferita al processo produttivo considerato nella sua globalità e nelle sue fasi tecnologiche, si esprime in termine di massa inquinante emessa, rapportata alla massa di prodotto o materia prima

impiegata, o comunque ad altri parametri idonei a rappresentare il settore produttivo in esame.

Migliore tecnologia disponibile: sistema tecnologico adeguatamente verificato e sperimentato che consente il contenimento e/o la riduzione delle emissioni a livelli accettabili per la protezione della salute e dell'ambiente, semprechè l'applicazione di tali misure non comporti costi eccessivi.

Valore limite di emissione: la concentrazione e/o la massa di sostanze inquinanti nella emissione degli impianti in un dato intervallo di tempo che non devono essere superate.

Impianto: lo stabilimento o altro impianto fisso che serva per usi industriali o di pubblica utilità e possa provocare inquinamento atmosferico, ad esclusione di quelli destinati alla difesa nazionale.

Impianto esistente: un impianto che sia in funzione, costruito ovvero autorizzato prima della data di entrata in vigore del richiamato D.P.R. n.203 del 1988.

Art.6.

VALORI LIMITE E VALORI GUIDA DI QUALITÀ DELL'ARIA

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministro dell'Ambiente, di concerto con i Ministri della Sanità e dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato, sono fissati ed aggiornati i valori limite valori guida di qualità dell'aria validi su tutto il territorio nazionale.

Con decreto del Ministro dell'Ambiente, di concerto con i Ministri della Sanità e dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato, sentita la conferenza dei Presidenti delle Giunte Regionali, sono fissati ed aggiornati:

- a) le linee guida per il contenimento delle emissioni, nonché i valori minimi e massimi di emissione;
- b) i metodi di campionamento, analisi e valutazione degli inquinanti e dei combustibili;
- c) i criteri per l'utilizzazione delle migliori tecnologie disponibili;
- d) i criteri temporali per l'adeguamento progressivo degli impianti esistenti alla normativa del D.P.R. n. 203/1988.

Fino alle date che saranno indicate nei decreti di cui ai commi 1 e 2, si applicano le disposizioni del predetto decreto e del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 28 marzo 1983.

Art. 7.

ZONA DI APPARTENENZA DEL COMUNE AI FINI DELLA PREVENZIONE DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Ai fini della prevenzione dall'inquinamento atmosferico, questo Comune appartiene alla zona A ai sensi dell'art.2 della legge 13 luglio 1966, n.615.

Art.8.

INQUINAMENTO ATMOSFERICO PRODOTTO DA IMPIANTI TERMICI

L'inquinamento atmosferico derivante dall'esercizio degli impianti termici alimentati con combustibili minerali solidi e liquidi è attualmente regolato dalle norme di cui alla legge 13 luglio 1966, n. 615 e dal relativo regolamento 22 dicembre 1970, n.1391.

Art.9.

REQUISITI DEGLI IMPIANTI TERMICI

Ogni impianto termico di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti termici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento a norma del regolamento approvato con D.P.R. 24 ottobre 1967, n.1288 e successivo regolamento approvato con D.P.R. 22 dicembre 1970, N.1391. Sono in ogni caso compresi tra gli impianti di cui al presente articolo quelli aventi le seguenti destinazioni:

- a)- riscaldamento di ambienti;
- b)- riscaldamento di acqua per utenze civili;
- c)- cucina - lavaggio stoviglie - sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
- d)- lavaggio biancheria e simili;
- e)- distruzione rifiuti (fino ad una tonnellata/giorno);
- f)- forni da pane e forni di altre imprese artigiane.

Art.10.

INSTALLAZIONE DEGLI IMPIANTI TERMICI

Per l'installazione di un nuovo impianto termico o per la trasformazione o l'ampliamento di un impianto preesistente, il proprietario possessore deve presentare al Comando Provinciale dei VV.FF. domanda corredata da un progetto particolareggiato dell'impianto con l'indicazione della potenzialità di Kcal/h.

Il Comando dei VV.FF., constatata la corrispondenza dell'impianto alle norme in vigore, comunica il provvedimento di accoglimento o meno dell'impianto entro il termine di 60 giorni dalla data di presentazione della domanda.

Contro la mancata approvazione del progetto è ammesso ricorso al Prefetto entro 30 giorni dalla notifica del provvedimento.

Il provvedimento del Prefetto è definitivo.

Chiunque installa, trasforma o amplia un impianto termico senza la prescritta autorizzazione è punito con ammenda da L. 300.000 a L. 3.000.000.

Art.11.

COLLAUDO DEGLI IMPIANTI TERMICI

Entro 15 giorni dalla installazione o dalla trasformazione o dall'ampliamento dell'impianto, l'utente dovrà farne denuncia al Comando provinciale dei VV.FF. indicando oltre la potenzialità in Kcal/h anche tutte le variazioni apportate al progetto iniziale in base a modifiche preventivamente approvate.

Il Comando dei VV.FF. nel termine di 30 giorni dalla presentazione della denuncia di cui sopra, provvederà al collaudo.

Avverso l'esito negativo di tale collaudo, è ammesso ricorso al Prefetto entro 30 giorni dalla notifica.

Il provvedimento del Prefetto è definitivo.

Chiunque ometta, nel termine prescritto, di fare la denuncia di cui sopra è punito con l'ammenda da L.30.000 a L.150.000.

Chiunque metta in funzione un impianto termico senza attendere il collaudo, è punito con ammenda da L.150.000 a L.450.000.

Art.12.

USO DEI COMBUSTIBILI

I combustibili usati per il funzionamento degli impianti termici attivati in questo Comune, appartenente alla zona A, devono avere le caratteristiche stabilite dall'art.14 del regolamento approvato con D.P.R. 22 dicembre 1970, n.1391 e tabella allegata ed il loro impiego deve essere subordinato alle condizioni specifiche di cui ai seguenti artt. 13 e 14.

Art.13.

COMBUSTIBILI ESENTI DA LIMITAZIONE DI IMPIEGO

Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i seguenti combustibili, aventi le caratteristiche sottoindicate:

- combustibili gassosi (metano e simili);
- distillati di petrolio (kerosene, gasolio, ecc.) con contenuto in zolfo non superiore all'1,10 per cento;
- coke metallurgico e da gas, con contenuto in materie volatili fino al 2 per cento e contenuto in zolfo fino all'1 per cento;
- antracite e prodotti antracitosi con materie volatili fino al 13 per cento e zolfo fino al 2 per cento;
- legna e carbone di legna.

La Commissione centrale contro l'inquinamento atmosferico ha la facoltà di proporre in seguito, con decreto del Ministero della Sanità, nuovi prodotti combustibili ammessi senza limitazioni.

Art.14.

COMBUSTIBILI AMMESSI CON LIMITAZIONE DI IMPIEGO

Sono consentiti con le limitazioni appresso indicate, i seguenti combustibili:

- olii combustibili fluidi con viscosità fino a 5 gradi Engler alla temperatura di 50°C. e contenuto di zolfo non superiore al 3 per cento. La viscosità degli olii cui si fa riferimento nel presente testo si intende sempre determinata in gradi Engler alla temperatura di 50°C; nel caso degli olii con viscosità superiore a 4 gradi Engler, è obbligatorio l'impiego di adeguata apparecchiatura di riscaldamento. L'impiego degli olii di cui sopra è libero in quanto il Comune di Crotone rientra nella zona A.

- olii combustibili con viscosità superiori a 5 gradi Engler e contenuto in zolfo non superiore al 4 per cento. Il loro impiego è limitato, previa domanda all'Amministrazione comunale, agli impianti industriali ed a quelli di potenzialità superiore ad un milione di Kcal/h, per unità termica, con accertamento continuo della piena efficienza della combustione, da eseguirsi mediante il controllo delle emissioni, di cui all'art.12;

- carboni da vapore con materie volatili fino al 23 per cento e zolfo fino all'1 per cento. Il loro impiego è consentito, previa domanda all'Amministrazione comunale, limitatamente alle caldaie con grosse camere di combustione ed a caricamento meccanico che, per le loro caratteristiche tecniche, richiedono l'uso di carboni a fiamma lunga, e sempre con accertamento della piena efficienza della combustione, da eseguirsi mediante il controllo delle emissioni;

- carboni da vapore con materie volatili fino al 35 per cento e con zolfo fino all'1 per cento; l'impiego è consentito, nello stesso modo dei carboni di cui sopra salvo decisione contraria dell'Amministrazione comunale;

- agglomerati (mattonelle, ovuli) con contenuto in materie volatili fino al 13 per cento e zolfo fino al 2 per cento. Il loro impiego è libero soltanto per stufe destinate al riscaldamento di singoli locali;

- ligniti e torbe. Il loro impiego è consentito in quanto il Comune appartiene alla zona A. Chiunque intenda impiegare per gli impianti termici di cui all'articolo 9 i combustibili soggetti alle limitazioni di cui al precedente comma, deve presentare domanda debitamente motivata e documentata al sindaco del Comune che provvederà sentito il comando provinciale dei vigili del fuoco e l'ufficio sanitario competente.

Contro i provvedimenti di diniego, l'interessato può ricorrere entro 30 giorni al Prefetto. Chiunque impiega per il funzionamento degli impianti termici di cui al precedente articolo 9 combustibili non corrispondenti alle caratteristiche stabilite nei precedenti articoli o in modo difforme alle prescrizioni ivi contenute è punito con l'ammenda da lire 90.000 a L.900.000.

Art.15.

DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO DEL COMBUSTIBILE VENDUTO

I commercianti di combustibili sono tenuti a precisare sui documenti o sulla fattura che accompagnano il combustibile venduto, le caratteristiche merceologiche del combustibile stesso dichiarando nel documento che le caratteristiche del combustibile rientrano nei limiti dei valori stabiliti dagli artt.13 e 14 del presente regolamento.

Ove l'impiego del combustibile non corrispondente alle norme sopraccitate dipenda da responsabilità del fornitore, la penalità ricadrà su quest'ultimo e l'ammenda di cui all'art.14 è raddoppiata.

Art.16.

CONDUZIONE DEGLI IMPIANTI

Tutti gli impianti termici devono essere condotti in maniera idonea così da assicurare una combustione quanto più perfetta possibile ai fini di evitare danni e pericoli alla salute dei cittadini ed ai beni pubblici e privati con l'osservanza delle norme e dei requisiti tecnici e costruttivi nonché con i limiti delle emissioni stabiliti dal regolamento approvato con D.P.R. 22 dicembre 1970, n.1391.

Chiunque nella conduzione degli impianti termici dia luogo ad emissione di fumi superiore ai limiti stabiliti dal precitato regolamento, è punito con l'ammenda da L.15.000 a L.150.000.

Al conduttore di impianti termici, in caso di recidiva nel reato di cui sopra, può essere revocato il patentino di abilitazione.

Art.17.

PATENTINO DI ABILITAZIONE PER LA CONDUZIONE DI IMPIANTI TERMICI

Il personale addetto alla conduzione di un impianto termico di potenzialità superiore a 200.000 Kcal/h deve essere munito di un patentino di abilitazione rilasciato dall'Ispettorato Provinciale del Lavoro al termine di un corso per conduzione di impianti termici secondo le norme di cui all'art.2 del D.P.R. 22 dicembre 1970, n.1391.

Chiunque conduca un impianto termico di potenzialità superiore a 200.000 Kcal/h senza essere munito del patentino di cui al precedente capoverso, è punito con l'ammenda da L.30.000 a L.90.000.

Art.18.

VIGILANZA

La vigilanza sugli impianti termici, sulla loro conduzione, sui combustibili e sulle emissioni è effettuata dai Comandi provinciali dei Vigili del Fuoco, con controlli periodici o su indicazioni della competente autorità sanitaria o degli organi di controllo previsti dalla legge 13 luglio 1966, n.615.

I Comandi provinciali dei Vigili del Fuoco, ai fini della predetta vigilanza, hanno la facoltà di procedere a sopralluoghi ed a prelievi di campioni di combustibili. I predetti Comandi possono richiedere la collaborazione dei competenti uffici tecnici comunali.

I campioni di combustibili prelevati devono essere inviati per gli esami e le analisi al Presidio Multizonale di Prevenzione competente o laboratori all'uopo autorizzati dal Ministro della Sanità, secondo le norme di cui all'art.15 del D.P.R. 22 dicembre 1970, n.1391.

Quando dall'analisi risulti che i combustibili non corrispondono ai requisiti fissati dalla legge e dal regolamento, il capo del presidio trasmette denuncia alla U.S.S.L. unendovi il verbale di prelevamento ed il certificato di analisi. Contemporaneamente, a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunica all'utente dell'impianto termico al quale è stato fatto il prelievo ed al Comando provinciale dei Vigili del Fuoco che ha eseguito il prelievo stesso, il risultato dell'analisi.

Entro 15 giorni dalla data del ricevimento della comunicazione, gli interessati possono presentare alla U.S.S.L. istanza di revisione, in bollo, unendo la ricevuta di versamento effettuato presso la tesoreria provinciale, della somma dovuta.

Le analisi di revisione sono eseguite presso l'Istituto superiore di sanità, entro il termine massimo di mesi due. In caso di mancata presentazione nei termini della istanza di revisione, la U.S.S.L. trasmette entro quindici giorni, le denunce all'autorità giudiziaria.

I Comandi provinciali dei Vigili del Fuoco devono segnalare all'autorità sanitaria comunale, o autorità sanitaria corrispondente e al Comitato regionale di cui all'art.5 della L.13.7.1966, n.615 tutte le trasgressioni alle disposizioni della stessa legge, dal regolamento di esecuzione e dei regolamenti locali, riscontrate nell'eseguire i controlli di cui al primo comma del presente articolo, o delle quali fossero comunque a conoscenza.

Art.19.

INQUINAMENTO ATMOSFERICO PRODOTTO DALL'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' INDUSTRIALI

L'inquinamento atmosferico derivante dall'esercizio delle attività industriali è regolato oltrechè dalle norme di cui all'art.216 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D.27 luglio 1934, n.1265 e dalle norme rimaste in vigore di cui alla legge 13 luglio 1966, n.613 ed ai regolamenti attuativi D.P.R. 15 aprile 1971, n.322 e D.P.R. 22 febbraio 1971, n.323. dalle recenti norme di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n.203.

Art. 20.

COSTRUZIONE DI IMPIANTI INDUSTRIALI

Ai sensi dell'art.6 del D.P.R. 24 maggio 1988, n.203, per la costruzione di un nuovo impianto deve essere presentata domanda di autorizzazione alla Regione corredata dal

progetto con le indicazioni del ciclo produttivo, le tecnologie adottate per prevenire l'inquinamento, la quantità e la qualità delle emissioni nonché il termine per la messa a regime dell'impianto.

Copia della domanda di cui sopra deve essere trasmessa al Ministero dell'Ambiente nonché allegata alla domanda di concessione edilizia rivolta al Sindaco.

La Regione, sentito il parere del Comune che dovrà essere espresso dal Sindaco entro quarantacinque giorni dalla richiesta della Regione, si pronuncerà sulla domanda entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda.

Nel caso che la Regione ritenga di invitare il richiedente ad apportare modifiche al progetto, si pronuncerà entro trenta giorni dalla presentazione delle modifiche.

Decorsi inutilmente tali termini, il richiedente, entro i successivi sessanta giorni, ha facoltà di richiedere al Ministero dell'Ambiente di provvedere sulla domanda notificando tale istanza alla Regione.

Art.21.

ATTIVAZIONE DI IMPIANTI INDUSTRIALI

L'impresa, almeno quindici giorni prima di dare inizio alla messa in esercizio degli impianti, ne dà comunicazione alla Regione e al Sindaco del Comune o dei Comuni interessati.

Entro quindici giorni dalla data fissata per la messa a regime degli impianti, l'impresa comunica alla Regione e ai Comuni interessati i dati relativi alle emissioni effettuate da tale data per un periodo continuativo di dieci giorni.

Entro centoventi giorni dalla data indicata per la messa a regime dell'impianto, la Regione deve accertare la regolarità delle misure e dei dispositivi di prevenzione dell'inquinamento nonché il rispetto dei valori limite eventualmente prescrivendo le misure necessarie per riportare l'impianto nei limiti prescritti.

Art.22.

AUTORIZZAZIONE PER GLI IMPIANTI ESISTENTI

Per gli impianti esistenti deve essere presentata domanda di autorizzazione alla Regione competente entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore del D.P.R. 24 maggio 1988, n.203, corredata di tutti i documenti di cui all'art. 20 del presente regolamento.

Art.23.

MODIFICHE TRASFERIMENTO DEGLI IMPIANTI

Sono sottoposte a preventiva autorizzazione di cui ai precedenti articoli:

a) la modifica sostanziale dell'impianto che comporti variazioni qualitative o

- quantitative delle emissioni inquinanti;
- b) il trasferimento dell'impianto in altra località.

Art.24.

SANZIONI PER INQUINAMENTO ATMOSFERICO PRODOTTO DALLE ATTIVITA' INDUSTRIALI

Gli artt. 24 e seguenti del D.P.R. 24 maggio 1988, n.203 stabiliscono le seguenti sanzioni:

- 1) Chi inizia la costruzione di un nuovo impianto senza l'autorizzazione, ovvero ne continua l'esercizio con autorizzazione sospesa, rifiutata, revocata, ovvero dopo l'ordine di chiusura dell'impianto, è punito con la pena dell'arresto da due mesi a due anni e dell'ammenda da lire cinquecentomila a lire due milioni.
- 2) Chi attiva l'esercizio di un nuovo impianto senza averne dato, nel termine prescritto, comunicazione preventiva alle autorità competenti è punito con l'arresto sino ad un anno o con l'ammenda sino a due milioni.
- 3) Chi omette di comunicare alla Regione, nel termine con riferimento al periodo prescritto, i dati relativi alle emissioni, effettuate a partire dalla data di messa a regime degli impianti, è punito con l'arresto sino a sei mesi o con l'ammenda sino a due milioni.
- 4) Chi, nell'esercizio di un nuovo impianto, non osserva le prescrizioni dell'autorizzazione o quelle imposte dalla autorità competente nell'ambito dei poteri ad essa spettanti, è punito con l'arresto sino ad un anno o con l'ammenda sino a lire due milioni.
- 5) Alla pena prevista dal comma precedente soggiace che nell'esercizio di un nuovo impianto non rispetta i valori limite di emissione stabiliti direttamente dalla normativa statale e regionale.
- 6) Nei casi previsti dai commi 4 e 5 si applica sempre la pena dell'arresto sino ad un anno se il superamento dei valori limite di emissione determina il superamento dei valori limite di qualità dell'aria.
- 7) Chi, esercitando un impianto esistente, non presenta alle autorità competenti, ai sensi dell'art.20, la domanda di autorizzazione nel termine prescritto, è punito con l'arresto fino a due anni o con l'ammenda da lire cinquecentomila a lire due milioni.
- 8) Chi, nel caso previsto dal comma 1, non osserva le prescrizioni dell'autorizzazione o quelle imposte dalla autorità competente nell'ambito dei poteri ad essa spettanti, ovvero non realizza il progetto di adeguamento delle emissioni nei tempi e nei modi indicati nella domanda di autorizzazione, è punito con l'arresto sino ad un anno o con l'ammenda sino a lire due milioni.
- 9) Alla pena prevista dal comma precedente soggiace chi nell'esercizio di un impianto esistente non rispetta i valori di emissione stabiliti direttamente dalla normativa statale o regionale.
- 10) Nei casi previsti dai commi 8 e 9 si applica sempre la pena dell'arresto sino ad un anno se il superamento dei valori limite di emissione determina il superamento dei

valori limite di qualità dell'aria.

11) E' sottoposto alla pena dell'arresto da due mesi a due anni e dell'ammenda da lire cinquecentomila a due milioni che continua l'esercizio dell'impianto esistente con autorizzazione sospesa, rifiutata, revocata, ovvero dopo l'ordine di chiusura dell'impianto.

12) Chi esegue la modifica o il trasferimento dell'impianto senza l'autorizzazione prescritta dall'art. 23 è punito, nel primo caso, con l'arresto sino a sei mesi o con l'ammenda sino a lire due milioni e, nel secondo, con l'arresto sino a due anni o con l'ammenda da lire cinquecentomila a lire due milioni.

13) Chi contravviene all'obbligo previsto nel comma 5 dell'art.13 del D.P.R. n.203/1988 è punito con la pena dell'arresto sino ad un anno o dell'ammenda sino a lire due milioni.

I titolari degli impianti che non rispettino le caratteristiche che vengono fissate con appositi provvedimenti ministeriali sull'uso dei combustili destinati ad essere utilizzati negli impianti sono puniti con l'arresto sino a due anni o con l'ammenda da L.500.000 a L. 2.000.000.

Art.25.

INQUINAMENTO ATMOSFERICO PRODOTTO DA VEICOLI A MOTORE

I veicoli a motore non debbono produrre emanazioni inquinanti e debbono essere omologati a norma della legge 3 giugno 1971, n.437.

Art.26.

LIMITI DI EMANAZIONE DI GAS TOSSICI PER I VEICOLI A MOTORE A COMBUSTIONE INTERNA

Per i veicoli a motore a combustione interna (ciclo otto e diesel) deve essere limitata, nei casi di scarico, la emanazione dei prodotti tossici comunque nocivi o molesti nella misura stabilita dal regolamento approvato con D.P.R. 22 febbraio 1971, n.323.

Art.27.

SANZIONI

Chi conduce un veicolo con motore diesel emettendo fumi di opacità superiore ai valori stabiliti nel richiamato regolamento approvato con D.P.R. N.323/1971, è punito con l'ammenda da L. 15.000 a L.60.000.

Inoltre, al fine di accertare sul veicolo l'avvenuta eliminazione delle cause delle suindicate emanazioni, il veicolo stesso deve essere sottoposto a visita di revisione singola presso l'ispettorato compartimentale o ufficio distaccato dalla motorizzazione civile e dei trasporti in concessione.

Art. 28.

VISITA DI REVISIONE PER VEICOLI A MOTORE

In aggiunta all'ipotesi prevista dal 3° comma dell'art.55 T.U. delle norme sulla disciplina della circolazione stradale, approvato con D.P.R. 15 giugno 1959, n.393, sono sottoposti a visita di revisione, i veicoli a motore quando si abbia motivo di ritenere che le loro emanazioni siano non conformi alle caratteristiche indicate nell'art.25 del presente regolamento.

Art.29.

NORME PER LA REVISIONE

Per le revisioni di cui ai precedenti articoli del presente regolamento, si applica il disposto dei commi 5° e 6° dell'art. 55 del richiamato T.U. per la circolazione stradale.

Art.30.

VALIDITA' DELLE DISPOSIZIONI

Tutte le disposizioni di cui all'art.25 e seguenti si applicano in tutto il territorio nazionale indipendentemente dalla zona di appartenenza del Comune.

Art.31.

ACCERTAMENTO DELLE INFRAZIONI

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

CAPO II

TUTELA DELL'INQUINAMENTO ACUSTICO

Art.32.

RUMORI

La tutela dall'inquinamento acustico è disciplinata dal D.P.C.M.1 marzo 1991, il quale stabilisce i limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno.

Art.33.

SUDDIVISIONE IN ZONE DEL TERRITORIO COMUNALE

Ai fini della determinazione dei limiti massimi dei livelli sonori equivalenti, (Leq), il territorio comunale è suddiviso nelle seguenti zone:

Classe I

Aree particolarmente protette

Rientrano in questa classe le aree nelle quali la quiete rappresenta un elemento di base per la loro utilizzazione: aree ospedaliere, scolastiche, aree destinate al riposo ed allo svago, aree residenziali rurali, aree di particolare interesse urbanistico, parchi pubblici, ecc.

Classe II

Aree destinate ad uso prevalentemente residenziale.

Rientrano in questa classe le aree urbane interessate prevalentemente da traffico veicolare locale, con bassa densità di popolazione, con limitata presenza di attività commerciali ed assenza di attività industriali ed artigianali.

Classe III

Aree di tipo misto

Rientrano in questa classe le aree urbane interessate da traffico veicolare locale o di attraversamento, con media densità di popolazione con presenza di attività commerciali, uffici, con limitata presenza di attività artigianali e con assenza di attività industriali; aree rurali interessate da attività che impiegano macchine operatrici.

Classe IV

Aree di intensa attività umana

Rientrano in questa classe le aree urbane interessate da intenso traffico veicolare, con alta densità di popolazione, con elevata presenza di attività commerciali e uffici, con presenza di attività artigianali; le aree in prossimità di strade di grande comunicazione e di linee ferroviarie; le aree portuali, le aree con limitata presenza di piccole industrie.

Classe V

Aree prevalentemente industriali

Rientrano in questa classe le aree interessate da insediamenti industriali e con scarsità di abitazioni.

Classe VI

Aree esclusivamente industriali

Rientrano in questa classe le aree esclusivamente interessate da attività industriali e prive di insediamenti abitativi.

Art.34.

LIMITI MASSIMI AMMISSIBILI DI RUMORI

I limiti massimi dei livelli sonori equivalenti (Leq), fissate in relazione alla diversa

destinazione d'uso del territorio, sono i seguenti:

	Diurno	Notturmo
I - Aree particolarmente protette	50	40
II- Aree prevalentemente residenziali	55	45
III- Aree di tipo misto	60	50
IV - Aree di intensa attività umana	65	55
V - Aree prevalentemente industriali	70	60
VI - Aree esclusivamente industriali	70	70

Al fine di consentire un graduale adeguamento delle situazioni esistenti ai limiti sopra fissati il Comune, sulla scorta delle indicazioni del futuro piano regionale di risanamento, predisporrà un piano comunale.

Art.35.

ACCERTAMENTI

Il Sindaco, previa istruttoria tecnica del settore di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., accerta il rispetto dei limiti di cui al precedente articolo e, se del caso, con propria ordinanza dispone la rimozione delle cause del rumore eccedente.

Art.36.

PREVISIONI DI IMPATTO ACUSTICO

La domanda per il rilascio di concessione edilizia relativa a nuovi impianti industriali, di licenza od autorizzazione all'esercizio di tali attività deve contenere idonea documentazione di previsione di impatto acustico.

CAPO III

TUTELA DELL'INQUINAMENTO IDRICO

Art.37.

REQUISITI DI QUALITA' E VALORI MASSIMI AMMISSIBILI DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

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

I parametri con i valori massimi ammissibili degli elementi contenuti nell'acqua sono fissati con D.M. 14 luglio 1988.

Art.38.
CONTROLLI

La verifica della buona qualità delle acque destinate al consumo viene esercitata mediante i seguenti controlli periodici:

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

I controlli sono effettuati dal Presidio Multizonale di Prevenzione.

Art. 39.
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

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

Chiunque venga a conoscenza di sospetto o constatato inquinamento dell'acqua destinata all'alimentazione umana o del bestiame deve farne immediata denuncia al Sindaco.

Sono vietati il trasporto, la distribuzione e la vendita di acqua per consumo umano, effettuata da privati ed erogata mediante cisterne o altri mezzi ambulanti.

Art.40.
DENUNCIA DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO AUTONOMO

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

Le autorità competenti per il controllo qualitativo degli scarichi possono prescrivere l'installazione di apparecchi di controllo degli scarichi potenzialmente pericolosi per la salute pubblica.

Le spese d'installazione e gestione sono a carico del titolare dello scarico.

Art. 41.
DOTAZIONE IDRICA DEGLI AMBIENTI

Tutti gli ambienti destinati ad abitazione, esercizio di attività industriale, commerciale, artigianale, autofficine, rimesse o destinate ad attività ricettiva, ricreativa, sportiva e

simili debbono essere dotate di rifornimento idrico.

Art. 42.

FONTANELLE PUBBLICHE

Le fontanelle pubbliche possono essere alimentate solo da acqua destinata al consumo umano.

Nel caso di fontanelle non alimentate da acqua potabile destinate ad altri usi, le stesse dovranno recare un cartello con l'avvertenza " Non potabile".

Art. 43.

PERSONALE ADDETTO ALL'ACQUEDOTTO

Tutto il personale addetto alla manutenzione, sorveglianza ed ai lavori dell'acquedotto devono essere muniti dell'apposito libretto di idoneità sanitaria.

Visite mediche periodiche accerteranno che detto personale, ed ove occorra, i loro familiari conviventi, siano immuni da malattie infettive trasmissibili.

Art. 44.

ESCAVAZIONE E TRIVELLAZIONE DI POZZI DESTINATI AL RIFORNIMENTO IDRICO DI ACQUA POTABILE

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

E' vietata l'escavazione, la trivellazione e l'apertura di nuovi pozzi che non siano distanti almeno 25 metri da latrine, concimaie, depositi di rifiuti, da impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento di acque di rifiuto.

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

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

Art. 45.

CISTERNE

Potrà essere consentito l'uso di cisterne per la raccolta di acque piovane, potabilizzate con mezzi fisici e/o chimici, qualora non vi sia nella località altra possibilità di rifornimento idrico.

La costruzione di tali cisterne deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria e costruite secondo le norme che verranno impartite dal servizio di igiene pubblica, e con gli

accorgimenti di sicurezza per incolumità pubblica.

Art. 46.

CHIUSURA DEI POZZI O CISTERNE FUORI USO O NON IDONEE

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

Art. 47.

SCARICHI

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici o privati, diretti od indiretti, in tutte le acque superficiali o sotterranee, interne o marine, nelle fognature, sul suolo o nel sottosuolo è regolata dalla legge 10 maggio 1976, n.319 e successive modificazioni ed integrazioni e più specificatamente dal regolamento comunale per il servizio di fognatura.

Art. 48.

SCARICHI DI SOSTANZE PERICOLOSE

Per la protezione delle acque sotterranee dell'inquinamento provocato da sostanze pericolose si applicano le norme di cui al D.L. 27 gennaio 1992 n.132 .

In materia di scarichi industriali di sostanze pericolose nelle acque si applicano le norme di cui al D.L. 27 gennaio 1992 n.133.

CAPO IV

TUTELA E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Art. 49.

Il D.P.R. 8 luglio 1986 n.349 disciplina e fissa i principi fondamentali per la difesa dell'ambiente.

Art. 50.

COMPITI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale partecipa al miglioramento, conservazione e recupero delle condizioni ambientali più conformi alla collettività sensibilizzando mediante idonee forme d'informazione, come pubbliche riunioni, avvisi e avvalendosi della

collaborazione scolastica, tutta la popolazione alla più valida collaborazione per la difesa dell'igiene dell'ambiente.

Art. 51.

DIFESA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE

Con deliberazione del Consiglio comunale resa immediatamente esecutiva potranno essere individuate e delimitate zone del patrimonio ambientale del territorio comunale da tutelare come previsto dall'art. 2 del D.L. 14 marzo 1987, n.85 e che verranno segnalate con le tabelle previste dal D.M. 11 aprile 1987.

Art. 52.

DIFESA DEL DIRITTO DI AMBIENTE

Qualsiasi cittadino ha diritto all'informazione dello stato dell'ambiente (art.14 D.P.R. 349) e può denunciare fatti ritenuti lesivi di beni ambientali.

TITOLO III

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I

SUOLO-SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI

Art. 53

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI

Ai fini dell'igiene del suolo lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, assimilabili, speciali e tossico-nocivi nelle varie fasi di:

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

è disciplinato dal D.P.R. 10.9.1982, n. 915, nonché dalla legge 29.10.1987, n.441, e specificatamente dal regolamento comunale per lo smaltimento dei rifiuti urbani, assimilabili e pericolosi.

CAPO II

IGIENE DELL'ABITATO

Art.54
COSTRUZIONI EDILIZIE

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

Art. 55
CONDIZIONI E SALUBRITA' DEI TERRENI EDIFICABILI

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

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

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

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

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

Dovranno comunque essere osservate le norme sull'idoneità dei suoli, il sostegno delle terre e delle opere di fondazione di cui al D.M.L.P. 11.3.1988.

Art. 56
MISURE CONTRO LA PENETRAZIONE DEI RATTI E
DEI VOLATILI NEGLI EDIFICI

In tutti gli edifici nuovi e in quelli soggetti alla conservazione nel centro storico, nella collina e nella pianura vanno adottati accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.

Nei sottotetti vanno resi impenetrabili, con griglie o reti, le finestre e tutte le aperture di areazione, compresi i frontoni in cotto, sia per i tetti a coppi, sia per quelli in tegole marsigliesi.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le buffe, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere; le connessioni dei pavimenti e delle pareti debbono essere stuccate.

Nel caso di solaio e vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione debbono essere

sbarrati con reti a maglie fitte e, per condotte, debbono essere usati tubi in cemento o gres a forte inclinazione o verticali.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture debbono essere munite di reti alla sommità delle cappe stesse o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.

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

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

Art. 57

MISURE IGIENICHE NEI CANTIERI EDILI

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

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

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

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

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

CAPO III

SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

Art. 58

SCOLO DELLE ACQUE METEORICHE

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

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

I proprietari di terreni, qualunque sia l'uso e la destinazione, debbono dotarli di canali

di scolo o di altre opere idonee ad evitare l'impaludamento degli stessi.

Art. 59

DEFLUSSO DELLE ACQUE

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

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

Art. 60

IRRIGAZIONI A SCOPO AGRICOLO

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

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

Art. 61

CONCIMAZIONI E TRATTAMENTO DEL TERRENO CON SOSTANZE TOSSICHE

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

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

Art. 62.

CAVE

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

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

E' comunque vietato scaricare nelle cave rifiuti di qualsiasi tipo senza l'espressa autorizzazione del Sindaco.

CAPO IV FOGNATURE

Art. 63.

AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO NELLE FOGNATURE COMUNALI, SUL SUOLO E NEL SOTTOSUOLO

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

Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo su tutti gli scarichi sono svolte dal Presidio Multizonale di Prevenzione competente.

Gli scarichi degli insediamenti produttivi debbono adeguarsi ai limiti di accettabilità stabiliti dalle norme vigenti

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

Art.64

COSTRUZIONE E MODIFICAZIONE DI FOGNATURE PRIVATE

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

Art. 65.

SCARICHI PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

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

- a) numero degli animali allevati e tipo di allevamento praticato;
- b) ubicazione, estensione, proprietà della superficie agricola disponibile;

- c) piano di smaltimento dettagliato come le caratteristiche e le dimensioni delle concimaie e delle vasche;
- d) modalità sul trasporto delle deiezioni dalle zone di maturazione al suolo agricolo;
- e) le colture in rotazione sui terreni in cui si intende effettuare lo spandimento;
- f) documentazione relativa alla composizione media geofisica del terreno, alla sua permeabilità in base alla resistività, alla sua pendenza, alla profondità della falda freatica.

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

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

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

CAPO V

NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI

Art. 66.

RICHIESTA DI CONCESSIONE O DI AUTORIZZAZIONE EDILIZIA

Chi intenda intraprendere la nuova costruzione di un edificio o interventi edilizi su edifici esistenti, oppure intenda procedere a variazioni di uso di un edificio esistente o di parte di esso, deve presentare domanda al Sindaco secondo le vigenti norme e nelle forme fissate dal Regolamento Edilizio e dalla normativa vigente, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.

Art. 67.

VISITE AI FABBRICATI DI NUOVA COSTRUZIONE O ESISTENTI INTERESSATI DA INTERVENTI EDILIZI

Nei fabbricati interessati da interventi edilizi, i dipendenti del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. hanno diritto di procedere a sopralluoghi per accertamenti.

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

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

Art. 68.

AUTORIZZAZIONE ALL'ABITABILITA' O ALL'USABILITA' DEGLI EDIFICI

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede su richiesta dell'interessato, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L..

Art. 69.

CUCINE, CAMINI E FUMAIOLI NELLE ABITAZIONI

1. Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso cucina, di altezza, superficie ed illuminazione idonee per lo svolgimento dell'attività alla quale è destinato.
2. Per la ventilazione dei locali per uso cucina nelle abitazioni dovranno essere osservate le norme UNICIG n. 7129/2001 e 7131/72 e loro successive modifiche e/o integrazioni;

Art. 69 bis

CUCINE, CAMINI E FUMAIOLI NELLE ATTIVITA' COMMERCIALI

1. In tutti i locali destinati allo svolgimento di attività produttive, quali ristoranti, mense, tavole calde, trattorie, luoghi di ristoro, bar, pasticcerie e simili, i punti che determinano emissioni di vapori o fumi prodotti dalla combustione e derivanti da operazioni di cottura devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione e filtraggio atti a limitare e contenere nei limiti di legge l'emissione di fumi derivanti dalla lavorazione dei cibi e odori.
2. I medesimi locali, fatti salvi i casi previsti dai successivi commi del presente articolo, dovranno essere dotati di canalizzazione dei fumi e degli odori in canne fumarie con sbocco a tetto. Non è necessario dotare i locali di canna fumarie esterne laddove l'impianto di aspirazione e filtraggio sia dotato di idonei presidi tecnologici atti ad evitare l'impianto di canalizzazione esterna.
E' da considerare equipollente a impianto di aspirazione e filtraggio, la "cappa senza canna fumaria" ovvero le cd "cappe UV" e comunque gli impianti che posseggono i requisiti citati nel precedente periodo.
E', infine, da considerare equipollente ogni sistema di filtraggio fumi, vapori e abbattimento dei rumori dotati di certificazione emesse dagli enti preposti e che garantiscano l'abbattimento dei fumi, dei vapori e degli odori almeno nella misura minima del 95% del prodotto e rispettino le soglie di rumore consentito nei limiti previsti dalla legge vigente all'epoca dell'installazione.
3. Gli impianti di aspirazione e filtraggio nonché gli impianti di canalizzazione in canne fumarie con sbocco a tetto dovranno rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché le più avanzate regole tecnologiche in uso al momento dell'installazione.
4. Per ovviare all'installazione della canna fumaria per motivi oggettivi (immobili siti nel centro storico, come definito nel vigente strumento di pianificazione urbanistica, in

zone di interesse ambientale, in zone sottoposte a tutela ai sensi del D. Lgs. 42/2004, beni culturali o paesaggistici, dinieghi condominiali o simili), il richiedente deve motivare le ragioni ostative a tale tipologia d'impianto con istanza corredata da:

- a) relazione tecnica in merito agli impedimenti all'installazione della canna fumaria;
- b) relazione tecnica esplicativa con indicazione di tipologia e caratteristiche delle apparecchiature installate;
- c) planimetrie;
- d) prospetti evidenzianti la posizione del terminale di uscita e degli elementi architettonici circostanti;
- e) relazione tecnica in merito agli idonei sistemi di ventilazione e di riciclo dell'aria adottati, ai fini della garanzia della salubrità degli ambienti (microclima), anche con eventuale impiego di ventilazione meccanica.

Il Settore Urbanistica - Pianificazione e Governo del Territorio del Comune provvederà, entro trenta giorni dalla proposizione della domanda, a esprimere parere favorevole ovvero diniego motivato. Il richiedente, in ipotesi di diniego motivato, potrà nei trenta giorni successivi chiedere il riesame della domanda offrendo relazione tecnica idonea a superare i rilievi critici frapposti dal Settore Urbanistica - Pianificazione e Governo del Territorio. In ipotesi di ulteriore diniego motivato, nei termini di legge, il richiedente potrà ricorrere avanti la Magistratura competente. Decorsi i termini per la proposizione dell'azione giudiziaria, il diniego diviene definitivo.

5. Nei locali commerciali tutti gli impianti di evacuazione di fumi e vapori devono essere dotati di certificazione, rilasciata da tecnico abilitato, con allegato programma di manutenzione ordinaria/straordinaria, in relazione alle caratteristiche tecniche degli impianti utilizzati. Il richiedente deve conservare una copia di detta certificazione presso i locali in cui si procede all'installazione così da essere immediatamente esibita in caso di controlli ispettiva e altra copia della medesima certificazione deve essere depositata presso il Comune di Crotone Settore Ambiente. I sistemi di aspirazione/filtraggio/canalizzazione/evacuazione dei fumi devono, in ogni caso, garantire la salubrità dei luoghi di lavoro, non devono superare i limiti di legge in tema di emissioni odorigene, essere installati e/o posizionati in sicurezza e con accorgimenti tali da non costituire pericolo per gli addetti nelle cucine e per i terzi.

6. Nell'ipotesi che il locale debba evacuare fumi e prodotti di combustione di forni a legna e forni a gas è necessario che l'impianto sia inderogabilmente dotato di canna fumaria a norma di legge.

7. La prima violazione delle disposizioni previste dal presente articolo determinato in capo al trasgressore l'emissione della sanzione pecuniaria di € 2.000,00 da versare al Comune di Crotone entro trenta giorni dall'emissione del verbale di contestazione. In ipotesi di recidiva nel biennio dall'ultima infrazione, la sanzione edittale sarà incrementata del 50%.

8. La violazione delle norme in tema di immissioni odorigene e quelle in tema di sicurezza del lavoro ovvero l'installazione di impianti oggettivamente pericolosi per la

salute dei lavoratori o dei terzi comporterà, oltre all'emissione della sanzione amministrativa di cui al comma che precede, la sanzione accessoria consistente nel provvedimento della sospensione dell'attività. Per la revoca della sanzione della sospensione, il trasgressore dovrà provvedere al ripristino delle idonee condizioni igienico-sanitarie e strutturali previste dalla normativa vigente, previa verifica delle stesse da parte delle Autorità competenti nonché al pagamento della sanzione pecuniaria comminata.

9. Sono competenti all'accertamento delle violazioni di cui al presente articolo i dipendenti comunali addetti al controllo, le autorità sanitarie o amministrative deputate alla verifica della sussistenza delle misure igienico sanitarie nonché gli organi di polizia giudiziaria o gli ispettori del lavoro nell'esecuzione delle loro attività di controllo e verifica. Avverso le sanzioni adottate dal Comune di Crotone sarà possibile ricorrere in opposizione nei termini di legge avanti l'autorità giudiziaria competente.

10. Gli impianti e le installazioni di cui al presente articolo non sono soggetti ad autorizzazione così come previsto all'art. 272 del D.lgs 152/06 e smi, trovando per gli stessi la piena applicazione della disciplina derogatoria prevista nella parte I dell'Allegato IV alla parte quinta del citato decreto legislativo.

Art. 70.

APPROVVIGIONAMENTO DI ACQUA POTABILE

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

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

Art. 71.

ISOLAMENTO TERMICO

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

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

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

Art. 72.

PROTEZIONE ACUSTICA

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

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

Art. 73.

PIANI INTERRATI O SEMINTERRATI

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, nè ad ambienti di lavoro, ad eccezione delle seguenti attività di servizio: bar, magazzini, depositi, ristoranti, discoteche, commercio, mense e pubblici esercizi (servizi comuni) e artigianali di servizio collegate alle attività sopra richiamate con un numero di addetti non superiore a 5 compresi i familiari, fermo restando il rispetto di tutti i requisiti igienici.

Nel caso di recupero di locali posti nel centro storico, possono avere altezza media di ml.3,00 con un'altezza minima di ml. 2,50.

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

Art. 74.

LOCALI DEI SERVIZI

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

Art. 75.

CASE COLONICHE

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

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

Art. 76
AMBIENTI NELLE CASE COLONICHE

Le camere di abitazione delle case coloniche debbono corrispondere alle norme del Regolamento di edilizia, salvo particolari deroghe concesse dal Sindaco su parere dell'Ufficio Urbanistica, sentito il Servizio di Igiene dell'U.S.S.L.

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

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

Art. 77
CUCINE RURALI

Ogni abitazione colonica deve comprendere almeno un locale adibito a cucina, di ampiezza non inferiore a mq. 16, direttamente ed abbondantemente arieggiato dall'esterno, con aperture a finestre come all'articolo precedente.

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

Le cucine, alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere provviste di cappa e di idonea cappa fumaria atta smaltire i prodotti della combustione. Alla casa deve essere ammessa una fornacella esterna per la cottura dei mangimi destinati agli animali.

Art. 78
ACQUA POTABILE NELLE CASE RURALI

Ogni casa colonica deve avere una sufficiente dotazione di acqua potabile, derivata dall'allacciamento alla rete dell'acquedotto comunale. Diversamente, ove esistano buone falde, sarà utilizzata l'acqua del sottosuolo.

L'utilizzo dell'acqua del sottosuolo o di sorgente e simili dovrà essere preventivamente autorizzato dal Sindaco, su parere del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.

Art. 79
LATRINE RURALI

Le case coloniche devono essere munite di idonea latrina, con vaschetta di cacciata d'acque e vaso a sifone.

La latrina non sarà mai comunicante con le stanze di abitazione o con la cucina, ma sarà

ricavata su vano a parte, arieggiato direttamente e munito di proprio accesso.
Lo scarico della latrina ove non possa confluire nella rete fognaria immetterà in fossa settica o pozzo nero.

Art. 80

LETAMAI E CONCIMAIE DELLE ABITAZIONI RURALI

Ogni stalla deve essere munita di letamai di capacità adeguata.

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

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

Art.81

VUOTATURA DI LETAMAI, CONCIMAIE E POZZI NERI

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

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

Art. 82

ALLEVAMENTO DI SUINI E DI BOVINI

L'allevamento di suini e bovini è permesso negli edifici colonici delle zone agricole comunali. Tali allevamenti debbono ottenere una speciale licenza del Sindaco che la rilascerà su pareri dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L.

Art. 83

ALLEVAMENTO DI POLLAME, CONIGLI E SIMILI

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

Detti allevamenti debbono comunque essere autorizzati dal Sindaco su parere del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. competente e comunque a distanza non inferiore a mt. 500 dall'ultima casa abitata.

Art. 84

LOCALI DI STALLAGGIO E RIMESSE

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

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

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

Art. 85

ALLEVAMENTI DI ANIMALI – STALLE

Gli allevamenti di animali, fatta eccezione di quelli tradizionali di tipo rurale e domestico annessi alle case rurali, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri di 1^a classe e pertanto devono distare dai centri abitati e dai nuclei abitati almeno 500 mt.

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

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

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

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

TITOLO IV

ALBERGHI – ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

Art. 86

NORME SANITARIE EDILIZIE

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

Art. 87

AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E SANITARIA PER L'APERTURA

Chiunque intende aprire, subentrare, ampliare o trasferire alberghi o simili locali ricettivi, con o senza somministrazione di alimenti o bevande, deve ottenere l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, previo nulla-osta del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.

Per la disciplina dell'attività degli esercizi pubblici di vendita e consumo di alimenti e bevande valgono le norme e le direttive prescritte dal Piano comunale di cui alla legge 14 ottobre 1974, n. 524 e del D.M. 4 agosto 1988, n. 375.

Art. 88 CAMERE D'ALBERGO

Negli alberghi, nelle pensioni le camere da letto possono avere, al netto di ogni altro ambiente accessorio, una cubatura inferiore a mc. 24 per le camere ad un letto e a mc. 42 per le camere a due letti, con superficie di calpestio non inferiore, rispettivamente a mq. 9 e mq. 14.

Ogni camera deve avere una finestra comunicante con l'esterno e di ampiezza tale da assicurare una buona aerazione con un minimo di 1/8 della superficie.

I pavimenti debbono essere costruiti con superficie lisce, senza fessure e facilmente lavabili.

I corridoi, con pavimenti lisci impermeabili, con pareti rivestite di materiale liscio facilmente lavabile, debbono avere buoni requisiti di illuminazione ed aerazione.

Art. 89 LATRINE E BAGNI

Gli alberghi debbono avere gabinetti con bagno in numero proporzionale alla categoria, comunque un gabinetto con bagno per non più di sei persone.

I gabinetti e i bagni destinati a uso comune di più camere devono essere illuminati ed arieggiati da finestre direttamente verso l'esterno con pareti rivestite fino a due metri di altezza con materiale liscio e lavabile.

Corridoi e gabinetti debbono essere sufficientemente illuminati durante la notte.

Art. 90 BIANCHERIA ED ARREDAMENTO

La biancheria deve essere fornita da bucato ad ogni nuovo ospite, ed essere ricambiata a brevi periodi.

Gli effetti lettereci come imbottite, coperte, copriletti, arieggiati e sbattuti ad ogni ricambio d'ospite e, per una migliore igiene, coperte e copriletti assoggettati a soventi lavature a secco.

Gli arredi sia delle camere che degli altri locali, debbono avere superfici ben levigate e

assoggettati oltre che alla spolveratura, a lavaggi con sostanze disinfettanti.

Art. 91

LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE E PREPARAZIONE DI CIBI E BEVANDE

Particolare cura dovrà effettuarsi per l'igiene dei locali dove si somministrano o si confezionano bevande e cibi.

Arredamenti lineari rivestiti di laminati lavabili con piani di appoggi sufficienti per evitare nel modo più assoluto di servirsi del pavimento per depositare checchessia.

Pavimenti lisci e pareti ricoperte di materiale lavabile.

Lavastoviglie per la migliore igiene dei piatti, delle posate, dei bicchieri e simili.

Art. 92

PERSONALE

Tutto il personale addetto alla somministrazione e preparazione di bevande e cibi, compresi anche i familiari che disimpegnano saltuariamente tali mansioni, deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità sanitaria competente.

I cuochi ed il personale di cucina devono indossare un camice di pulizia da assoggettare a continua lavatura ed un copricapo idoneo ad evitare la caduta di capelli durante le loro funzioni.

Art. 93

AFFITTACAMERE

Le condizioni igieniche di esercizio per gli affittacamere debbono corrispondere a quelle di cui ai precedenti articoli per alberghi e servizi.

Art. 94

ABITAZIONI COLLETTIVE, COLLEGI, CONVITTI, DORMITORI

Tutti i locali destinati alla recettività di persone devono di massima avere tutti i requisiti igienici previsti per gli alberghi e simili.

Art. 95

PULIZIA DEI LOCALI

In tutti i locali sopra indicati deve essere costantemente assicurata la massima pulizia, mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente, evitando di sollevare polvere. Periodicamente i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonea soluzione disinfettante.

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

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

Quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedono, i locali dovranno essere disinfettati e cura dell'U.S.S.L.

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

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

Art. 96

SERVIZI IGIENICI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPO II
LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Art. 97
LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Per locali di pubblico spettacolo si intendono: teatri, cinematografi, cinema-teatri, locali di intrattenimento, circhi, stadi, luoghi di divertimento e spettacoli all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti.

Per l'apertura e l'esercizio di tali locali è necessaria l'autorizzazione, regolata dal D.M. del Turismo e dello Spettacolo 22 luglio 1982 nonché dal Regolamento comunale previsto dall'art. 19 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616.

Art. 98
CONDIZIONE IGIENICHE DI ESERCIZIO DEI LOCALI
PUBBLICI E PRIVATI DI RIUNIONE E DI DIVERTIMENTO

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in ottimo stato in ordine e pulizia, spazzati giornalmente ad umido o con apparecchi di aspirazione.

In ogni caso deve essere garantita una ventilazione idonea con aria riciclata ed opportunamente disinfettata di tanto in tanto.

Nei locali di pubblico spettacolo e simili deve essere vietato l'uso di consumazioni di viveri e bibite che imbrattino e contaminino i pavimenti.

Art. 99
DIVIETO DI FUMARE

In tutti i locali indicati nell'art. 1 della legge 11 novembre 1975, n. 584, è vietato di fumare.

L'esenzione dall'osservanza del divieto può essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere del competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L. quando il conduttore provveda a munire il locale di impianto di condizionamento dell'aria o di ventilazione avente i requisiti igienici definiti dal D.M. 18 maggio 1976.

Art. 100
LATRINE

Ogni locale di spettacolo o di riunione deve essere munito di adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, con riserva di locali per uomini distinti dai locali per donne e con accessi indipendenti. Si dovranno comunque

osservare le disposizioni emanate in materia dal Ministero dell'Interno.

CAPO III IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI

Art. 101 LABORATORI E STABILIMENTI PRODUTTIVI

Le presenti norme s'intendono riferite in genere a tutti gli edifici adibiti o da adibire ad attività industriali, artigiane, commerciali, agricole, zootecniche e prestazioni di servizio.

E' fatta salva la speciale normativa stabilita dal presente regolamento per particolari attività produttive e commerciali.

Art. 102 NORME SANITARIE

Le norme sanitarie degli ambienti di lavoro sono stabilite da: T.U. delle leggi sanitarie approvato con Decreto 27 luglio 1934, n. 1265, nonché dalle seguenti norme:

- D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche;
- Legge 30 dicembre 1971, n. 1204 sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri e regolamento D.P.R. 25 novembre 1976, n. 1026;
- D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927 sulle fabbriche di conserve alimentari;
- D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164 sul lavoro delle costruzioni;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320 sul lavoro sotterraneo;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 322 sull'igiene del lavoro nelle industrie cinematografiche e della televisione.

Art. 103 LICENZA PER L'ATTIVAZIONE DI LABORATORI D'INDUSTRIE

Chiunque intenda aprire o riattivare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio, una manifattura di qualsiasi genere e simili deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco, dimostrando di essere in possesso delle speciali autorizzazioni richieste per le varie attività così come previsto dal D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203.

Art. 104 APERTURA DI FABBRICHE O MANIFATTURE INSALUBRI

Il D.M. 12 febbraio 1971 disciplina le industrie e le lavorazioni insalubri.

Con D.M. 19 novembre 1981 è stato approvato l'elenco delle industrie e lavorazioni insalubri.

Per attivare una fabbrica o una manifattura o un deposito di materiali compresi nell'elenco delle industrie insalubri o comunque risultanti pericolose dall'apposito elenco del Ministero della Sanità deve richiedersi una speciale autorizzazione al Sindaco.

Il Sindaco previo parere del Servizio Sanitario competente dell'U.S.S.L. e sulla base della documentazione allegata alla domanda stabilisce se la fabbrica o industria da attivare appartenga al gruppo di industrie insalubri che debbono essere isolate nelle campagne o comunque lontane dall'abitazione ovvero se trattasi di aziende che possono essere attivate nel centro abitato, previo opportuni accertamenti.

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

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

Art. 105

IGIENE DEI LOCALI

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e dalle successive disposizioni.

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

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

Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati.

Particolare cura deve essere diretta per l'idoneità degli impianti di illuminazione artificiale.

Il competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L. sorveglia sulle attività industriali, manifatturiere, commerciali, artigianali, ecc. accertandone la salubrità e l'igiene e proponendo al Sindaco i necessari provvedimenti di risanamento.

Art. 106

SERVIZI IGIENICI

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

Nelle nuove costruzioni deve essere previsto un gabinetto per ogni 20 persone occupate. I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili. Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un

anti locale in cui saranno installati lavandini con acqua corrente.

Art. 107

MENSE ED AMBIENTI DI RISTORO

Nelle industrie che hanno più di 20 operai che usufruiscono della refezione meridiana devono essere attrezzati ambienti per la refezione, separati dai locali di lavoro e muniti di tavoli e sedili con schienale.

Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati, arieggiati e riscaldati.

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

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

Art. 108

SALE DI ALLATTAMENTO

La legge 26 agosto 1959, n. 860 prevede che in tutti gli stabilimenti nei quali siano impiegate almeno 30 donne di età inferiore ai 50 anni venga istituita una apposita camera di allattamento idoneamente aerata, illuminata, riscaldata, arredata, provvista di acqua potabile corrente e di lavandini.

Art. 109

LAVORAZIONI CON ESALAZIONI SGRADUEVOLI

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

Art. 110

IGIENE DEL FUMO E DEL PULVISCOLO

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

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

Art. 111
LAVORAZIONI PERICOLOSE

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

CAPO IV
EDIFICI ED UNITA' LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA

Art. 112
LAVANDERIE

Per l'attivazione di qualsiasi tipo di lavanderia deve essere inoltrata domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere del competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L.

Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

Le lavanderie devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti con superfici lavabili fino ad un'altezza di mt. 2,00.

I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.

I raccordi fra le pareti e di queste con il pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli a servizio di collettività (come convitti, ecc...) devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano ingresso.

Art. 113
AUTORIZZAZIONE NON DESTINATE A SOLO POSTEGGIO

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di Igiene del Lavoro.

I pavimenti devono essere lavabili e costruiti in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi.

Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione alla fonte dei

gas di scarico, che dovranno essere depurati prima della loro emissione in atmosfera. Tale accorgimento tecnico dovrà essere adottato anche per le autorimesse destinate al solo posteggio di autoveicoli pesanti (corriere, camions, ecc.).

Art. 114
IMPIANTI DI DI LAVAGGIO AUTOMEZZI

Per l'operazione di lavaggio le autorimesse devono essere fornite di apposita cabina o locale chiuso dotato di presa locale di acqua e di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali. Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante i pozzetti indicati al comma precedente.

TITOLO V
IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I
AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E NULLA OSTA PER ATTIVITA' DI
PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 115
NULLA OSTA PER ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO

Chiunque intenda aprire, subentrare o trasferire in altra sede:

- a) Un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- b) Uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore di dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari di soci di cooperative di consumo e di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
- c) Punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in servizi di vendita al dettaglio o nelle loro immediate adiacenze, quali dirette pertinenze dell'esercizio; deve conseguire l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalle norme in vigore.

Tale autorizzazione verrà rilasciata dal Sindaco, previo "nulla osta" del Medico Igienista del competente Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.

Art. 116
AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER ESERCIZI DI VENDITA
ALL'INGROSSO E MAGAZZINI DI DEPOSITO

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero

trasferire in altra sede un esercizio di vendita o deposito per la vendita all'ingrosso di alimenti o bevande di origine vegetale o miste di origine prevalentemente vegetale di latte e suoi derivati, deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che l'Autorità Sanitaria competente deve rilasciare previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

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

Per i depositi di carni fresche, surgelate ed insaccate, l'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Veterinario dell'U.S.S.L. competente. Gli ambienti devono disporre di locali nettamente separati da quelli ove si effettua la vendita al minuto.

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

Art. 117

AUTORIZZAZIONI SANITARIE PER SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede un esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (quali caffè, bar, osterie, pizzerie, trattorie e ristoranti), oltre alle previste autorizzazioni amministrative e di polizia deve conseguire il nulla osta sanitario prescritto dalle vigenti norme, che è rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

Art. 118

AUTORIZZAZIONI SANITARIE PER LABORATORI E STABILIMENTI DI PRODUZIONE

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

- a) Laboratorio o stabilimento per la lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di bevande e di alimenti di origine vegetale o misti di origine prevalentemente vegetale, del latte e dei suoi derivati;
- b) Laboratorio o stabilimento di lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di prodotti alimentari di origine animale o misti di origine

prevalentemente animale;
deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che sarà rilasciata dalla Autorità Sanitaria secondo le rispettive competenze.

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

Art. 119

DEPOSITI E VENDITA DEI PRESIDI SANITARI E DI TUTTI I PRODOTTI CHIMICI PER USO AGRICOLO

Chiunque intenda aprire un deposito od esercizio di vendita di presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo, oltre alle autorizzazioni commerciali, deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle norme vigenti, da rilasciarsi dal Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla legge e dal presente Regolamento.

Art. 120

CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALLA VENDITA DEI PRESIDI SANITARI

Le persone addette ad un deposito od esercizio di vendita, debbono essere munite di apposito certificato di abilitazione alla vendita di tali presidi rilasciato dall'Autorità Sanitaria competente.

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

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

Art. 121

ATTESTATO PER LE ATTREZZATURE DI VENDITA DEI PRODOTTI SURGELATI

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e di quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione - esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposito "attestato di idoneità sanitaria" secondo la normativa vigente. L'attestato viene rilasciato dal Medico o dal veterinario

competente dell'U.S.S.L. in base alle rispettive competenze, in ordine all'esercizio di vendita ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

Art. 122

LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari – anche presso gli ospedali, le case di cura, i collegi, i convitti e le altre collettività – deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente.

A tale obbligo è soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio, all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate.

Il libretto deve essere rinnovato ogni anno, salvo diversa giustificata prescrizione del Medico Igienista, oppure quando l'attività dall'ultimo controllo non è stata esercitata o è stata sospesa per un periodo superiore a tre mesi.

Il Medico Igienista del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. nell'ambito dell'ampia discrezionalità tecnica spettante all'Autorità Sanitaria Locale in ragione della specifica responsabilità in materia, ha facoltà di disporre accertamenti sanitari periodici mirati, necessari ed idonei, nonché di richiedere accertamenti estemporanei sullo stato di salute delle persone aventi l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria, per contingenti esigenze di salute pubblica.

Art. 123

MODALITA' PER RILASCIO E RINNOVO DEL LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA

Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. rilascia o rinnova il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato e previo accertamento che:

- a) non sia affetto da malattia infettiva contagiosa o portatore di germi responsabili di intossicazioni alimentari con particolare riguardo a quelli responsabili delle intossicazioni e delle infezioni alimentari;
- b) sia stato sottoposto alle vaccinazioni obbligatorie e ai provvedimenti profilattici richiesti dalle caratteristiche epidemiologiche locali.

Alle persone che siano risultate affette da malattia o portatrici dei relativi germi agenti patogeni, il libretto di idoneità sanitaria potrà essere rilasciato o rinnovato dopo avvenuta guarigione clinica e batteriologica.

Il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria sono infine conseguenti ad opportuno colloquio di aggiornamento tra un Operatore Sanitario del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. e l'interessato, vertente sull'igiene e sulla Prevenzione delle

Art. 124

MODALITA' PER IL CONSEGUIMENTO DEI NULLA OSTA
E DELLE AUTORIZZAZIONI SANITARIE PER GLI ESERCIZI
DI PRODUZIONE E VENDITA

Il “nulla osta” prescritto dal precedente art. 115, per gli esercizi di vendita al dettaglio, è richiesto direttamente al Sindaco.

Per le autorizzazioni e gli attestati sanitaria di cui ai precedenti artt. 116, 117 e 118 gli interessati dovranno inoltrare domanda in regolare carta da bollo all’Autorità Sanitaria competente al rilascio.

Le richieste di “nulla osta” di cui al 1° comma e le domande di autorizzazione di cui al 2° comma dovranno essere corredate di norma:

- 1) per qualsiasi tipo di esercizio di vendita:
 - a) da una pianta planimetrica dei locali in duplice copia, firmata dall’interessato o da un tecnico iscritto all’albo professionale, in scala 1/100 per i piccoli esercizi ed in scala 1/200 per esercizi, laboratori e stabilimenti che occupano superfici estese e comunque non inferiore a 200 mq. Le piante debbono essere completate dei dati relativi all’altezza, larghezza e lunghezza dei singoli vani e, nei casi di vani in cui siano stati previsti settori con diverse utilizzazioni, la destinazione dei singoli settori;
 - b) da una relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione delle attrezzature, redatta da un tecnico o dall’interessato.
- 2) per i laboratori di produzione, in aggiunta ai documenti sopraddetti:
 - a) da una relazione tecnica, in duplice copia, sulle modalità della lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall’interessato;
 - b) da una relazione dall’analisi chimica e, limitatamente ai prodotti deperibili, dell’analisi microbiologica del prodotto;
 - c) da una copia delle etichette per le eventuali confezioni, obbligatorie e facoltative, che il produttore fa, ovvero da una copia della confezione o di un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.
- 3) per gli esercizi di cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell’aria, sia esso relativo a tutto l’esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell’impianto installato.

Le eventuali spese od autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico – sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dall’autorità sanitaria competente per il rilasci, nonché le motivate condizioni alle quali la medesima ritenga necessari subordinarli.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si

riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato dalla vigilanza.

CAPO II

IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 125

REQUISITI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI

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

Tali esercizi debbono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed è vietata la comunicazione diretta con l'abitazione privata.

I servizi igienici non devono avere accesso diretto all'esercizio, debbono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di mt. 2 dal suolo ed essere costituiti da un vano antiservizio con lavandino dotato di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccoglitore e da un vano per servizio igienico con gabinetto alla "turca" dotato di scarico automatico non manuale.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita con finestrino d'aerazione aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60 o comunque da quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Nei locali antiservizio senza l'aerazione naturale può essere installato un idoneo impianto di aerazione forzata sostitutivo dell'aerazione diretta o naturale, su conforme parere dell'Autorità Sanitaria competente.

Art. 126

REQUISITI DEGLI STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, oltre che corrispondere ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro debbono avere:

- 1) ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento e tale che gli stabilimenti ed i laboratori a loro volta non causino esalazioni moleste od altri rischi sanitari alla zona circostante;
- 2) locali, adeguati per dimensioni e numero al potenziale produttivo distinti in:
 - a) vani per servizi;
 - b) vani e frigoriferi distinti in relazione alla natura delle sostanze conservate per il

- deposito di materiale primo, prodotti finiti ed imballaggi;
- c) vani laboratorio ove gli alimenti e le bevande vengono effettivamente lavorati, manipolati, trasformati o prodotti, aventi le seguenti caratteristiche: pareti rivestite, per almeno due metri dal suolo, con materiale liscio e lavabile riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria competente a rilasciare l'autorizzazione di cui al precedente art. 124; pavimento continuo, integro, di materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile, dotato, ove ritenuto necessario, di caditoie per lo smaltimento delle acque di lavaggio munite di sifone idraulico; aerati e ventilati in modo da assicurare soddisfacenti valori microclimatici di benessere ambientale in relazione sia alle esigenze degli operai sia ad impedire condensazioni di vapori e sviluppo di muffe;
- 3) abbondante acqua potabile corrente erogata dall'acquedotto comunale o, in mancanza o carenza, da pozzi privati o da ambedue le fonti.

In quest'ultima evenienza la rete di distribuzione interna deve essere duplice, una per ciascuna fonte di approvvigionamento, nettamente separate ed indipendenti, in modo da evitare possibilità di miscelazione;

- 4) impianti, macchine ed utensili installati e costruiti:
- a) nel rispetto delle norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari;
 - b) in modo da consentire una facile pulizia;
 - c) in modo da corrispondere ai requisiti di sicurezza;
- 5) sorgenti luminose protette contro le rotture.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali di impianto.

Tutti i laboratori che possono produrre affluenti gassosi e particolari, fumi, vapori, esalazioni moleste devono essere provvisti di idonei sistemi di prevenzione tecnologica e di opportuni impianti di ricambio dell'aria, secondo le prescrizioni dettate dal competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L.

Gli impianti di ricambio meccanico dell'aria ambiente in tutti i laboratori devono essere muniti di filtri particolari tali da trattenere batteri, spore, funghi e altri eventuali agenti infettivi; essi, inoltre, dovranno essere metodicamente e frequentemente controllati tramite una rigorosa pulizia e manutenzione.

I suddetti impianti di ricambio dell'aria ambiente dovranno assicurare un numero di ricambio/ora pari ad almeno 20-30, fatte salve specifiche situazioni per le quali varranno prescrizioni mirate dettate dai Servizi competenti dell'U.S.S.L.

Art. 127

REQUISITI PER CUCINE INDUSTRIALI

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

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 118 e può essere conseguita assolvendo le modalità di cui all'art. 124.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 125 e 126, la superficie totale di locali di lavorazione, deposito e servizi dovrà essere non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente con un minimo di mq. 60.

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

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

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

I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti (f,g,h) possono essere compresi nel medesimo ampio locale.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti perfettamente e periodicamente puliti e disinfettati.

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del responsabile della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.

Valgono inoltre le prescrizioni e norme comportamentali dettate all'art. 125 del presente Regolamento.

Infine, tra i controlli igienico – sanitari, a cura del responsabile della conduzione, devono essere comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per

alimenti, recante apposito contrassegno.

Art. 128

REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA

Gli esercizi di deposito o di vendita di alimenti e/o bevande debbono avere locali per l'esposizione e la vendita così distinti:

- 1) un vano o reparto laboratorio, regolarmente ai sensi del precedente art. 126, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- 2) un vano per i servizi comprendente almeno:
 - a) un armadio a due scomparti, rispettivamente per la custodia degli abiti civili e da lavoro;
 - b) un lavandino regolarmente allacciato alla rete dell'acqua potabile ed a quella di scarico, dotato di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo contenitore;
 - c) servizio igienico con antiservizio e doccia;
 - d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie e la loro temporanea conservazione per la consegna al servizio di nettezza urbana;
 - e) un apposito reparto per il deposito delle attrezzature occorrenti alle pulizie (stracci, scope, detersivi, ecc.);
- 3) arredamento e mobilio che consenta una facile pulizia;
- 4) banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra e comunque si vendono alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura e cottura;
- 5) banchi-armadi o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti, esposti, limitatamente agli esercizi che vengono prodotti facilmente deperibili;
- 6) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli, costruiti in modo da consentire una facile pulizia.

Art. 129

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI, BAR, PASTICCERIE, TAVOLE CALDE, TRATTORIE, RISTORANTI, MENSE E SIMILI

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande (quali caffè, bar, gelateria, birreria, ristorante, trattoria, mensa, rosticceria, tavola calda, osteria con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco con bar) è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente regolamento.

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, oltre all'autorizzazione amministrativa, anche la speciale autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente.

Gli esercizi pubblici sopra richiamati devono:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità ed inquinamento. A tale fine si intende rispettata la distanza quando la fonte di salubrità e di inquinamento sia a distanza tale dall'esercizio pubblico da non far comunque risentire i suoi effetti dannosi;
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapore o sviluppo di muffe;
- L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica e, possibilmente, ad idoneo impianto di condizionamento, secondo le prescrizioni dei competenti servizi sanitari dell'U.S.S.L..
- Non avere alcuna comunicazione diretta con locali di abitazione e con servizi igienici;

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 del consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie; le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo (possibilmente di acciaio inossidabile), per una facile pulizia ed in quantità sufficienti per evitare durante il confezionamento e le preparazioni dei cibi qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia; le stoviglie devono essere sottoposte ad adeguato lavaggio e conservate in stato di accurata pulizia al riparo dalla polvere, dalle mosche e da ogni altra contaminazione; le tazze, i bicchieri ed i piatti devono essere perfettamente integri. Nelle trattorie, ristoranti, osterie e mense, bisogna prevedere almeno 2 reparti separati per la preparazione di carni e di verdure.

Qualora esista già un locale unico e/o un banco di preparazione unico, si deve evitare nel modo più assoluto che alimenti differenti vengano a contatto tra loro. In tal caso, inoltre, utensili e superfici dovranno essere accuratamente puliti tra una preparazione e la successiva di alimenti diversi.

I servizi igienici dovranno essere adeguati alla capienza dei locali e possedere tutti i requisiti igienico – sanitari prescritti alla normativa vigente. In particolare i servizi igienici stessi saranno forniti di carta igienica mediante distributori forniti di apposita protezione metallica.

Nell'antiservizio deve essere sistemato un lavabo con acqua potabile occorrente, azionato a pedale o altro sistema non manuale, dotato di sapone liquido con

distribuzione automatica mediante erogatore in materiale trasparente e di dispositivo di asciugatura di tipo elettrico ad aria calda o con apparecchiatura chiusa per asciugamano a rotolo di carta o altro materiale a perdere, oppure salviette a perdere.

Sono vietati gli asciugamani di uso comune.

Tutte le derrate verranno protette con adatti involucri per alimenti e contenute in recipienti dai bordi bassi in modo che il freddo possa in tempi brevi arrivare agli strati interni dei cibi.

Gli alimenti che non debbono essere mantenuti a temperature alte dovranno essere riposti in frigorifero entro e non oltre mezz'ora dal termine della preparazione o dal servizio di distribuzione.

Per mense o strutture di ristorazione collettiva che forniscano almeno cinquecento pasti al giorno, si dovranno prevedere celle frigorifere separate per i differenti tipi di derrate alimentari almeno 1 per le carni fresche, almeno 1 per prodotti caseari e salumi, almeno 1 per gli ortaggi, almeno 1 per la frutta ed almeno 1 per i prodotti surgelati.

Le dimensioni della cucina non possono essere inferiori a 20 mq. aumentate in misura pari al 20% della superficie delle sale da pranzo eccedenti i 100 mq.

Nelle tavole calde, pizzerie, bar ed ogni altro esercizio sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente e consumatore anche da vetri. Gli impianti di cottura debbono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine; i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi di canne regolamentari e sufficienti.

Qualora vengono utilizzati cuocitori o forni "a microonde", questi devono essere dotati di interruttori automatici che sospendano immediatamente l'emissione di microonde dalla sorgente, in qualsiasi momento si apra il forno.

Inoltre in tali forni la schermatura montata sullo sportello anteriore deve garantire una limitatissima dispersione di microonde nell'ambiente esterno del forno.

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e di aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti di vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti.

Le acque minerali devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita e della mescita, al riparo della viva luce e lontane dalle sorgenti di calore. Una volta iniziate, le bottiglie debbono essere tappate e mantenute refrigerate.

Il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente a temperatura non superiore a + 4°C.

E' ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo.

La birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente a requisiti di legge, aria aspirata dall'atmosfera

esterna e non da ambienti abitati o cantine oppure anidride carbonica pura.

Le bibite a base di spremuta di frutta o frullati, consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata al latte o ad altri liquidi ed a ghiaccio, devono essere separate, alla presenza del cliente, con prodotti maturati e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio artificiale per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande.

Il thè, il caffè, la cioccolata devono essere separati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti, ai quali possono essere aggiunti ingredienti specificatamente richiesti dal consumatore.

La pasticceria, i dolciumi, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza la originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati in contenitori oppure in vetrine refrigerate presi con pinze o altro materiale idoneo.

In particolare la temperatura di conservazione delle creme e di tutti gli altri alimenti che possono subire rapida fermentazione o moltiplicazione microbica non deve essere superiore a +4°C.

La crema e la pasticceria a base di crema possono essere poste in vendita solamente nella giornata di produzione e presentare un tasso coli inferiore a 11/g e stafilococchi inferiore a 11/g.

I prodotti di gastronomia devono presentare un tasso coli e stafilococchi inferiore a 10/g e salmonelle inferiore a 1 in 25g.

I piatti cotti surgelati devono presentare una carica microbica inferiore a 10.000 colonie/g. coliformi e stafilococchi inferiore a 100/g.e salmonelle inferiori a 1 in 25 g.

Nelle mense e in tutti gli impianti di ristorazione collettiva i vari tipi di prodotti alimentari vanno controllati mediante un piano organizzato di controlli, contenuto in un Registro di Igiene”.

Tale registro dovrà contenere delle schede per ogni tipo di derrata alimentare con le seguenti informazioni: denominazione del prodotto, tipo di imballaggio, temperatura ideale di conservazione, tempo massimo di permanenza in frigorifero, tipi di controlli da effettuare, periodicità e numero dei campioni da esaminare. Il suddetto registro dovrà essere continuamente aggiornato ed esibito agli operatori del Servizio di Igiene Pubblica dell’U.S.S.L. in occasione di controlli.

L’autorità Sanitaria competente potrà eventualmente disporre all’occorrenza modifiche ai piani di controllo o particolari interventi integrativi richiesti dal caso.

Nei locali ove vengono installati distributori automatici di alimenti e bevande sono assolutamente vietate condizioni igieniche scadenti e cioè forti correnti d’aria, umidità relativa a temperature elevate, sorgenti di polverosità, la prossimità con servizi igienici.

Le operazioni di caricamento dei distributori con le materie prime dovranno essere svolte da personale qualificato e munito del libretto di idoneità sanitaria, da normativa nazionale vigente.

CAPO III
ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

Art. 130
VENDITA IN FORMA AMBULANTE

La vendita di alimenti che si svolge nelle piazze, nelle strade od in altro luogo accessibile al pubblico, in forma girovaga, con l'ausilio di attrezzature facilmente mobili e rimovibili anche in occasione di mercati, fiere, è autorizzata dal Sindaco, su conforme parere del Servizio Sanitario dell'U.S.S.L. competente, subordinatamente alla osservanza delle seguenti condizioni:

- a) Uso di banchi costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile, dotata di una protezione su tre lati e sollevata dal terreno di almeno un metro.

I banchi devono essere coperti all'altezza di mt. 2 dal suolo o da una tenda o copertura idonea proteggere le merci dal sole o dalla pioggia.

- b) Uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere del Servizio Sanitario competente dell'U.S.S.L.

I generi alimentari, dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate, sono:

- a) Frutta e verdura;
- b) Prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, buste di laminati termoresistenti sempre comunque in materiale idoneo "per alimenti", con esclusione dei prodotti surgelati;
- c) Dolciumi in involucri originali in apposite confezioni sigillate, in materiale idoneo "per alimenti", con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- d) Prodotti ittici, con esclusione dei molluschi eduli, purchè sia ininterrottamente assicurata la catena del freddo, salvo che si tratti di pesce salato o affumicato;
- e) Formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semiconserve.

La vendita di formaggi freschi, margarina e salumi interi è consentita nel periodo 1^o maggio – 30 settembre fino alle ore 12, semprechè il punto di vendita sia attrezzato in modo tale da proteggere tali alimenti dall'influenza degli agenti atmosferici.

La vendita di salumi affettati, di semi-conserve e di burro è consentita se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato fino al momento della vendita.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla

contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico. E' comunque vietata la vendita ambulante e girovaga o a posto fisso di carne fresca.

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso autorizzato dal Sindaco, su parere conforme del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.S.L. per le rispettive competenze, può essere concessa la vendita dei seguenti ulteriori generi alimentari:

- a) Funghi e tartufi
- b) Biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate in materiale comunque idoneo "per alimenti". E' possibile la vendita di biscotti e dolci sfusi, purchè tenuti in appositi recipienti chiusi;
- c) Bibite analcoliche, preparate estemporaneamente, oppure offerte in contenitori originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchiere di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego e da gettare dopo l'uso in apposito contenitore; è ammessa la preparazione, anche estemporanea, delle bibite analcoliche, purchè sia assicurata la continua refrigerazione del prodotto;
- d) sono soggetti alla stessa normativa, di cui al punto c), anche le bibite alcoliche, qualora la somministrazione sia autorizzata dalla autorità competente;
- e) gelati preconfezionati da vendersi in confezioni originali e sigillate;
- f) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali e sigillati.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli in materiale poroso e sollevati dal pavimento di non meno di 50 cm.

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria competente e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante allacciamento fisso alla rete pubblica.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente con lavabo idoneo dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua, ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

La vendita in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti, è consentita esclusivamente per i seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura, esclusi i funghi e i tartufi;
- b) bevande analcoliche solo se in contenitori originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili non soggetti comunque a

- reimpiego;
- c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
 - d) gelati preconfezionati, conservati in adatti contenitori termici;
 - e) pesce salato od affumicato;
 - f) conserve di prodotti alimentari contenute in appositi recipienti sigillati e originali;

Il prelevamento del pesce salato dovrà essere effettuato con idoneo strumento metallico.

I mezzi di trasporto devono essere riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria competente, tenuti in buone condizioni di pulizia e dotati di un recipiente per i rifiuti.

L'autorizzazione è subordinata ai seguenti requisiti:

- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- l'esistenza di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;
- il possesso di idoneo piano metallico (o similari) da lavoro;
- l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata.
- Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggi) deve disporre di locali di depositi, convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente regolamento e riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria competente.

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, anche in occasione di fiere, è vietata qualsiasi attività diretta a preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) ad esclusione delle castagne.

In casi eccezionali si potrà derogare a tale divieto su apposita autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.S.L. competenti.

Per le strutture adibite alla ristorazione collettiva all'aperto o comunque in occasione di feste e raduni tradizionali dovranno essere rispettate le seguenti norme igieniche:

- 1) Tutti i prodotti carnei (in particolare quelli di carne suina) ed ogni altro prodotto alimentare deperibile o contaminabile vanno conservati in idonei frigoriferi con capacità adeguate rispetto al volume delle merci che vengono utilizzate.
- 2) Deve essere rigorosamente osservata l'assoluta separazione dei tavoli delle zone adibite alla lavorazione ed alla preparazione alimenti: primi piatti, carni, contorni caldi e freddi e piatti freddi vanno preparati con attrezzature e su superfici utilizzate espressamente per un solo genere di preparazione.
- 3) Nel caso in cui esista un solo tavolo di lavoro disponibile, il piano, in materiale liscio e lavabile, idoneo "per alimenti", impiegato per la preparazione degli alimenti dovrà essere tolto e pulito alla perfezione prima di essere utilizzato per

la lavorazione successiva.

- 4) Prodotti carnei normalmente impiegati per la confezione di spiedini o di altre confezioni che richiedano una preparazione preliminare prima della cottura, possono essere lavorati anche alcune ore prima di essere cucinati purchè stazionino in cella frigorifera fino al momento del loro utilizzo. Una volta allestiti con altri prodotti carnei o vegetali vanno riportati in cella frigorifera nel più breve tempo possibile.
- 5) In tutta la struttura deve essere predisposto e funzionale il collegamento con acqua potabile.
- 6) Va evitato l'uso di vasche o tinozze di acqua stagnante per il lavaggio di stoviglie, posate, pentole o vasellame.
- 7) Al fine di evitare insudiciamenti da agenti fisici (polveri) e biologici (insetti, mosche, batteri), è consentito l'impiego di tovaglie e stoviglie a perdere.
- 8) Dovranno essere collocati, nel maggior numero di posizioni possibili, contenitori raccogli - rifiuti di adeguate dimensioni, provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici dall'eventuale intervento di animali (cani, gatti, roditori).
- 9) Il personale addetto alla cucina va sottoposto preliminarmente ad una prova di ceppicoltura e ad un tampone orofaringeo.
- 10) Il personale tutto, infine, dovrà indossare l'abbigliamento prescritto dalle leggi nazionali in materia (giacca e sopraveste di colore chiaro e copricapo che contenga la capigliatura).

Per i generi alimentari che presuppongono una preparazione preventiva con o senza cottura, il venditore deve disporre di apposito locale con attrezzatura necessaria, riconosciuta idonea dal medico igienista del Servizio d'Igiene Pubblica o dal veterinario competente della U.S.S.L. a norma delle vigenti disposizioni.

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

Art. 131 VIGILANZA

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

- nei locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili; sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi, sui mezzi di trasporto;
- in qualunque momento ed in qualsiasi luogo di produzione, trasformazione,

- confezionamento deposito, vendita, distribuzione, somministrazione e consumo;
- sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
 - sul personale addetto.
- a cura delle sostanze alimentari e delle bevande sono stabilite dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 132

ISPEZIONI, CONTROLLI, ACCERTAMENTI

La vigilanza di cui al precedente articolo si è effettuata mediante:

- 1) Ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature nonché l'idoneità tecnico-funzionale in relazione all'attività cui sono adibiti o si intenda adibirli;
- 2) Controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti d'uso personale o domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- 3) Accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alle leggi in materia adempiano agli obblighi delle leggi stesse e del presente regolamento.

Art. 133

MODALITA' D'ESECUZIONE DELLE ISPEZIONI

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

Ove un tecnico appositamente incaricato ad eseguire le ispezioni sia sprovvisto di tessera, deve essere accompagnato da un addetto munito di tessera o da un Vigile Urbano.

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

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

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

Art. 134

MODALITA' D'ESECUZIONE DEI CONTROLLI

I controlli, di cui sopra, si eseguono con:

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

Art. 135

VERBALE DI PRELEVAMENTO DI UN CAMPIONE

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

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

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

Art. 136

MODALITA' E NORME DI PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI DA SOTTOPORRE AD ANALISI CHIMICA

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

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

Art. 137

CONTRASSEGNI DI IDENTIFICAZIONE DEI SINGOLI CAMPIONI

Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque

parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'Ufficio che ha disposto il prelievo.

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

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

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

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

Art. 138

PRELEVAMENTO DI CAMPIONI DI GRANDI PARTITE

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

Art. 139

OPERAZIONE DI VIGILANZA CON PRELIEVO DI CAMPIONI DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

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

Art. 140

OPERAZIONI DI VIGILANZA CON PRELIEVO DI CAMPIONI DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI SOTTO IL VINCOLO DOGANALE

Nel caso di trasporto sotto vincolo, le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di originale animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la

dogana, la dogana che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore ed il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

CAPO V
PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI
RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

Art. 141
DEFICIENZE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature o nella loro conduzione, il Medico Igienista competente del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. può proporre all'Autorità Sanitaria Locale di:

- a) Ordinare che vengano eliminati gli inconvenienti riscontrati, fissando il termine e le prescrizioni specifiche pertinenti;
- b) Sospendere l'attività dell'esercizio per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- c) Revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione sanitaria o quella amministrativa d'esercizio.

I provvedimenti di cui sopra sono proposti all'Autorità Sanitaria Locale dal Veterinario territoriale competente dell'U.S.S.L. per i casi di specifica competenza.

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

Art. 142
IRREGOLARITA' DELLE MERCI

Gli addetti alla vigilanza, quando:

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

Il Medico Igienista che accerta la nocività di una merce ne ordina la distruzione o la destinazione, sotto il controllo, ad usi diversi dall'alimentazione umana.
Analogamente agisce il Veterinario territorialmente competente dell'U.S.S.L.

TITOLO VI IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 143 PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI

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

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

I prodotti sott'olio, sotto aceto, sotto spirito, sotto sciroppo, ecc., venduti sfusi, devono essere esposti all'aperto e fuori dal negozio e per la manipolazione di generai sfusi devono adoperarsi particolari pinze, cucchiari, forchette.

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

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

Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti (vedi da ultimo D.M. 13 settembre 1975).

La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con D.M. 2 giugno 1982 e successive integrazioni.

Art. 144 SALVAGUARDIA DELLA GENUINITA' E DELLA REGOLARITA' DELLE SOSTANZE ALIMENTARI – TUTELA DEL CONSUMATORE – PROVVEDIMENTI

E' vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa o in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuità da chiunque

rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità origine, provenienza e le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse e vantando particolari azioni medicamentose e confezionate o etichettate in modo incompleto o difforme da quanto previsto dalle leggi vigenti in materia e dal presente Regolamento.

Art. 145

SEQUESTRO CAUTELATIVO

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme di cui al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subirne ulteriore maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovati, con custodia fiduciaria gratuita a carico dei detentori e con conseguente inoltro degli atti relativi all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza

CAPO II

CEREALI – SFARINATI – PANE – PASTA – RISO

Art. 146

PRODUZIONE E VENDITA

La produzione e la vendita dei cereali, farinati, pane e pasta e alimentari sono disciplinate dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

Art. 147

PRODUZIONE DI PASTE SPECIALI

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

Art. 148

PRODUZIONE DI PANE SPECIALE

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

Art. 149

PANE SURGELATO

Le norme sulla produzione di pane surgelato sono fissate con D.M. 13 aprile 1978.

Art. 150

APERTURA, RIATTIVAZIONE, TRASFERIMENTO DI MOLINI E PANIFICI

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

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

Art. 151

ATTREZZATURE DEI PANIFICI

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

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

Art. 152

LAVORO NOTTURNO DEI FORNAI

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

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

L'esercente che contravviene alle norme della presente legge o dal relativo regolamento è punito con l'ammenda da lire 50.000 fino a lire 200.000 per ciascuna delle persone occupate alle quali la violazione si riferisce. Non è ammessa la definizione in via

amministrativa.

In caso di recidiva, e fermo il disposto dell'art. 99 del Codice Penale, il giudice può disporre la sospensione dell'esercizio dell'industria per un periodo non superiore ad un mese.

Ove venga presentata domanda di oblazione ai sensi dell'art. 162 del codice penale e la contravvenzione constatata costituisca violazione di norma che abbia in precedenza dato luogo a condanna o ad oblazione, il giudice, dopo l'emanazione del provvedimento che dichiara estinto il reato per intervenuta oblazione, è tenuto a trasmettere gli atti al Prefetto.

Art. 153

PASTE ALIMENTARI

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

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

Art. 154

RISO

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

CAPO III

LATTE E DERIVATI

Art. 155

LATTE – AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA

Chiunque intenda produrre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve farne domanda al Sindaco, unendo:

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

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

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifica.

Art. 156

DEFINIZIONE REQUISITI E CARATTERI IGIENICO – SANITARI DEL LATTE

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

Con la sola parola “latte” deve intendersi il latte proveniente dalla vacca.

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

E' ammesso alla vendita ed al consumo diretto nel territorio del Comune solamente il latte che proviene dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente dall'U.S.S.L.

Clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi e che è stato pastorizzato e sterilizzato o sottoposto a trattamenti di bonifica, ritenuti idonei dall'Autorità Sanitaria Locale.

E' altresì ammesso alla vendita ed al consumo diretto nello stesso ambito territoriale, il latte da potersi consumare crudo (latte certificato), solo se proveniente dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi.

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiore ai +4°C sino al momento della consegna per il trasporto del latte, devono essere attuati con apparecchiature idonee.

Il latte da sottoporre a trattamento di bonifica deve pervenire agli stabilimenti con seguenti caratteristiche:

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

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico – edilizie stabilite nel presente Regolamento per i laboratori di generi destinati all'alimentazione e corrispondere alle prescrizioni – funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attività, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica, e di una buona conservazione del latte.

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

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

dall'Autorità Sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza e su automezzi adeguatamente protetti.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

- 1) Saggio del grado di alterazione con la soluzione alcoolica di alizarina;
- 2) Densimetria.

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

- 3) Sudiciometria;
- 4) Crioscopia;
- 5) Contenuto di grasso;
- 6) residuo magro.

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

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

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

E' ammesso un residuo magro sino al limite dell'8.50% purchè il tasso di grasso sia superiore al 3,15%.

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

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

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

Le centrali del latte e i centri di pastorizzazione, che sono in grado di offrire il latte pastorizzato con una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. mediamente valutata su almeno cinque campioni prelevati in giorni diversi durante il mese solare, possono chiedere all'Autorità Sanitaria competente l'autorizzazione ad indicare sui contenitori la qualità superiore del loro prodotto. A tal fine devono provvedere al conteggio della carica batterica in ogni ora della giornata lavorativa e ad ogni passaggio (pastorizzatori, serbatoi, macchine confezionatrici), alla registrazione di tali dati su un modulo giornaliero e all'invito sistematico del modulo con i dati al Medico Igienista competenze del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. Questi può verificare l'esattezza dei dati mediante il prelievo di campioni, da inviarsi per l'analisi al Presidio Multizonale di Prevenzione

competente per territorio.

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

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

Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo del Medico Igienista competente del servizio di Igiene Pubblica, che si avvale del Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio.

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

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

I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo che pastorizzato o sterilizzato (a lunga conservazione), devono contenere in modo chiaramente leggibile la data di confezionamento così espressa:

- il giorno (corrispondente al giorno di validità per il Comune) in numeri arabi ed il mese in numeri romani o lettere e l'anno in numeri arabi. Il giorno di validità sarà calcolato in 24 ore dal confezionamento e perciò:
 - 1) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati entro le ore 10 porteranno la data del giorno stesso;
 - 2) le bottiglie capsulate e i contenitori confezionati dopo le ore 10 potranno portare la data del giorno successivo, purchè non siano distribuiti alla vendita nella stessa giornata del confezionamento.

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

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

Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alla tabella 1 allegata al D.M. 30.08.1981 possono vendere latte confezionato pastorizzato o certificato solo se dispongono di separato settore per tale latte, di almeno mq. 4 di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenere tutto il prodotto.

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

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

La consegna del latte alle rivendite deve avvenire con idonei veicoli adatti a mantenere la catena del freddo.

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

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

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

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

I contenitori devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili "latte scremato" o "latte parzialmente scremato". In quest'ultimo caso è obbligatoria anche la dicitura della percentuale minima di grasso contenuto nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

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

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

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

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

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

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

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

Il prodotto finito deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti la data di fabbricazione

riferita a mese ed anno e l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti.

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso.

Art. 157

REGISTRO DI STALLA DEI PRODUTTORI

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

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del marchio comprovante la subita visita sanitaria);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite nella stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Veterinario dell'U.S.S.L. in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.
- f) In detto registro dovranno essere inoltre annotate a cura del sanitario competente tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

Art. 158

SORVEGLIANZA SUI PRODUTTORI DI LATTE

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnare immediatamente al competente ufficio sanitario ogni acquisto di animale lattifero.

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

E' vietata la raccolta del latte per il consumo diretto proveniente da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

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

Art. 159

VENDITA DI LATTE AL DOMICILIO DEI PRODUTTORI

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

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) e che non possiedono un locale

igienicamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

Art. 160

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

Art. 161

TRASPORTO DEL LATTE

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

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

Per il trasporto del latte si osservano anche le norme di cui al D.M. 7.01.1984, purchè compatibile e nel rispetto delle norme stabilite per il trasporto degli alimenti dal D.P.R. 327/80.

Art. 162

FORMAGGI

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

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

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

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

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

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

requisiti microbiologici consentiti.

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

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

Art. 163

PRODUZIONE E VENDITA FORMAGGI

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

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

Art. 164

BURRO

La denominazione "burro" è riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici ed organolettici indicati ai successivi artt. 2 e 3 della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 così modificata con L. 13 maggio 1983, n. 202.

La denominazione "burro di qualità" è riservata al prodotto ottenuto unicamente dalla crema del latte di vacca, che risponde ai requisiti organolettici, analitici ed igienico – sanitari che saranno stabiliti con decreto del Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste di concerto con i Ministri della Sanità e delle Finanze.

Ai prodotti ottenuti dalla crema e dal siero provenienti da animali diversi dalla vacca, può essere attribuita la denominazione "burro", purchè seguita dall'indicazione della specie animale.

Le materie prime utilizzate per la produzione del "burro di qualità" devono essere sottoposte anche a pastorizzazione. Il "burro di qualità" deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche salvo quelle ammesse per le produzioni lattiero – casearie.

I produttori ed i confezionatori di burro devono tenere, presso ogni stabilimento, un registro di carico e scarico sul quale devono essere indicate giornalmente la qualità e la qualità della materia prima impiegata ed i tipi di burro ottenuti.

Tale registro deve essere preventivamente vidimato dal capo dell'istituto di vigilanza

per la repressione delle frodi del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, competente per territorio, o da un funzionario da esso delegato.

L'uso di denominazioni e di dizioni riferentesi a trattamenti applicati alla materia prima od al prodotto finito, per garantire la salubrità, è consentito a condizione che il burro così trattato corrisponda ai requisiti stabiliti con decreto di cui al secondo comma del presente articolo.

Art. 165

MARGARINA, GRASSI IDROGENATI, PASTE BIANCHE DI DEMARGARINAZIONE, YOGURT

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati è disciplinata dalla L. 4 novembre 1951, n. 1316 e relativo regolamento di esecuzione D.P.R. 14 gennaio 1954, n. 131 e dal D.M. 16 luglio 1960, e successive integrazioni e varianti.

Si osservano inoltre le disposizioni della legge 31 maggio 1977, n. 321 e delle altre norme ivi richiamate.

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio d'oliva e degli oli di semi è disciplinata dalla L. 4 agosto 1955, n. 849 e successive integrazioni.

Con la denominazione di "yogurt" si intende latte fermentato da microorganismi specifici acidificanti: *lactobacillus bulgaricus* *streptococcus thermophilus*, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.

Il latte impiegato per produzione dello yogurt può essere latte fresco, intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un procedimento di bonifica termica, prima di essere inoculato con i microorganismi specifici di fermentazione, eventualmente, (ove richiesto) a processi d'omogeneizzazione o concentrazione.

Lo Yogurt, oltre che nei tipi di latte intero e magro o scremato, può essere preparato anche nella varietà alla frutta. In questo caso il prodotto può essere addizionato con preparati a base di frutta, conserve, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito, con eventuale aggiunta di sostanze aromatiche naturali.

Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto, in sede di lavorazione, a trattamento termico o lesivo per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di Yogurt normale che gli Yogurt alla frutta, non può essere messo in commercio con la denominazione tipica (yogurt).

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tenore in materia grassa del latte impiegato per la preparazione e alla data sia di produzione che di scadenza, da fissarsi in giorni 30.

L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yogurt è subordinata all'accertamento che la produzione si compia, oltre che in locali rispondenti ai requisiti generali di

idoneità fissata per gli stabilimenti di prodotti alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri in particolare l'optimum di incubazione e la protezione da inquinamenti durante tutto il ciclo di lavorazione, ivi comprese le fasi dall'aggiunta di ingredienti consentiti e del confezionamento del prodotto finito. La frutta che viene aggiunta deve essere in buono stato di conservazione ed idonea al consumo umano.

Art. 166

PANNA

Non è consentita la vendita di panna cruda, ma solo di panna sottoposta a trattamento di bonifica. La panna pastorizzata deve presentare una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. e coliformi inferiori a 10/ml. La panna sterilizzata UHT deve avere le stesse caratteristiche del latte UHT.

La panna pastorizzata, sterilizzata o a lunga conservazione, viene normalmente esitata in contenitori a perdere, con stampigliatura della data di produzione.

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali può essere venduta anche in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, sterilizzabili al calore e lavabili con miscela detergente e disinfettante; questi devono essere consegnati sigillati al ricevitore con certificato di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa. Il destinatario è impegnato alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperatura non superiore a +4°C. e ad estrarne la panna con strumento metallico sterilizzato, munito di impugnatura che eviti il contatto con il prodotto.

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto sicuramente sottoposto a bonifica, deve essere estemporanea ed effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale sia mediante l'emulsione con gas idoneo.

La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore a +4°C e non può essere esposta in mostra né nelle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Alla vendita la panna montata disaerata deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche: carica microbica inferiore a 500.000 colonie per ml., coliformi inferiori a 100/ml. e stafilococchi inferiori a 100/ml.

CAPO IV

OLII E STRUTTO

Art. 167

OLIO DI OLIVA E DI SEMI

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (olea europea) deve essere messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle norme di cui le leggi 13 novembre 1960, n. 1497 e 27 gennaio 1968, n. 35.

La produzione ed il commercio degli oli di semi è disciplinata dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35 prorogata con legge 12 febbraio 1969, n. 5, nonché dal D.M. 21 ottobre 1987, n. 509.

Art. 168

RAFFINAZIONE DEGLI OLII

La raffinazione degli olii è disciplinata dalla legge 24 luglio 1962, n. 1104.

Dalla raffinazione degli olii si ottengono i seguenti tipi:

- olio extra vergine di oliva;
- olio fino vergine di oliva;
- olio vergine di oliva;
- olio di oliva rettificato;
- olio di sansa di oliva.

Tali denominazioni debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte ai recipienti contenenti gli olii.

Art. 169

RIVENDITA DI OLII COMMESTIBILI

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva anche se già titolare di licenza commerciale deve farne denuncia al Sindaco, indicando i locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi, nonché la denominazione e la qualità posti in vendita.

E' vietata la vendita di olii commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Si considerano posti in commercio e destinati alla vendita tutti gli olii che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto.

Art. 170

INDICAZIONE DELLA QUALITA' DEGLI OLII DI SEMI

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi e debbono indicare la denominazione in modo ben visibile sui recipienti che li contengono.

Oltre la denominazione, dovrà essere dichiarato sui recipienti con cui vengono posti in vendita il seme da cui vengono estratti.

Nei locali dove si vendono olii diversi da quelli di oliva deve essere esposta, sia all'interno che all'esterno dei negozi, una targa con la scritta ben leggibile "vendita olii di semi".

Qualora in uno stesso locale si vedano, in forma sfusa, contemporaneamente olii di oliva e olii di semi, i contenitori debbono portare rispettivamente l'indicazione "olio di oliva" e "olio di semi".

E' vietato porre in vendita olii di semi che non posseggono i requisiti stabiliti dalla legge o colorati artificialmente ovvero olii di semi di cui non sia dichiarata la pianta di provenienza.

Art. 171 STRUTTO

La denominazione di strutto è riservata al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale.

Lo strutto deve corrispondere alle prescrizioni contenute nel R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2933 nel R.D. 1.7.1926, n. 1361, nella I. 30.04.1962, n. 283, nella I. 26.02.1963, n. 441 e successivi DD.MM. riguardanti gli additivi e coloranti.

Lo strutto va venduto solamente in confezioni sigillate.

CAPO V CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 172 SPACCI DI CARNE

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, ai sensi delle norme per la vigilanza sanitaria delle carni di cui al regolamento 20 dicembre 1928, n. 3298, modificato dal D.P.R. 25 settembre 1969, n. 1311, dal D.P.R. 23 giugno 1972, n. 1066, nonché dalla legge 4 aprile 1964, n. 171, modificato dal D.L. 17 gennaio, n. 3 convertito in legge 18 marzo 1977, n. 63 e regolamentato con D.M. 3 febbraio 1977.

Vedi anche D.M. 19 marzo 1977 e D.M. 1 aprile 1977 che regolamentano i D.L. 17 gennaio 1977, n. 3 convertito con modificazioni in L. 18 marzo 1977 n. 63.

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

Il Sindaco concede l'autorizzazione previo parere del Veterinario dell'U.S.S.L. e dopo accertate le condizioni di idoneità dei locali, degli impianti, delle attrezzature.

Art. 173 DEFINIZIONE DELLE CARNI

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

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

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

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

Sono "carni surgelate" quelle prodotte e poste in vendita, con le modalità prescritte dalla L. 27.01.1958, n. 32, in confezioni originali e di piccola pezzatura.

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

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

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

Art. 174

REQUISITI IGIENICI E VIGILANZA PER LA VENDITA DI CARNI

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

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

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

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

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

delle uncinaie.

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

In tutto il locale, angoli e spigoli devono essere smussi ed arrotondati al fine di evitare insudiciamenti e depositi di polvere. Lo spaccio o la macelleria devono essere dotati di:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) carne appartenente a qualunque specie di animali, eccetto quella di bassa macelleria e quella equina, che devono essere vendute in spacci a ciò esclusivamente destinati.

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

- b) volatili, pollame, conigli, nonché selvaggina.

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

- a) salumi a taglio, carne insaccata o comunque preparata;
- b) uova, purchè confezionate ai sensi delle vigenti leggi;
- c) alimenti surgelati, purchè l'esercente sia in possesso dell'attestato rilasciato dal Veterinario competente dell'U.S.S.L.

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

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

- banchi o armadi di frigoriferi, destinati alla vendita di tali carni, che assicurino una temperatura non superiore a -15°C ;
- celle frigorifere per il deposito di tali carni con temperatura non superiore a -15°C , ove lo richiedono esigenze commerciali;
- adeguata attrezzature di sezionamento, a meno che la vendita al dettaglio di carni congelate venga effettuata in tagli preconfezionati.

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

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

- a) un banco a scomparto per carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine;
- b) un banco o scomparto per carni avicunicole e per la selvaggina allevata.

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

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

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

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

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

Sulle carni preconfezionate devono figurare le indicazioni prescritte dalle vigenti

disposizioni di legge.

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

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

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

La vendita ambulante di carni fresche, congelate o comunque preparate, è vietata.

Il Sindaco può consentire la vendita ambulante delle carni preparate, insaccati o salumi opportunamente protette, purchè effettuate mediante unità mobili riconosciute idonee dal Veterinario competente dell'U.S.S.L. la relativa autorizzazione sanitaria è valida esclusivamente per il territorio comunale di competenza.

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

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

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

L'istituzione ed il funzionamento dei macelli pubblici e privati è autorizzato dal Sindaco su conforme parere della competente autorità veterinaria dell'U.S.S.L.

Art. 175

CARNI EQUINE E DI BASSA MACELLAZIONE

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

Art. 176

CELLE FRIGORIFERE

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

refrigerante.

Art. 177

PERSONALE ADDETTO AGLI SPACCI DI CARNE

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

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

Le donne addette alla vendita devono portare in capo una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

Art. 178

LAVORAZIONE DEI RESIDUI DELLA MACELLAZIONE

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

Art. 179

TRASPORTO DELLE CARNI

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macellai agli spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi, con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti interamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni.

Tali carri devono essere muniti di autorizzazione dall'autorità sanitaria e corrispondente ai requisiti previsti nel presente regolamento al capitolo trasporto di alimenti e revisionati periodicamente e non possono essere adibiti ad altri scopi.

Art. 180

INTRODUZIONE DI CARNE NEL COMUNE

L'introduzione nel Comune di carne fresca macellata fuori Comune, destinata agli spacci di vendita e agli stabilimenti situati nell'ambito del Comune è disciplinata dalle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 e successive modifiche.

Art. 181

LABORATORI DI CARNI

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate sono

disciplinate dagli artt. 50 e segg. del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

L'apertura e l'esercizio di tali laboratori sono disciplinati dal D.P.R. 26.03.1980, n. 327.

Le domande per ottenere l'autorizzazione alla apertura di tali esercizi devono essere rivolte al Sindaco e contenere una planimetria dei locali e la descrizione delle lavorazioni che si intendono eseguite.

Il Sindaco previo parere del Veterinario dell'U.S.S.L. rilascerà la prescritta autorizzazione.

Art. 182

LOCALI PER LABORATORIO DELLE CARNI

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

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

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

I pavimenti debbono essere di materiale lavabile che consenta un'idonea pulizia.

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

Art. 183

PERSONALE ADDETTO AI LABORATORI DI CARNI

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale stesso dovrà essere assoggettato a vaccinazione antitifica.

Detto personale dovrà indossare una vestaglia sempre di bucato e portare in testa copricapi per evitare caduta dei capelli nelle lavorazioni.

Art. 184

CHIUSURA DEI LOCALI

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

Art. 185
CARNI DI VOLATILI E DI SELVAGGINA

La disciplina sanitaria per la produzione e commercio di volatili, conigli e selvaggina è fissata con D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967, modificato con D.M. 12 novembre 1976, n. 1000. La vigilanza sui locali di produzione macellazione e vendita è affidato al Servizio Veterinario dell'U.S.S.L.

CAPO VI
PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 186
ALLEVAMENTO E VENDITA DI PESCI – CROSTACEI – MOLLUSCHI

Qualsiasi allevamento di pesci, crostacei, molluschi e simili sia in mare che in acque dolci deve essere preventivamente autorizzato dall'Autorità sanitaria.

L'autorizzazione di vendita deve essere richiesta al Sindaco.

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

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

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

Art. 187
LOCALI PER LA VENDITA DI PESCE

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

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno. La merce collocata sui banchi deve essere posta in idonei recipienti igienicamente ammessi dall'autorità sanitaria comunale (bacinelle e vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.), dotati di doppio fondo con griglie per la raccolta del colaticcio.

Anche i venditori ambulanti devono adottare solo i recipienti come quelli descritti nel comma precedente.

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

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

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

Anche le friggitoie di pesce devono sottostare alle norme sopracitate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

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

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

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

Art. 188

LIMITE DI CONTAMINAZIONE DA MERCURIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI ITTICI

Il limite di contaminazione da mercurio del pesce e di altri prodotti alimentari della pesca, è fissato dal D.M. 14 dicembre 1971 nonché dai DD.MM. 29 marzo 1974 e 14 maggio 1986.

Art. 189

CONTROLLO SANITARIO E REQUISITI DEI PRODOTTI ITTICI

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

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

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

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

conservativo al mercurio.

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

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

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

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

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

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

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

- a) costituiti o almeno ricoperti da materiale impermeabile lavabile che non presenti soluzioni di continuità;
- b) muniti di dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale

insudiciamento o da contatti o manipolazioni del pubblico;

c) muniti di impianto refrigerante che assicuri una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto.

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

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

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

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

Art. 190

VASCHE PER L'AMMOLLO DI PESCI SALATI

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

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

Art. 191

DIVIETO DI PESCA IN ACQUE CONTAMINATE

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

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

CAPO VII

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art. 192

ORTAGGI

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

- a) le radici: carote, rape, ecc.;
- b) i bulbi: aglio, cipolle, ecc.;
- c) i tuberi: patate ecc.;
- d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;
- e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.;

f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;

g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.;

h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.;

E' vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

E' vietata la vendita, di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art. 193

IMPIEGO DI SOSTANZE ATTIVE DISERBANTI DI AGRICOLTURA

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

Art. 194

FRUTTA

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

E' vietata la vendita:

a) della frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;

b) della frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità;

c) della frutta rotta o tagliata;

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

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

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

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

Particolari norme sulla classificazione, imballaggio, etichettatura e presentazione dei prodotti ortofrutticoli e agrumi sono stabilite con D.M. 4 agosto 1988, n. 355.

Art. 194/bis
COCOMERATE

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

- a) di due vani separati: uno per il custode ed uno per il deposito della merce;
- b) di allacciamento all'acquedotto ed alla fognatura comunale.

Per i chioschi già esistenti, ove non risulti possibile l'allacciamento suddetto, si può prevedere la dotazione di cisterne contenenti non meno di 200 (duecento) litri d'acqua sicuramente potabile da rinnovare quotidianamente e di contenitore idoneo per le acque usate;

- c) di tavolo a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio e la vendita di frutti;
- d) di idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo sul posto dei frutti, ove questo si effettui;
- e) di lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale anche per i chioschi che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;
- f) di idonee stoviglie (piatti e posate) da tenersi sempre puliti e ben protetti dalla polvere.

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

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

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

Art. 195
FUNGHI

La vendita dei funghi freschi, secchi o lavorati e dei tartufi o conservati, è soggetta a visita sanitaria ed ad autorizzazione dietro parere del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. a chi è già in possesso di licenza di commercio comprendente le voci dei gruppi corrispondenti alla tabella merceologica.

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

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

Di regola, viene adottato il seguente elenco di funghi dei quali è consentito il

commercio:

NOME VOLGARE

- 1) Prataiolo
- 2) Ovolo, Cocco
- 3) Chiodini, famigliola buona, Sementino
- 4) Porcino, Morecchio, Ceppatello
- 5) Pinarolo domestico
- 6) Ditola gialla e rossa
- 7) Gallinaccio, Galletto
- 8) Prugnolo
- 9) Steccherino, Spinarolo, Dentino
- 10) Bubbola o Puppola
- 11) Vescia maggiore, Vescia
- 12) Agarico delizioso, Lapacendro buono
- 13) Spugnola gialla, Trippetto
- 14) Spugnola bruna
- 15) Pioppino
- 16) Orecchino
- 17) Tartufone
- 18) Trifola bianca
- 19) Tartufo del Perigord
- 20) Tartufo nero di Norcia

NOME TECNICO

- Agaricus Campestris
- Amanita Cesarea
- Armillaria Mellea
- Boletus edulis
- Boletus Bellini
- Clavaria botrytis
- Cantharellus cibarius
- Clitopilus prunulus
- Hydnum repadum
- Lepiola excoriata
- Lycoperdon bovista
- Lactarius deliciosus
- Morchella esculenta
- Morchella conica
- Pholiota Acgerita
- Pleurotus Ostreato
- Tuber magnatum
- Tuber aestivum
- Tuber Melanospermum
- Tuber brunale

Potranno essere venduti, sotto la responsabilità accertata per iscritto di Micologo responsabile, incaricato dall'Autorità Sanitaria competente, funghi di altre specie purchè non confondibili con specie tossiche.

E' vietata la vendita di funghi di specie diverse miscelati.

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

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

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

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

Art. 196

FUNGHI CONSERVATI

Potranno essere venduti mangerecci sott'olio, sott'aceto al naturale, o comunque

conservati, purchè rispondenti a quanto prescritto dalle leggi vigenti.

E' vietata la vendita di funghi conservati appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

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

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

E' vietata la vendita di funghi conservati al freddo appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

E' vietata la vendita di Armillariella Mellea (Chiodino) conservata al freddo.

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

Art. 197

FUNGHI SECCHI

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

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

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

E' vietata la vendita di funghi secchi informa ambulante.

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

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

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

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

E' vietata l'importazione di funghi freschi, secchi o lavorati e di tartufi freschi o

conservati non rispondenti alle presenti norme. I magazzini, i depositi ed i locali di lavorazione sono soggetti a vigilanza sanitaria.

CAPO VIII UOVA – GELATI – SURGELATI

Art. 198 UOVA

Per “uova” si intendono le uova di gallina in guscio, atte al consumo come tali o alla utilizzazione nell’industria alimentare. La produzione, la raccolta, l’immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposti a vigilanza del Veterinario dell’U.S.S.L.

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:

Categoria A o “uova fresche” con camera d’aria non superiore a 6 mm.;

Categoria B o “uova di seconda qualità o conservate” con camera d’aria non superiore a 9 mm.;

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

Art. 199 GELATI

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

Art. 200 AUTORIZZAZIONE SANITARIE A PRODURRE E VENDERE GELATI

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

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

E’ consentita l’installazione dell’impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetto dal contatto con il pubblico. La preparazione delle miscele, e conseguentemente loro trattamento termico di risanamento microbiologico, deve essere sempre effettuata in un vano apposito, od un settore del vano vendita avente le caratteristiche di laboratorio a norma dei precedenti artt. 125 e 126. Il trasferimento della miscela dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme tecniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.

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

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 201

PRODUZIONE E VENDITA DI GELATI

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

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte bollito o pastorizzato.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' vietato l'impiego di uova conservate.

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

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

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

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

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

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

Art. 202

VENDITA AMBULANTE DI GELATI E SIMILI

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

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono essere autorizzati dall'Autorità Sanitaria e devono:

- avere il cassone, in cui vengono sistemati i contenitori, refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;

- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia, sia all'interno che all'esterno, ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni, almeno settimanali.

Art. 203

RECIPIENTI PER LA CONSERVAZIONE DEI GELATI

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

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

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

Art. 204

SURGELATI – DISCIPLINA

La produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti surgelati sono disciplinati dalla legge 27 gennaio 1968, n. 32, dal D.M. 15 giugno 1971, dal D.M. 16 luglio 1980, dal D.M. 2 gennaio 1981 e D.M. 3 novembre 1982.

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

Art. 205

DEFINIZIONE DI SURGELATO

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

Art. 206

ELENCO DEGLI ALIMENTI SURGELATI

Fanno parte degli alimenti surgelati i prodotti alimentari di origine vegetale o animale, sia allo stato naturale o comunque preparati, che in composizione mista, indicati nell'art. 1 del Decreto Ministeriale Industria, Commercio ed Artigianato del 15 giugno 1971 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 207
TRASPORTO DEGLI ALIMENTI SURGELATI

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

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto dei prodotti alimentari surgelati sono soggetti a preventiva autorizzazione sanitaria che ha validità di due anni.

Art. 208
VENDITA ALIMENTI SURGELATI

I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Art. 209
DIVIETO DI IMPORTAZIONE DI PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati lavorati all'estero non possono essere importati nel territorio dello Stato se non risultano preparati e commercializzati in conformità alle norme stabilite dalle leggi italiane.

Detti prodotti devono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti idonei dalle autorità sanitarie.

CAPO IX
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Art. 210
CREME

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

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

- carica microbica – 100.000
- germi patogeni - assenti
- coliformi- 100
- stafilococchi aurei – 100

Art. 211
PASTE DOLCI FRESCHE E SECCHE – TRASPORTO E VENDITA

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

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro preparazione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria. Le creme contenute nelle paste dolci fresche debbono corrispondere ai requisiti microbiologici loro attribuiti al precedente art. 210, mentre la panna deve corrispondere ai requisiti di cui al precedente art. 166.

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

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

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

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

CAPO X ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 212 ZUCCHERO

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

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

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

Art. 213 CAFFE'

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

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

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

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

Art. 214

CACAO – CIOCCOLATO

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

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

Art. 215

INDICAZIONI OBBLIGATORIE SUI PRODOTTI DI CACAO

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

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

Art. 216

CAMOMILLA

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

La camomilla non può essere posta in commercio sfusa.

Art. 217

DROGHE E SPEZIE

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

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

I prodotti con denominazioni di fantasia debbono chiaramente indicare le sostanze di

cui sono formati.

CAPO XI REQUISITI DELLE BEVANDE

Art. 218 ACQUE MINERALI NATURALI

Le norme relative all'utilizzazione e alla commercializzazione delle acque naturali minerali sino quelle previste dal D.L. 25 gennaio 1992 n. 105, in attuazione della direttiva 80/777/CEE.

Art. 219 ACQUE GASSATE

La produzione e la vendita delle acque gassate sono disciplinate dal regolamento sanitario 19 maggio 1958, n. 719, nonché dalla legge 3 aprile 1961, n. 286.

Art. 220 GHIACCIO ARTIFICIALE

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

Il Dirigente del Servizio di Igiene Pubblica dovrà accertarsi dello stato dei locali, dei mezzi di produzione e dell'acqua impiegata nella produzione del ghiaccio.

L'introduzione nel Comune di ghiaccio deve essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria.

Art. 221 GHIACCIO NATURALE

L'impiego del ghiaccio naturale può essere consentito dall'Autorità Sanitaria solo in quegli esercizi in cui vi è la garanzia che il ghiaccio non venga in alcun modo a contatto con gli alimenti e bevande.

E' vietata l'introduzione e la vendita nel Comune del ghiaccio naturale.

Art. 222 SCIROPPI – SUCCHI DI FRUTTA

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

La produzione e la vendita sono disciplinate dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dalla

legge 23 febbraio 1968, n. 116, nonché dal D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni.

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

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

Il controllo sull'effettiva trasformazione in succhi ed in oli essenziali delle arance e dei limoni è disciplinata dal D.M. 07 gennaio 1983.

Art. 223

SCIROPPI VIETATI

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

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

Art. 224

MOSTI E VINI

I mosti ed i vini sono regolamentati dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, e dalla legge 09 ottobre 1970, n. 739.

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

Art. 225

BEVANDE DI FANTASIA A BASE DI VINO E/O MOSTO

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

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

Art. 226

VINACCE, VINELLO E ACETO

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

Art. 227

BIRRA

Il prodotto della birra è disciplinato dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, dalla legge 10 agosto 1962, n. 1354, dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1498 e dalla legge 16 luglio 1974, n. 329.

Art. 228

LAVORAZIONE DELLA BIRRA

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

La colorazione della birra proviene dal malto torrefatto.

Art. 229

BIRRE VIETATE

E' vietata la vendita di birre di seguito indicate:

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

Art. 230

TRASPORTO DELLA BIRRA

La birra deve essere trasportata in recipienti di legno ovvero di vetro scuro, non piombiferi o in recipienti di materiale opaco e non intaccabili dalla birra.

CAPO XII

IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 231

SOSTANZE COLORANTI

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

Art. 232

PRODOTTI CONFEZIONATI CON MATERIE COLORANTI

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

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

Art. 233

SOSTANZE NATURALI CHE ESPLICANO UN EFFETTO COLORANTE SECONDARIO

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

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

Art. 234

IMPIEGO DI INGREDIENTI E DI SEMILAVORATI COLORATI NELLA PREPARAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI COMPOSTE

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

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

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

Art. 235
INGREDIENTI

L'art. 5 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, definisce "ingrediente" qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

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

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

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

Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia:

- a) – gli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 1 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria; nei casi in cui il prodotto alimentare sia costituito unicamente da una miscela di olii ottenuti da semi diversi deve essere indicato l'elenco degli ingredienti solo se ciascuno di essi sia impiegato in quantità non inferiore al 20%;
- b) – agli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 2 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 si applicano le disposizioni contenute nei decreti ministeriali emanati ai sensi degli artt. 5, lettere f) e g), 10 e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Negli allegati n. 1 e n. 2 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 sono indicati gli ingredienti che, rientrando nella composizione di un prodotto, debbono essere indicati con il loro nome specifico.

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

Art. 236
ADDITIVI CHIMICI

Ai sensi del D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni ed integrazioni, sono considerati additivi chimici quelle sostanze, prive di potere nutritivo o impiegate a scopo non nutritivo, che si aggiungono in qualsiasi fase di lavorazione alla massa o alla superficie degli alimenti per conservare nel tempo le caratteristiche chimiche, fisiche o fisico-chimiche, per evitarne l'alterazione spontanea o per impartire ad essi, oppure per esaltarne favorevolmente, particolari caratteristiche di aspetto, di sapore, di odore o di consistenza.

Art. 237

AUTORIZZAZIONE ALLA PRODUZIONE, AL COMMERCIO E DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI CHIMICI

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

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

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

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

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

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

Art. 238

DOMANDE DI AUTORIZZAZIONE

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

- a) - il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) - l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e dell'ubicazione dei locali destinati al commercio o deposito all'ingrosso degli additivi;

- c) -l'indicazione degli additivi che si intende produrre, commerciare o detenere in deposito, secondo la denominazione prevista dai decreti di cui all'art. 22 della legge n. 283/1962.

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

Art. 239

INDICAZIONI PER LE CONFEZIONI DI ADDITIVI

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

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

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

Art. 240

INDICAZIONI PER LE SOSTANZE ALIMENTARI TRATTATE CON ADDITIVI CHIMICI

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

E' fatto divieto di adoperare o aggiungere denominazioni differenti da quelle con le quali gli additivi figurano nell'apposito elenco.

Le indicazioni di cui al primo comma non sono obbligatorie per i prodotti disciplinati dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

Art. 241

DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER LE SOSTANZE AROMATIZZANTI NATURALI O ARTIFICIALI

Nell'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento è ammessa la facoltà di estrarre con mezzi fisici aromi naturali da parte delle imprese alimentari che utilizzano i detti aromi unicamente nella produzione degli alimenti e bevande di propria produzione. In tal caso la domanda di autorizzazione deve contenere anche le indicazioni dell'utilizzazione di detti aromi.

Le sostanze, alimentari aromatizzate, debbono riportare sulla confezione o sul cartello prescritto, denominante la sostanza alimentare allo stato sfuso, la dicitura "aromi naturali" e/o "aromi artificiali", a caratteri leggibili e indelebili, senza obbligo di specificare la sostanza aromatizzante.

Nel caso di aromatizzazione completamente prevista dalle norme vigenti, la dicitura "aromi naturali" non è obbligatoria per i liquori, i vini aromatizzati e le bevande disciplinate dal regolamento approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, e per le acquaviti nel caso dell'aromatizzazione complementare prevista dalle vigenti norme.

CAPO XIV

ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 242

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER LE SOSTANZE ALIMENTARI CONFEZIONATE

Le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni devono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente applicate le seguenti indicazioni:

- a) – la denominazione di vendita;
- b) – l'elenco degli ingredienti;
- c) – il quantitativo netto;
- d) – il termine minimo di conservazione;
- e) – le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) – le istruzioni per l'uso;
- g) – il luogo di origine o di provenienza;
- h) – il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del

confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
i) – la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia in vendita nel territorio nazionale.

E' vietato il commercio dei prodotti alimentari che non riporta in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente comma.

Qualora le indicazioni siano fornite in più lingue, i caratteri relativi alle diciture in lingua italiana debbono essere uguali o superiori a quelli relativi alle diciture in altre lingue.

Restano ferme le disposizioni che impongono ulteriori o più specifici obblighi ai fini fiscali e metrologici.

Art. 243

DENOMINAZIONE DI VENDITA

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre, una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione all'acquirente.

Art. 244

ETICHETTATURA

L'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale nonché la loro presentazione e relativa pubblicità sono disciplinate dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Esso si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre collettività simili.

Art. 245

QUANTITA' NETTA DEL PRODOTTO

L'art. 9 del richiamato D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 prescrive che la quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri prodotti, utilizzando il chilogrammo o il grammo.

Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due o più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

- a) – per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al prezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono però recare rispettivamente l'indicazione “da vendersi a pezzo” o “da vendersi a peso”;
- b) – per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a 5 gr. o 5 ml. salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi e i lieviti.
- c) – per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a 30 grammi.

Art. 246

TERMINI DI CONSERVAZIONE

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: “da consumarsi preferibilmente entro” Ovvero con la menzione “da consumarsi preferibilmente” Nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili da punto microbiologico della confezione di cui essa figura.

Qualora sia necessario adottare, particolari norme per l'uso nel tempo del prodotto, le indicazioni di cui sopra vanno completate con il periodo di validità.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.

In deroga a quanto previsto dal precedente comma la data può essere espressa:

- a) – con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) – con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi, ma non oltre diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta:

- a) - per gli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) – per tutti i vini ivi compresi i vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati;
- c) – per le bevande con un contenuto alcolico pari o superiore al 10% del volume;
- d) – per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore della fabbricazione;
- e) – per gli aceti;
- f) – per il sale da cucina;

- g) – per gli zuccheri solidi;
- h) per i prodotti di confetteria;
- i) per i gelati monodose.

Art. 247

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER LE SOSTANZE ALIMENTARI SFUSE O POSTE IN VENDITA IN CONFEZIONI NON PIU' INTEGRE

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine la cui confezione non sia più integra, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da a) ad f) dell'articolo 242.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.

Le confezioni non superiori a gr. 40 possono riportare la sola indicazione del nome a ragione sociale del produttore, o il marchio depositato, semprechè sul loro contenitore figurino le indicazioni previste per i prodotti confezionati.

CAPO

TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Art. 249

IDONEITA' IGIENICO – SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI IN GENERE

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri agenti ambientali.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Ai fini e secondo la procedura prevista dal regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico – sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle Ferrovie dello Stato è affidato al servizio sanitario e l'Amministrazione medesima.

Art. 250
AUTORIZZAZIONE SANITARIA PREVENTIVA DEI MEZZI
ADIBITI AL TRASPORTO TERRESTRE

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) – le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicolo;
- b) – i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) – i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e conservate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione è rilasciata dalla competente Autorità Sanitaria.

Art. 251
PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI
PREVENTIVE DEI MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di mezzi adibiti al trasporto debbono contenere:

- a) – il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) – gli estremi di identificazione del veicolo;
- c) – l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
- d) – l'identificazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio disinfezione e disinfestazione.

Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, non conformi ai requisiti di legge.

Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente. La disposizione si estende anche ai mezzi di trasporto prodotti nei sei mesi successivi all'entrata in vigore del presente regolamento.

Art. 252
VALIDITA' E REGISTRAZIONE DELLE AUTORIZZAZIONI SANITARIE

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi di cui sopra, è valida per due anni dalla data del rilascio.

Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni

rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle autorizzazioni revocate e non rinnovate, corredate di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne e del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, ai Ministero della Sanità.

Art. 253

MANTENIMENTO DELL'IDONEITA' IGIENICO – SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità e a sospendere l'utilizzazione in caso di inidoneità.

L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa dandone notizia al Comando di Polizia Stradale della provincia in cui è stata rilasciata.

Art. 254

REQUISITI DELLE CISTERNE E DEI CONTENITORI

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) – rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici consentiti dalla legge e dai relativi decreti di attuazione;
- 2) – serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordi in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) – apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) – sportelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) – quando necessario, protezione termica e se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 6) – attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne e i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio

con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi delle precedenti norme.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico – sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 255

REQUISITI DEI VEICOLI DI TRASPORTO DELLE CARNI E DEI PRODOTTI ITTICI

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

- a) – avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
- b) – essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzane e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento: salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi. Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge e dei relativi decreti di attuazione. Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lettera a), del presente regolamento, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano

idonei requisiti igienico – sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 256

IDONEITA' IGIENICO – SANITARIA DEI VEICOLI E DEI CONTENITORI IMPIEGATI PER IL TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI IMMATRICOLATI ALL'ESTERO

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.

I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato dall'autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti l'idoneità igienico – sanitaria del veicolo o contenitore.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente regolamento, non preveda né consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può richiedere tale attestazione al Ministero della Sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico – sanitario, l'attestazione può essere rilasciata dal Ministero della Sanità direttamente e attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

Art. 257

TEMPERATURE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI DURANTE IL TRASPORTO

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C al regolamento n. 327 del 1980 modificato con le successive norme già citate deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.

Il Ministero della Sanità, sentito il Consiglio Superiore di Sanità, può aggiornare con proprio decreto l'allegato di cui al precedente comma.

Art. 258

SOSTANZE ALIMENTARI PER CUI SONO PRESCRITTE, AI FINI DEL TRASPORTO, SPECIFICHE DICHIARAZIONI DI SCORTA

Il Ministro della Sanità, sentito il Consiglio Superiore di Sanità, stabilisce con proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazioni

di particolari esigenze di natura igienico – sanitaria, è necessario adottare le misure che seguono.

Le sostanze alimentari di cui al precedente comma devono essere accompagnate da una dichiarazione o altro documento equipollente del venditore o dello spedizioniere in cui sono indicati:

- 1) – il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore e dello spedizioniere;
- 2) – il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;
- 3) – la località di destinazione;
- 4) – l’indicazione precisa delle sostanze alimentari trasportate ed il loro quantitativo;
- 5) – la dichiarazione che le sostanze alimentari sono conformi alle norme vigenti.

La dichiarazione di cui al precedente comma deve essere eseguita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e consegnata a fine viaggio al destinatario che è tenuto a conservarla per almeno trenta giorni a disposizione dei predetti organi di vigilanza.

Nel caso di tentata vendita all’ingrosso, nella dichiarazione di cui sopra sono omesse le indicazioni previste ai punti 2) e 3) e che sono sostituite dalla indicazione che la merce è destinata alla tentata vendita.

L’incaricato della vendita è tenuto a comunicare entro dieci giorni al fornitore il nome o la ragione sociale, la sede, il domicilio dell’acquirente e la località di consegna o, nel caso in cui la tentata vendita non sia conclusa dalle persone alle quali è stata effettuata la consegna. Il fornitore è tenuto a conservare per almeno sessanta giorni tale comunicazione.

Art. 259

SEQUESTRO, DURANTE IL TRASPORTO, DI SOSTANZE ALIMENTARI POTENZIALMENTE NOCIVE

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme regolamentari speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l’Autorità Sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l’osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

L’eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, l’Autorità Sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personale sanitario, all’uopo incaricato con l’ordine di servizio di cui nel successivo comma.

Detto personale è responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell’ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo, con speciale ordine di servizio, dall’Autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.

L’ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciato

al trasportatore, una viene trattenuta dall'Autorità Sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie devono essere annotate a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.

Una delle copie, che devono essere firmate dall'Autorità Sanitaria che ha disposto il servizio, viene trattenuta dall'Autorità Sanitaria destinataria.

L'Autorità sanitaria territorialmente competente riguardo Alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte dell'Autorità Sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed è, a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

CAPO XVI DISPOSIZIONI VARIE

Art. 260

DISCIPLINA IGIENICA DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Le imprese che producono oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllare la rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie ed a dimostrare in ogni momento di avere provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale di soggetti di cui al precedente comma, è subordinata all'accertamento della loro idoneità allo scopo cui sono destinati. Per gli oggetti in banda cromata verniciata destinata a venire in contatto con gli alimenti, vanno osservate le norme di cui al D.M. 21marzo 1973 e successivo D.M. 1 giugno 1988, n. 243.

Art. 261

LIMITI DI CARICHE MICROBICHE NEGLI ALIMENTI

Il Ministro della Sanità, sentito il Consiglio Superiore di Sanità, stabilisce con proprie ordinanze i limiti delle cariche microbiche di cui all'art. 5, lettera c), della legge n. 283 del 1962.

Con le ordinanze vengono indicati i criteri di valutazione delle risultanze degli accertamenti microbiologici effettuati sui singoli campioni prelevati.

L'assenza di germi patogeni nelle sostanze alimentari deve intendersi riferita a quantità determinate di prodotto che saranno all'uopo fissate con le ordinanze di cui sopra.

Qualora i valori emersi degli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere

configurabile l'ipotesi prevista dall'art. 5, lettera d) della legge, deve esserne fatta specifica menzione nel referto di analisi.

Ove venga proposta istanza di revisione, il laboratorio di primo grado deve fornire una relazione dettagliata indicando le modalità operative degli accertamenti effettuati.

In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, le ordinanze di cui all'art. 5, lettera c), della legge, stabiliscono in quali casi si addivene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

Art.262

DETENZIONE, PER RAGIONI DI STUDIO, DI SOSTANZE NON CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI VIGENTI

La detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzanti, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze e comunque non consentite nella lavorazione di elementi è ammessa nei laboratori di ricerca annessi agli stabilimenti produttori con l'osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 9 della legge e a condizione che la loro quantità sia rapportata alle esigenze di studio e che in ogni caso tali sostanze non siano impiegate nella produzione di alimenti da immettere al commercio.

La detenzione delle sostanze di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria, che deve riportarle in un registro di carico e scarico.

Art. 263

DETENZIONE, PER RAGIONI TECNOLOGICHE, DI SOSTANZE NON CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI VIGENTI

E' ammessa la detenzione di specifiche sostanze usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti.

La detenzione di tali sostanze deve essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

Art. 264

IMPORTAZIONE IN ITALIA DI SOSTANZE DESTINATE ALL'ALIMENTAZIONE

L'importazione di sostanze destinate all'alimentazione è subordinata ad attestazione, resa dall'importatore o dal suo legale rappresentante, sulla dichiarazione doganale o ad essa allegata, che conferma le sostanze conformi alle norme vigenti in Italia in materia di alimentazione.

Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi o regolamenti speciali nonché da convenzioni concernenti particolari sostanze alimentari.

TITOLO VII
DETERSIVI

CAPO I
DETERGENTI SINTETICI
Legge 26 aprile 1983, n. 136

Art. 265
PRODOTTI DETERSIVI

Detersivo o detergente sintetico è il prodotto la cui composizione sia stata appositamente studiata per concorrere allo sviluppo del processo, detergente e che contenga elementi essenziali, tensioattivi, sintetici, rinforzanti, additivi, ecc.

Art. 266
AUTORIZZAZIONE PER LA PRODUZIONE E VENDITA DI DETERSIVI

L'esercizio di stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento di detersivi è subordinata al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria rilasciata, su domanda degli interessati, dal Sindaco, previo accertamento delle idonee cautele per la salvaguardia dell'ambiente.

Il Sindaco dà notizia del rilascio dell'autorizzazione all'autorità regionale e al Ministero della Sanità.

I contravventori alla disposizione del primo comma puniti con la sanzione amministrativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 267
DIVIETO DI PRODUZIONE DI DETERSIVI A BASSA DEGRADABILITA' O AD ALTO
CONTENUTO DI FOSFORO

E' vietata la produzione, detenzione, immissione in commercio, importazione in Italia di detersivi la cui biodegradabilità media dei tensioattivi sintetici in essi contenuto sia inferiore al 9%.

E' altresì vietata la produzione di detersivi contenente P, polifosfato superiore all'1% (D.M. 9 giugno 1988, n. 202).

Art. 268
ETICHETTATURA DEI DETERSIVI

I detersivi confezionati debbono riportare sulle confezioni o su etichette appostevi, le seguenti indicazioni in lingua italiana, a caratteri leggibili, visibili ed indelebili:

- a) – la denominazione del prodotto;
- b) il nome o la ragione sociale e la sede o il marchio depositato del responsabile dell'immissione in commercio;
- c) – il grado di biodegradabilità e, nei detersivi per il bucato, il tenore dei composti di fosforo, espresso in P.;
- d) – indicazioni e istruzioni sull'impiego.

I detersivi venduti sfusi debbono essere contenuti in recipienti con le stesse indicazioni di cui al comma precedente.

Le stesse indicazioni debbono, altresì figurare sui documenti di accompagnamento degli stessi qualora trasportati alla rinfusa.

I contravventori sono puniti con la sanzione amministrativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

TITOLO VIII IGIENE SOCIALE

CAPO I

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 269

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Alla autorità sanitaria locale compete la vigilanza igienico – sanitaria su tutti gli alunni delle scuole pubbliche e private, degli asili infantili.

Tale vigilanza è esercitata tramite l'apposito Servizio dell'Unità Socio Sanitaria locale.

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

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

Ogni malattia contagiosa o infettiva accertata fra gli alunni o fra gli insegnanti o personale addetto, da parte dei medici e dei direttori di collegi, di istituti, scuole ecc., dovrà essere denunciata al competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L.

Art. 270

EDUCAZIONE SANITARIA

I sanitari dell'U.S.L. preposti ai servizi di vigilanza igienico sanitaria delle scuole debbono:

- 1) – collaborare con il personale insegnante per la scelta di argomenti, metodi e sussidi che meglio si confanno alla formazione di un'educazione sanitaria collettiva ed individuale;
- 2) – organizzare periodiche riunioni degli insegnanti per la trattazione di problemi di medicina e psichiatria scolastica;

3) – di organizzare riunioni con alunni per la trattazione di materiale igienico-sanitario.

Art. 271

CARTELLA SANITARIA DEGLI ALUNNI

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

Art. 272

CONTROLLO SANITARIO DEGLI ALUNNI

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

Gli alunni rimasti assenti delle lezioni da oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione, non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito a nulla osta rilasciato dal medico scolastico ovvero dietro presentazione di certificato medico.

Art. 273

CONTROLLO PERSONALE

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

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

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che, per influenza psichica o per altre ragioni, possono riuscire dannose o moleste alla comunità.

Art. 274

MISURE CONTRO IL DIFFONDERSI DI MALATTIE INFETTIVE

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia degli alunni.

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

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

La massima sorveglianza dovrà essere esercitata dal personale docente al fine di ottenere la migliore pulizia dei locali scolastici ed igienici.

Art. 275

SORVEGLIANZA DEI DIRETTORI D'ISTITUTO

I Direttori degli istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili dell'andamento generale degli istituti che da essi dipendono e sorvegliano il funzionamento di tutti i servizi e l'adempimento delle prescrizioni del competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L.

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

Quando si manifestano casi di malattie infettive in una classe, il Sindaco, sentito il parere del competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L., potrà disporre la chiusura della classe o della scuola per il tempo necessario per la completa disinfezione.

CAPO II

MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

Art. 276

OBBLIGO DELLA DENUNCIA – RACCOLTA E TRASMISSIONE DEI DATI

I medici, che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia, per iscritto, al Medico Igienista del Servizio d'Igiene Pubblica, compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dal Servizio di Igiene Pubblica.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore di ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, agli affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive o parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

Poiché l'istituto della denuncia annovera tra i suoi fini non solo quello della prevenzione del contagio individuale e del controllo della diffusione epidemica, ma anche quello della conoscenza epidemiologica del fenomeno infettivo, oltre all'elenco delle malattie infettive e diffusive soggette a notifica obbligatoria, dovranno essere segnalati i casi di malattie infettive e diffusive previste nel seguente elenco integrativo, rispondenti alle esigenze epidemiologiche attuali:

- 1) Febbre ricorrente epidemica (*Borrelia recurrentis*)
- 2) Febbri emorragiche africane (Ebola, Marburg, Lassa)

- 3) Encefalite primaria
- 4) Malattia dei Legionari
- 5) Encefalite postinfettiva
- 6) Meningite asettica
- 7) Oftalmia blenorragica del neonato
- 8) Congiuntivite neonatale (da inclusi)
- 9) Febbre bottonosa
- 10) Sindrome di Reye
- 11) Febbre Q
- 12) Tifo murino
- 13) Malattie respiratorie acute dell'infanzia
- 14) Infezioni ospedaliere e in comunità
- 15) Congiuntivite batetrica acuta
- 16) Erisipeloide
- 17) Ossiuri
- 18) Infezioni da pneumococco

Il Veterinario competente dell'U.S.S.L. segnala al Medico Igienista dell'U.S.S.L. casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando, anche le misure adottate per impedire la diffusione e la trasmissione delle malattie infettive.

Art. 277

MALATTIE VENEREE – BALIATICO

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

I servizi sanitari dell'U.S.S.L. provvedono alla distribuzione gratuita dei medicinali e all'assistenza medico – chirurgica, ovvero ospedaliera.

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

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata su certificato di idoneità rilasciato dal competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L.

Ogni balia che prenda presso di se un bambino deve presentarsi ogni mese unitamente al bambino al competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L. per l'accertamento dello stato di salute suo e del bambino.

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

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

CAPO III

VACCINAZIONI

Art. 278

VACCINAZIONI OBBLIGATORIE

Il competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L. provvede alla vaccinazione e rivaccinazione dei soggetti obbligati nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Le vaccinazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi sono:

- a) – vaccinazione antidifterica (legge 6 giugno 1939, n. 891) – D.C.G. 7 marzo 1949);
- b) – vaccinazione antipoliomelitica (legge 4 febbraio 1966, n. 51; D.M. 25 maggio 1967 – D.M. 14 gennaio 1972);
- c) – vaccinazione antitifica (D.C.G. 2 dicembre 1926);
- d) – vaccinazione antitetanica (legge 5 marzo 1963, n. 292 e legge 20 marzo 1968, n. 419);
- e) – vaccinazione antiepatite virale B (legge 27.5.1991, n. 165).

La vaccinazione antitubercolare prevista dall'art. 10 della legge 14 dicembre 1970, n. 1088 e regolamentata con D.P. 23 gennaio 1975, n. 477, è obbligatoria solo per alcune categorie di soggetti.

Art. 279

OBBLIGO DI SOTTOPORRE I MINORI ALLA VACCINAZIONE

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

Art. 280

CERTIFICATO DI VACCINAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLE SCUOLE

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

Art. 281

SCHEDARIO DEI VACCINATI

Il competente Servizio Sanitario dell'U.S.S.L. deve disporre per la tenuta aggiornata di un registro schedario da cui risulti le vaccinazioni subite, la data delle varie inoculazioni ed il risultato ottenuto.

Art. 282
VACCINAZIONI STRAORDINARIE

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

Art. 283
VACCINAZIONI ESEGUITE DA MEDICI PRIVATI

Le vaccinazioni antitiflica, antidifterica o la vaccinazione antipoliomelitica e l'antitetanica possono anche essere eseguite da medici privati, i quali però hanno l'obbligo di comunicare i dati necessari al Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. per l'annotazione nella scheda di vaccinazione intestata ad ogni individuo. Detto Servizio, a richiesta degli interessati, rilascerà gratuitamente i certificati di eseguita vaccinazione.

TITOLO IX
VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

CAPO I
ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 284
ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE, AUSILIARIE E DELLE ARTI
AUSILIARIE

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di erborista, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico - ortopedico ed ernista, di fisioterapista, di massaggiatore, di puericultrice, di tecnico di radiologia ed arti assimilate, di maniscalco, di castrino, gli interessati devono farsi registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica o presso il Veterinario competente entro un mese dal giorno in cui abbiano preso residenza e abbiano iniziato l'attività se non residenti.

Il Servizio d'Igiene Pubblica terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti. L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie provenienti da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare con il diploma originale un

certificato del Sindaco del Comune di provenienza attestante la registrazione in quel Comune.

Art. 285

APERTURA DI AMBULATORI MEDICO- CHIRURGICI E VETERINARI

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito il parere del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.S.L. secondo le rispettive competenze.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinata al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il Medico e il Veterinario esercita la professione.

Art. 286

ISTITUTI DI CURA

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate le attività a scopo di accertamento o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dalle leggi speciali vigenti.

Sono assoggettati alla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chinesiterapia, dell'agopuntura, della ipnosi. Della psicoterapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico – chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme specifiche.

Art. 287

DISCIPLINA DELLA PUBBLICITA' SANITARIA

La pubblicità concernente l'esercizio delle professioni sanitarie e delle professioni sanitarie ausiliarie è disciplinata dalla legge 5 febbraio 1992, n. 175.

In particolare per la pubblicità a mezzo targhe ed inserzioni è necessaria l'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo nulla osta dell'Ordine o Collegio professionale presso il quale è iscritto il richiedente.

La domanda di autorizzazione deve essere inoltrata attraverso l'Ordine o il Collegio professionale competente, corredata da una descrizione dettagliata del tipo, delle caratteristiche e dei contenuti dell'annuncio pubblicitario.

L'Ordine o il Collegio professionale trasmette la domanda al Sindaco, con il proprio

nulla osta, entro trenta giorni dalla data di presentazione.

E' parimenti necessaria l'autorizzazione del Sindaco per la pubblicità concernente l'esercizio di un'arte ausiliaria delle professioni sanitarie; tale autorizzazione è rilasciata previo parere dei rispettivi Ordini o Collegi professionali, ove costituiti.

Qualora gli annunci pubblicitari in atto non siano conformi alle disposizioni della legge di cui al 1° comma del presente articolo, gli esercenti le professioni sanitarie devono provvedere a regolarizzarli.

Art. 288

OBBLIGHI DEGLI ESERCENTI LA PROFESSIONE DI MEDICO – CHIRURGO NEI CASI DI DECESSO, DI ABORTO DI NASCITA DI INFANTE DEFORME O DI ALTRI EVENTI INTERESSANTI LA SANITA' PUBBLICA

Gli esercenti la professione di medico – chirurgo, oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) – a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso;
- b) – a fare segnalazione al Medico Igienista degli interventi di interruzione legale della gravidanza, quando il Medico sia intervenuto ad interrompere la gravidanza con assoluta urgenza, nella condizione di imminente pericolo per la vita della donna;
- c) – a fare segnalazione di tutti gli altri casi di interruzione legale di gravidanza al Dirigente Sanitario dell'Ospedale, Case di Cura o Poliambulatorio ove il Medico ha eseguito l'intervento stesso. In questa ultima segnalazione non va fatta menzione dell'identità della donna;
- d) – a denunciare al Sindaco e al Medico Igienista, entro 2 giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- e) – a denunciare al Medico Igienista i casi di intossicazione da antiparassitari;
- f) – ad informare le Autorità Sanitarie competenti dei fatti che possono interessare la Sanità Pubblica.

CAPO II

COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

Art. 289

AUTORIZZAZIONE PER IL COMMERCIO DI OGGETTI SANITARI E PRESIDIO MEDICO – CHIRURGICI DI QUALSIASI SPECIE

L'autorizzazione per il commercio di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non preponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Art. 290

VENDITA DI OGGETTI SANITARI DEL SUOLO PUBBLICO

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostane medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

TITOLO X

DISPOSIZIONI FINALI – SANZIONI

CAPO I

NORME TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 291

APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO

Il presente Regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, secondo le norme previste dallo Statuto comunale e dalla legge 8.6.90, n. 142, sarà pubblicato all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge.

Il Sindaco, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessità del rinnovo delle attrezzature, dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può concedere proroghe, sentito il parere del Servizio d'Igiene pubblica dell'U.S.S.L.

Per quanto riguarda le attività produttive, commerciali o di servizio resta salva la possibilità, al competente Servizio sanitario dell'U.S.S.L., di concedere deroghe particolari ai sensi dell'art. 62 del D.P.R. 19.3.1956, n. 303.

Nei casi non soggetti alla disciplina del succitato Decreto, invece, compete al Sindaco concedere deroghe particolari, sentito il Servizio di cui sopra.

Art. 292

APPLICAZIONE DI ALTRE LEGGI

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. Leggi Sanitarie e nelle altre Leggi e Regolamenti emanati dallo Stato e dalla Regione nelle specifiche materie.

Le norme Statali e Regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente Regolamento ed in contrasto con esse comportano automatica ed immediata cessazione della esecutività di queste ultime.

Art. 293
SANZIONI

Le trasgressioni alle norme del Regolamento di Igiene, ove non costituiscano reato ai sensi del Codice Penale o di altre Leggi e Regolamento dello Stato, costituiscono violazioni amministrative e saranno perseguite secondo la procedura stabilita dalla Legge Comunale e Provinciale e successive modifiche.

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE AFFARI GENERALI

Vista la decisione n. 780 dell'8.07.1998, con la quale il Sindaco nominava l'avv. Paolo Giannini del foro di Crotona legale di fiducia del Comune nel giudizio promosso dinanzi al Tar dal signor Crugliano Roberto ;

Visto che il giudizio ha per oggetto annullamento ordinanza di demolizione immobile abusivo – acquisizione al patrimonio comunale - ;

Vista la lettera dell'avv.Giannini, pervenuta il 30.07.1998, con la quale lo stesso difensore ha comunicato di essersi costituito in giudizio, che il tar, in accoglimento della tesi difensiva esposta in favore di questo Comune, con ordinanza n. 847/98, ha rigettato l'istanza cautelare del Crugliano;

Rilevato che con la successiva lettera del 3 giugno 1999, il difensore, avendo terminato la propria attività per la fase cautelare, ha trasmesso nota specifica delle proprie competenze, redatta secondo i valori medi della tariffa professionale, richiedendone il pagamento;

Ritenuto, pertanto, di dover corrispondere l'importo di lire 5.612.528, specificato come segue :

diritti	1.100.000
_onorario	<u>4.020.000</u>
10% spese gen.	<u>4.422.000</u>
2% cpa	<u>4.510.440</u>
iva 20%	902.088
spese	<u>5.612.528</u>

Ritenuto di dover provvedere alla liquidazione della somma di lire 5.612.528;

Visto il parere favorevole espresso ai sensi dell 'art.55, V° comma, della legge 8.6.90,n.142 ;

Vista la deliberazione della G.C. n.148 del 22.04.1998, esecutiva ai sensi di legge ;

Vista la legge 142/90 ;