

**Regolamento di igiene,
sanità pubblica e veterinaria**

**Proposta per i Comuni della
provincia di Ravenna**

**IN VIGORE SOLO NELLE PARTI NON ABROGATE DAL R.U.E.
(REGOLAMENTO URBANISTICO EDILIZIO) ADOTTATO CON
DELIBERA C.C. 19 DEL 29/03/2011 ED APPROVATO CON DELIBERA
C.C. 33 DEL 22/05/2012**

**Approvato con delibera C.C. n. 18 del 25.02.1999
Modificato con delibera C.C. n. 25 del 19.04.1999**

Novembre 1998

INDICE

Titolo I	
Disposizioni generali in materia di igiene, sanità pubblica e tutela ambientale	pag. 1
<i>Capitolo 1. Disposizioni generali</i>	pag. 1
Art. 1 - Regolamento comunale di igiene e di sanità pubblica veterinaria	pag. 1
Art. 2 - Validità	pag. 1
Art. 3 - Deroghe	pag. 1
Art. 4 - Violazioni	pag. 1
Art. 5 - Sanzioni	pag. 2
Art. 6 - Abrogazione norme precedenti	pag. 2
Art. 7 - Autorità sanitaria locale	pag. 2
Art. 8 - Compiti dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'A.USL e dell'ARPA	pag. 2
Art. 9 - Supporti propri e ausiliari dell'Autorità sanitaria locale	pag. 3
<i>Capitolo 2. Profilassi delle malattie infettive e parassitarie</i>	pag. 3
Art. 10 - Compiti del Comune	pag. 3
Art. 11 - Compiti dell'Azienda Unità Sanitaria Locale	pag. 3
Art. 12 - Denuncia delle malattie infettive e diffuse	pag. 3
Art. 13 - Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie sessualmente trasmesse M.S.T.	pag. 3
Art. 14 - Disinfezione degli ambienti di vita	pag. 4
Art. 15 - Lotta agli insetti nocivi e molesti - disinfestazione e derattizzazione	pag. 4
Art. 16 - Profilassi delle malattie nei viaggiatori internazionali	pag. 5
Art. 17 - Vaccinazioni	pag. 5
Art. 18 - Vaccinazioni, malattie infettive e frequenza in collettività	pag. 5
Art. 19 - Profilassi delle malattie trasmissibili con sangue e liquidi biologici	pag. 5
Art. 20 - Profilassi delle infezioni trasmissibili nelle attività di barbiere, parrucchiere, estetista.	pag. 6
<i>Capitolo 3. Vigilanza sulle attività sanitarie</i>	pag. 7
Art. 21 - Vigilanza sulle attività sanitarie	pag. 7
Art. 22 - Studi professionali medici e ambulatori medici	pag. 7
Art. 23 - Requisiti strutturali degli studi professionali medici	pag. 8
Art. 24 - Studi e ambulatori veterinari	pag. 8
Art. 25 - Procedure per l'autorizzazione degli ambulatori veterinari	pag. 8
Art. 26 - Requisiti	pag. 9
Art. 27 - Cliniche veterinarie private, case di cura veterinarie, ospedali veterinari - definizione, requisiti, autorizzazioni	pag. 9
Art. 28 - Laboratori veterinari	pag. 10

Titolo II

Igiene edilizia e degli ambienti confinati ad uso civile, industriale e speciale pag. 11

Capitolo 1. Norme igienico-sanitarie per le civili abitazioni pag. 11

Art. 29 - Requisiti delle civili abitazioni pag. 11

Art. 30 - Dichiarazione di alloggio antigienico pag. 11

Art. 31 - Dichiarazione di alloggio inabitabile pag. 11

Capitolo 2. Edilizia speciale pag. 12

Art. 32 - Autorimesse pubbliche e private pag. 12

Art. 33 - Canne fumarie, canne di esalazione e comignoli pag. 12

Art. 34 - Alberghi e simili pag. 14

Art. 35 - Strutture ricettive extra-alberghiere pag. 14

Art. 36 - Complessi turistici all'aria aperta (campeggi e villaggi turistici) pag. 14

Art. 37 - Alloggi mobili per girovaghi ed aree attrezzate per nomadi pag. 14

Art. 38 - Dormitori pubblici pag. 15

Art. 39 - Alberghi diurni, saune e simili pag. 15

Art. 40 - Scuole pag. 15

Art. 41 - Asili nido pag. 16

Art. 42 - Nurseries pag. 16

Art. 43 - Abitazioni collettive pag. 16

Art. 44 - Soggiorni di vacanza per minori pag. 17

Art. 45 - Istituti di pena pag. 17

Art. 46 - Palestre ed istituti di ginnastica pag. 17

Art. 47 - Ospedali e case di cura pag. 18

Art. 48 - Strutture socio-assistenziali e socio-sanitarie pag. 18

Art. 49 - Farmacie pag. 18

Art. 50 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici pag. 19

e di presidi medico-chirurgici

Art. 51 - Attività di barbiere, parrucchiere ed attività di estetista pag. 19

Art. 52 - Stabilimenti balneari su acque marine ed interne pag. 21

Art. 53 - Porticcioli turistici pag. 21

Art. 54 - Locali di pubblico spettacolo pag. 22

Art. 55 - Impianti sportivi pag. 23

Art. 56 - Esercizi di toelettatura animali pag. 24

Art. 57 - Autorizzazioni al commercio di animali pag. 24

Art. 58 - Requisiti degli esercizi pag. 24

Art. 59 - Segnalazioni di mortalità di animali pag. 25

Capitolo 3. Piscine pag. 25

Art. 60 - Classificazione e definizione pag. 25

Art. 61 - Caratteristiche dei bacini di uso pubblico e collettivo pag. 25

Art. 62 - Spogliatoi pag. 27

Art. 63 - Servizi igienici pag. 28

Art. 64 - Igiene dell'ambiente pag. 28

Art. 65 - Caratteristiche impianti tecnici pag. 30

Art. 66 - Pronto soccorso pag. 31

Art. 67 - Dotazione di personale, di attrezzature e materiali pag. 32

(per impianti collettivi o aperti al pubblico)

Art. 68 - Gestione pag. 32

<i>Capitolo 4. Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro</i>	pag. 33
Art. 69 - Campo di applicazione	pag. 33
Art. 70 - Classificazione dei locali	pag. 33
Art. 71 - Caratteristiche dei luoghi di lavoro	pag. 34
Art. 72 - Altezza dei locali	pag. 34
Art. 73 - Superficie dei locali	pag. 34
Art. 74 - Locali interrati e seminterrati	pag. 35
Art. 75 - Uscite	pag. 36
Art. 76 - Soppalchi	pag. 37
Art. 77 - Scale e parapetti	pag. 37
Art. 78 - Dotazione di servizi	pag. 37
Art. 79 - Locali di riposo, refettori, mense, camera di medicazione ambulatorio aziendale	pag. 38
Art. 80 - Riscaldamento, aerazione	pag. 39
Art. 81 - Illuminazione naturale	pag. 39
Art. 82 - Illuminazione artificiale	pag. 40
Art. 83 - Posti di lavoro a videoterminale	pag. 40
Art. 84 - Magazzini	pag. 41
Art. 85 - Difesa dagli agenti nocivi chimici, fisici o biologici	pag. 41
Art. 86 - Lavanderie	pag. 42

Titolo III

Igiene dell'ambiente fisico	pag. 43
------------------------------------	---------

<i>Capitolo 1. Scarichi</i>	pag. 43
-----------------------------	---------

Art. 87 - Deflusso delle acque	pag. 43
Art. 88 - Smaltimento dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche	pag. 43
Art. 89 - Pozzi neri a tenuta: caratteristiche	pag. 43
Art. 90 - Divieto di utilizzare detergenti in torrenti e corsi d'acqua	pag. 43

<i>Capitolo 2. Allevamenti e altre strutture di ricovero animali</i>	pag. 44
--	---------

Art. 91 - Allevamenti zootecnici	pag. 44
Art. 92 - Stalle e ricoveri di animali in genere	pag. 45
Art. 93 - Reparto di isolamento	pag. 45
Art. 94 - Allevamento di animali da pelliccia	pag. 45
Art. 95 - Disciplina igienico-sanitaria dell'apicoltura	pag. 46
Art. 96 - Disciplina igienico-sanitaria della elicicoltura	pag. 46
Art. 97 - Disciplina igienico-sanitaria della lombricoltura	pag. 46
Art. 98 - Allevamenti ittici	pag. 46
Art. 99 - Impianti incubazione uova	pag. 47
Art. 100 - Fiere, concorsi, esposizioni, gare, mercati a carattere occasionale o ricorrente	pag. 47
Art. 101 - Norme generali per lo smaltimento sul suolo degli effluenti di allevamento e di altri materiali usati come ammendante	pag. 48
Art. 102 - Platee di accumulo letame	pag. 48
Art. 103 - Cumuli di letame	pag. 48
Art. 104 - Contenitori per lo stoccaggio degli effluenti di allevamento	pag. 49
Art. 105 - Tecniche costruttive dei bacini di accumulo	pag. 49

<i>Capitolo 3. Igiene urbana</i>	pag. 49
Art. 106 - Proliferazione di piccioni e di altri volatili nei centri abitati	pag. 49
Art. 107 - Obblighi per i cittadini proprietari o possessori di cani	pag. 49
Art. 108 - Detenzione di animali nei centri abitati	pag. 50
Art. 109 - Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria	pag. 50
Art. 110 - Scarichi degli autobus cittadini	pag. 50
Art. 111 - Sanzioni	pag. 50
<i>Capitolo 4. Aria</i>	pag. 51
Art. 112 - Divieto di bruciare rifiuti	pag. 51
Art. 113 - Attività che usano solventi organici	pag. 51
Art. 114 - Attività di eliocopiatura	pag. 51
Art. 115 - Attività che producono emissioni maleodoranti	pag. 51
Art. 116 - Protezione di materiali trasportati da autoveicoli	pag. 52
Art. 117 - Coperture ed altri manufatti in cemento amianto	pag. 52
<i>Capitolo 5. Stoccaggio prodotti chimici</i>	pag. 53
Art. 118 - Serbatoi di accumulo di prodotti chimici	pag. 53
Art. 119 - Serbatoi interrati di carburanti e combustibili	pag. 54
<i>Capitolo 6. Rumore e vibrazioni</i>	pag. 55
Art. 120 - Rumore	pag. 55
Art. 121 - Vibrazioni	pag. 55
<i>Capitolo 7. Radiazioni non ionizzanti</i>	pag. 56
Art. 122 - Radiofrequenze e microonde - limiti per la popolazione	pag. 56
Art. 123 - Comunicazioni concernenti l'impiego di apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti in medicina, estetica, disinfezione e sterilizzazione	pag. 56
<i>Capitolo 8. Fitofarmaci</i>	pag. 57
Art. 124 - Rilevazione vendita presidi sanitari	pag. 57
Art. 125 - Modalità d'uso dei fitofarmaci	pag. 57
Titolo IV	
Igiene degli alimenti	pag. 60
<i>Capitolo 1. Disposizioni generali</i>	pag. 60
Art. 126 - Vigilanza, prevenzione ed informazione	pag. 60
Art. 127 - Campioni ufficiali e di saggio	pag. 60
Art. 128 - Carenze igieniche dei locali e delle attrezzature	pag. 60
Art. 129 - Personale addetto alla manipolazione alimenti	pag. 61
Art. 130 - Autorizzazioni amministrative per esercizi di vendita al dettaglio	pag. 61
Art. 131 - Autorizzazione sanitaria per stabilimenti-laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande	pag. 61
Art. 132 - Adeguamento delle attività già esistenti di produzione e commercio delle sostanze alimentari ai requisiti previsti dal presente regolamento	pag. 61

<i>Capitolo 2. Igiene dei locali e delle attrezzature per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande</i>	pag. 62
Art. 133 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi	pag. 62
Art. 134 - Modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi	pag. 63
Art. 135 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita	pag. 64
Art. 136 - Classificazione e requisiti degli esercizi pubblici di produzione e somministrazione di alimenti e bevande	pag. 65
Art. 137 - Requisiti igienico-sanitari per la produzione di pasti da somministrare in collettività	pag. 67
Art. 138 - Requisiti igienico-sanitari dei laboratori artigianali di produzione e confezionamento alimenti	pag. 68
Art. 139 - Requisiti igienico-sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata	pag. 68
Art. 140 - Conservazione, a mezzo congelazione di alimenti	pag. 69
Art. 141 - Somministrazione in aree esterne ed esercizi pubblici	pag. 70
Art. 142 - Aree pubbliche per vendita e somministrazione alimenti	pag. 70
Art. 143 - Preparazione e vendita di alimenti in forma itinerante	pag. 70
Art. 144 - Requisiti igienico-sanitari dei chioschi per produzione e vendita di piadina romagnola	pag. 71
Art. 145 - Preparazione e/o somministrazione di alimenti in stand gastronomici	pag. 72
Art. 146 - Circoli	pag. 73
Art. 147 - Attività agrituristica	pag. 74
Art. 148 - Produzione di vini e mosti per la commercializzazione svolta a carattere familiare (senza personale dipendente)	pag. 76
<i>Capitolo 3. Alimenti di origine animale</i>	pag. 77
Art. 149 - Norme generali per i prodotti ittici ed i molluschi eduli lamellibranchi	pag. 77
Art. 150 - Esercizi per la vendita di carne fresca e congelata e dei prodotti merceologici compresi nella tabella II, III e IV (di cui al D.M. 30.8.1971 e successive modificazioni)	pag. 81
Art. 151 - Confezionamento sottovuoto di alimenti	pag. 83
Art. 152 - Alimenti conservati in atmosfera modificata	pag. 84
Art. 153 - Vendita di alimenti per cani e gatti negli esercizi commerciali aventi tabella merceologica: I, II, IV, V, VIII	pag. 84
Art. 154 - Abbinamento di varie tabelle merceologiche	pag. 84
Art. 155 - Macellazione per uso privato familiare	pag. 85
Art. 156 - Produzione e vendita di miele e di altri prodotti dell'alveare	pag. 85
<i>Capitolo 4. Acque potabili</i>	pag. 86
Art. 157 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile	pag. 86
Art. 158 - Inquinamento delle acque ad uso potabile	pag. 86
Art. 159 - Salvaguardia delle risorse idriche	pag. 86
Art. 160 - Dotazione idrica degli edifici	pag. 86
Art. 161 - Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile	pag. 87
Art. 162 - Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile	pag. 88
Art. 163 - Utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento in insediamenti al servizio di collettività	pag. 88

Art. 164 - Pozzi domestici di uso non potabile	pag. 89
Art. 165 - Adeguamento di pozzi preesistenti	pag. 89
Art. 166 - Inattivazione e chiusura dei pozzi	pag. 89
Art. 167 - Deroghe ai requisiti di qualità	pag. 90
Art. 168 - Distribuzione idrica interna agli edifici	pag. 90
Art. 169 - Rete idrica e fognature	pag. 91
Art. 170 - Regolamentazione del consumo di acqua potabile	pag. 91

Appendice

Igiene edilizia e degli ambienti confinati ad uso civile: criteri raccomandati.	pag. 93
--	----------------

1 - Condizioni e salubrità del terreno	pag. 93
2 - Isolamento termico. Vani sottotetto	pag. 93
3 - Cortili, pozzi-luce e chiostrine	pag. 93
4 - Igiene di passaggi e spazi privati	pag. 94
5 - Misure contro l'ingresso di insetti e di animali	pag. 94
6 - Marciapiede	pag. 95
7 - Ringhiere e parapetti	pag. 95
8 - Canali di gronda	pag. 95
9 - Protezione dal rumore	pag. 95
10 - Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata	pag. 96
11 - Dimensioni ed altezze dei locali adibiti ad abitazione privata	pag. 96
12 - Illuminazione naturale	pag. 97
13 - Caratteristiche microclimatiche	pag. 98
14 - Condizionamento dell'aria e termoventilazione	pag. 99
15 - Cucine e zone di cottura	pag. 100
16 - Servizi igienici	pag. 101
17 - Soppalchi	pag. 101
18 - Locali a piano terra, seminterrati ed interrati	pag. 101
19 - Scale	pag. 102
20 - Cancelli e portoni motorizzati	pag. 102
21 - Caratteristiche dei materiali di rivestimento dei locali di abitazione	pag. 102
22 - Impianti a gas ed elettrici	pag. 102
23 - Installazione di bombole di gas liquefatti	pag. 103
24 - Apparecchi a combustione: targhe e istruzioni	pag. 103

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

Capitolo 1. Disposizioni generali

Art. 1 - REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

Il Regolamento Comunale di igiene e di sanità pubblica veterinaria, adottato ai sensi degli artt. 218 e 344 del T.U.L.L.SS., detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

Art. 2 - VALIDITÀ

Il Regolamento Comunale di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune, ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione. Per l'adeguamento delle situazioni esistenti si fa riferimento a quanto indicato negli articoli successivi.

Art. 3 - DEROGHE

Il Dirigente dell'Ufficio comunale competente può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente Regolamento.

La richiesta di deroga deve essere giustificata dalla presenza di problemi strutturali tali da rendere necessaria l'individuazione di soluzioni alternative comprensive di accorgimenti tecnici in grado di garantire la sussistenza dei requisiti igienico-sanitari che la natura dell'attività da intraprendere o da ampliare richiede.

Le deroghe, che devono essere specificamente richieste ed opportunamente motivate, sono concesse previo parere obbligatorio e non vincolante dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'A.Usl e dell'ARPA, secondo le rispettive competenze.

La richiesta di deroga deve quindi essere presentata al Dirigente dell'Ufficio comunale competente da parte dell'interessato già corredata del parere preventivo suddetto.

Art. 4 - VIOLAZIONI

Le violazioni alle prescrizioni del presente Regolamento, fatte salve quelle di carattere penale e quelle per le quali sono specificamente previste sanzioni diverse in altri articoli del presente regolamento, sono punite con la sanzione amministrativa da L. 200.000 a L. 1.000.000.

L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative, o la opposizione agli atti esecutivi, sono regolamentate in via generale, dalla normativa vigente (L. n. 689/1981 L. 241/90 e successive modificazioni e integrazioni).

Art. 5 - SANZIONI

I proventi delle sanzioni amministrative, ai sensi del II Comma dell'art. 18 e dell'art. 23 della L.R. 18.4.1984 n. 21, fatto salvo eventuali integrazioni e modificazioni, spettano all'Azienda Usl.

Le somme di denaro pagate a titolo di sanzione amministrativa, determinate con propria ordinanza - ingiunzione dal Sindaco, vengono esatte dal Comune.

Quando per l'accertamento della violazione vengono eseguite analisi, gli oneri delle stesse, a carico del contravventore, spettano al soggetto esecutore.

Art. 6 - ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI

Il presente Regolamento abroga il precedente Regolamento comunale di Igiene, adottato dal Consiglio comunale e le norme, successive, di adeguamento nonché le disposizioni, dettate da altri regolamenti comunali precedenti, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute.

Art. 7 - AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

Il Sindaco è l'Autorità sanitaria locale.

Per tale attività si avvale dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Usl e dell'ARPA, intesi quali organi consultivi e propositivi in materia igienico-sanitaria e ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalla L.R. 44/95, ai quali può avanzare richieste e commissionare indagini.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigiuridiche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento immediato dei sopracitati Servizi, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

Art. 8 - COMPITI DEI SERVIZI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'A.USL E DELL'ARPA

I servizi del Dipartimento di Prevenzione e dell'ARPA sono tenuti, ciascuno per le proprie competenze, al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

- a) devono riferire all'Autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e della tutela ambientale;
- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco indicati al 1° comma dell'art. 7 del presente regolamento;
- c) effettuano la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco di cui al 1° comma dell'art. 7 nonché sull'applicazione del presente regolamento;
- d) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità e tutela ambientale.

Art. 9 - SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

Di fronte a particolari situazioni di emergenza e urgenza superiori alla capacità operativa dei servizi dell'Azienda Usl o dell'ARPA, il Sindaco può avvalersi dei propri uffici tecnici e di polizia, coordinati funzionalmente dai Servizi sopracitati.

Capitolo 2. Profilassi delle malattie infettive e parassitarie

Art. 10 - COMPITI DEL COMUNE

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffuse il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori, su richiesta del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Usl, nonché di emettere ordinanze contingibili e urgenti.

Art. 11 - COMPITI DELL'AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE

Spetta all'Azienda Usl provvedere alla profilassi della malattie infettive e diffuse attraverso l'adozione delle misure idonee e prevenirne l'insorgenza.

In questo ambito l'Azienda Usl provvede:

- 1) a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive;
- 2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

Art. 12 - DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Ogni medico che nell'esercizio della professione venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo deve notificarlo al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della Azienda Usl.

Le modalità ed i tempi della segnalazione sono definiti dal D.M. 15.12.90 ed eventuali successive modificazioni.

Per quanto riguarda la notifica dei casi di AIDS si fa riferimento al D.M. 28.11.1986 ed alle Circolari Ministeriali n.5 del 12.02.1987 e n. 14 del 13.02.1988.

Art. 13 - DENUNCIA DI MANIFESTAZIONI EPIDEMICHE O DI MALATTIE SESSUALMENTE TRASMESSE M.S.T.

È fatto obbligo ai medici di denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, nel più breve tempo possibile, qualunque manifestazione di malattia infettiva non compresa nell'elenco di cui al D.M. 15.12.1990, che per la natura e per il numero di casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Ogni medico che constata un caso di malattia venerea deve darne notizia immediata al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl, ai sensi dell'art. 5 della Legge

25.7.1956 n. 837, segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio e comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Art. 14 - DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI DI VITA

Spetta al Comune provvedere a tutte le operazioni di disinfezione e disinfestazione che si rendano necessarie a tutela della salute pubblica.

Gli interventi vengono effettuati su indicazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl a cui spetta anche la valutazione sull'idoneità dei prodotti da utilizzare e sul tipo di intervento.

Gli interventi disposti d'ufficio, ad eccezione di quelli originati da atti od omissioni di accertata responsabilità, sono a carico del Comune.

Art. 15 - LOTTA AGLI INSETTI NOCIVI E MOLESTI - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La salvaguardia dell'igiene del suolo è indispensabile allo scopo di prevenire il formarsi di focolai di zanzare o di altri insetti nocivi e molesti e di rendere più agevole ed efficace la lotta contro topi, ratti ed insetti.

È vietato lo scarico ed il deposito di immondizie sul suolo pubblico e privato.

Gli accumuli di pollina in pieno campo, in attesa di spandimento, devono essere adeguatamente coperti con telo impermeabile per evitare lo sviluppo di mosche.

I cortili, i terreni scoperti e le aree fabbricabili nei centri abitati devono essere tenuti sgombri a cura dei proprietari o conduttori, da erbacce, sterpi e rifiuti di ogni genere ed opportunamente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti; devono inoltre essere sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza.

Presso le officine di riparazione e qualsiasi punto di deposito, rigenerazione e commercio di pneumatici deve essere evitato l'accatastamento all'esterno dei pneumatici stessi.

Nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque proteggere i pneumatici dalle intemperie per impedire la raccolta di acqua al loro interno.

Non è di norma consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici o per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto; qualora tale uso non sia evitabile, i pneumatici devono essere dotati di fori di diametro tale da impedire il ristagno in essi di acqua piovana.

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutti gli stabilimenti dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni rurali, nelle stalle ed in altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei conduttori, misure contro le mosche secondo metodi e mezzi efficaci.

Per quanto riguarda gli insetti pronubi (insetti impollinatori) si fa riferimento alla normativa vigente.

Qualora nel territorio comunale si evidenzino problemi causati da ratti, topi, o insetti nocivi e molesti di entità tale da costituire, a giudizio dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Usl, un pericolo per la salute pubblica, il Sindaco ordina i necessari interventi di derattizzazione o disinfestazione e di bonifica ambientale, su parere degli stessi Servizi.

In caso di inadempienza a quanto ordinato dal Sindaco, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di effettuare i lavori non eseguiti dai privati, ponendo a carico dei medesimi l'onere relativo.

Art. 16 - PROFILASSI DELLE MALATTIE NEI VIAGGIATORI INTERNAZIONALI

L'Azienda Usl tramite il Servizio Igiene e Sanità Pubblica provvede a fornire gratuitamente indicazioni di profilassi ed educazione sanitaria alle persone che per qualsiasi motivo si rechino all'estero.

Art. 17 - VACCINAZIONI

L'Azienda Usl provvede alla effettuazione delle vaccinazioni obbligatorie o facoltative tramite il Servizio Igiene e Sanità Pubblica ed il Servizio Pediatria di comunità.

Agli stessi servizi il cittadino può rivolgersi per richiedere informazioni e/o certificazioni relativamente al proprio stato vaccinale.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite.

Possono essere esentati dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, su proposta del medico curante, a giudizio dei Servizi dell'Azienda Usl interessati, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere sottoposti senza rischio.

Tutti i medici che a qualsiasi titolo effettuino vaccinazioni obbligatorie o facoltative devono darne comunicazione per iscritto al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, indicando il nominativo, la data di nascita e la residenza del soggetto vaccinato, il nome commerciale del vaccino utilizzato, la ditta produttrice, il numero di serie, il lotto, il controllo di stato, la data di preparazione e di scadenza e la data di somministrazione.

Art. 18 - VACCINAZIONI, MALATTIE INFETTIVE E FREQUENZA IN COLLETTIVITÀ

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola dell'obbligo e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato agli obblighi vaccinali previsti dalla legge.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di ufficio.

I direttori di scuole, istituti, stabilimenti e altre collettività che accolgono minori sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

Il Sindaco in qualità di Autorità sanitaria locale formalizza le norme di riammissione nelle collettività scolastiche e pedagogiche per i bambini ed il personale affetti da malattie infettive e diffuse, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Assistenza Donna Infanzia (SADI) dell'Azienda Usl.

Art. 19 - PROFILASSI DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI CON SANGUE E LIQUIDI BIOLOGICI

In tutte le strutture sanitarie e assistenziali pubbliche e private devono essere scrupolosamente applicate le norme individuate dal D.M. 28/9/90, che consentono un'efficace protezione nei confronti dei virus trasmissibili con sangue e liquidi biologici infetti.

Quando si eseguono manovre che possono comportare il contatto con sangue o liquidi biologici gli operatori devono sempre adottare le cosiddette "precauzioni universali": lavaggio delle mani, uso di misure di barriera (guanti, mascherine, occhiali, abbigliamento adeguato), smaltimento di aghi e strumenti taglienti in appositi contenitori resistenti.

Per ridurre il rischio di infezioni crociate (da paziente a operatore, da operatore a paziente, da paziente a paziente) il comportamento degli operatori deve essere uniformato mediante l'adozione di protocolli formalizzati, con standardizzazione delle procedure.

Deve essere privilegiato l'utilizzo di strumenti e materiale monouso.

Gli articoli "critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose non integre o che vengono introdotti nell'organismo) e gli articoli "semi critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose integre) dopo l'uso devono essere sottoposti a sterilizzazione mediante autoclave, previa decontaminazione e detersione.

I materiali non trattabili con il calore e non disponibili in monouso che necessitano di sterilizzazione devono essere sottoposti a trattamento con glutaraldeide al 2% per 10 ore: l'utilizzo di tale procedura deve essere preventivamente concordato con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl.

Gli articoli "non critici" (superfici o attrezzature che non entrano in contatto con i tessuti) devono essere sottoposti a disinfezione di livello intermedio, ottenibile con l'utilizzo di prodotti a base di cloro.

Per le superfici è preferibile prevenire la contaminazione applicando telini, guaine o pellicole protettive: si tratta di una procedura d'obbligo in ambito odontoiatrico, dove l'uso di strumenti rotanti ad alta velocità genera nell'ambiente aerosol potenzialmente infetti.

Art. 20 - PROFILASSI DELLE INFEZIONI TRASMISSIBILI NELLE ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA

Nell'esercizio delle attività di barbiere, parrucchiere, estetista e affini deve essere privilegiato l'utilizzo di materiali e strumenti monouso, i quali dopo l'utilizzo devono essere riposti per lo smaltimento in contenitori rigidi a perdere.

Le lame per rasoio a qualunque uso siano dirette devono essere rigorosamente monouso.

Le forbici utilizzate per il taglio dei capelli necessitano delle normali operazioni di pulizia e periodici trattamenti di disinfezione.

Gli aghi e strumenti taglienti non monouso che vengano a contatto con superfici cutanee integre o lese, dopo l'utilizzo devono essere immersi in una soluzione disinfettante, lavati con abbondante acqua corrente e successivamente sterilizzati con mezzi fisici, preferibilmente utilizzando autoclave od, in alternativa, stufa a secco secondo le indicazioni d'uso delle apparecchiature.

È indispensabile disporre di una quantità di strumenti tale da poterli avvicinare tra un cliente e l'altro e rendere possibile l'effettuazione di un adeguato ciclo di sterilizzazione.

In caso di ferite accidentali dei clienti devono essere utilizzati esclusivamente creme o gel emostatici in tubo.

Qualora questi strumenti siano termolabili, devono essere sottoposti dopo l'uso a disinfezione ad alto livello. E' necessario assicurarsi che gli strumenti siano stati adeguatamente puliti e che l'attività e la concentrazione dei disinfettanti garantiscano l'efficacia del procedimento.

Disinfettanti e loro concentrazione indicati per la disinfezione di alto livello

<i>Disinfettanti</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Tempo di contatto</i>
<i>Cloroderivati</i>	<i>>0,5%</i>	<i>30'</i>
<i>Glutaraldeide</i>	<i>2%</i>	<i>30'</i>

La tossicità della glutaraldeide richiede particolari precauzioni d'uso, quali l'adozione di cappa aspirante. E' opportuno l'uso di guanti di vinile, latex o gomma secondo i diversi utilizzi, a salvaguardia dell'operatore stesso durante le manovre di disinfezione e pulizia. Per pettini, spazzole, etc. è richiesta la sola disinfezione a medio livello.

<i>Disinfettanti</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Tempo di contatto</i>
<i>Cloroderivati</i>	<i>0,1 - 0,5%</i>	<i>30'</i>
<i>Iodoclori</i>	<i>2,5%</i>	<i>15'</i>

Per attività particolarmente a rischio, quali ad esempio "tatuatori", si rimanda a quanto previsto dall'art. 19.

Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente da poter essere cambiata per ogni cliente; dopo l'uso la biancheria deve essere riposta in un contenitore chiuso per il successivo lavaggio.

Capitolo 3. Vigilanza sulle attività sanitarie

Art. 21 - VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

L'attività di vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie viene esercitata dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione della Azienda Usl.

L'attività di vigilanza comprende:

- l'accertamento del possesso del titolo di abilitazione all'esercizio delle professioni e arti ausiliarie e dell'avvenuta registrazione del titolo medesimo presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e il Servizio Veterinario dell'Azienda Usl ai sensi dell'art. 100 del T.U.L.L.SS.;
- la verifica dell'idoneità dei locali adibiti allo svolgimento delle attività sanitarie;
- la verifica dell'idoneità delle attrezzature e delle procedure sotto il profilo igienico-sanitario.

Art. 22 - STUDI PROFESSIONALI MEDICI E AMBULATORI MEDICI

Per l'esercizio delle professioni sanitarie si distinguono:

- lo studio professionale, nel quale il professionista esercita la propria attività, singolarmente o in forma associata;
- l'ambulatorio, inteso come struttura complessa con individualità ed organizzazione propria ed autonoma.

L'ambulatorio è soggetto ad autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente ai sensi della normativa vigente.

Lo studio professionale non è soggetto ad alcuna autorizzazione.

Chiunque intenda aprire uno studio professionale medico od odontoiatrico deve comunque darne comunicazione al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl certificando il rispetto dei requisiti di cui all'art. 23 del presente Regolamento.

Dovrà essere comunicato anche l'inizio dell'attività professionale presso uno studio già esistente.

L'obbligo della comunicazione è esteso agli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie che intendano svolgere autonomamente l'attività.

Art. 23 - REQUISITI STRUTTURALI DEGLI STUDI PROFESSIONALI MEDICI

Gli studi professionali devono avere accesso indipendente, essere costituiti da almeno un locale di visita, una sala di attesa e un servizio igienico ad uso esclusivo dei pazienti, dotato di antibagno.

I locali di visita e le sale di attesa devono avere una superficie minima rispettivamente di m² 12 e di m² 9 e rispettare i requisiti di illuminazione ed areazione previsti per i vani di abitazione.

I pavimenti devono essere lisci e realizzati in materiale impermeabile.

L'altezza minima dei locali deve essere di m 2,70.

Le pareti della sala di visita, ove necessario, devono essere rivestite fino all'altezza di m 2 dal pavimento con materiale lavabile ed impermeabile; per l'impermeabilizzazione delle pareti è consentito l'uso di vernici a smalto.

I locali per visita devono essere dotati, ove necessario, di lavabo con apertura del rubinetto a comando non manuale.

Art. 24 - STUDI PROFESSIONALI VETERINARI, AMBULATORI VETERINARI

L'ambulatorio veterinario è soggetto ad autorizzazione sanitaria del Dirigente dell'Ufficio comunale competente previo parere vincolante del Servizio Veterinario della Azienda Usl e dell'Ordine provinciale dei veterinari secondo le rispettive competenze.

Lo studio professionale non è soggetto ad autorizzazione sanitaria del Dirigente dell'Ufficio comunale competente.

I locali adibiti a studio devono rispettare i requisiti di illuminazione ed aerazione previsti dalla normativa vigente; devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m 2,00 dal pavimento con materiale pure impermeabile ed inoltre i locali per visite dovranno essere dotati di lavabo.

Il medico veterinario che intende attivare uno studio professionale deve darne comunicazione al Servizio Veterinario della A.Usl allegando planimetria dei locali in scala 1:100.

Il possesso di apparecchi di radiodiagnostica usati a completamento dell'attività, deve conformarsi alle disposizioni previste dal D.Lvo 17/3/95 n. 230.

Art. 25 - PROCEDURE PER L'AUTORIZZAZIONE DEGLI AMBULATORI VETERINARI

Al fine del presente articolo sono ambulatori le strutture individuate al precedente articolo.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori veterinari senza autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente rilasciata su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda Usl.

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco.

La domanda deve contenere:

- a) generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
- b) l'ubicazione dell'ambulatorio;
- c) le generalità, i titoli professionali e di studio del Veterinario Direttore responsabile;
- d) numero di concessione edilizia e data del rilascio.

Alla domanda devono essere allegati:

- 1) certificato di usabilità/agibilità ovvero dichiarazione di conformità edilizia;
- 2) planimetria dei locali, in scala 1:100;
- 3) elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura se soggette a particolari regolamentazioni;
- 4) copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;
- 5) dichiarazione e firma autenticata nelle forme di legge di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del Veterinario Direttore responsabile;
- 6) generalità del personale sanitario operante nella struttura;
- 7) copia della domanda di autorizzazione per l'installazione della apparecchiatura radiologica ove è presente.

In caso di cessazione di attività il titolare è tenuto a darne comunicazione al Comune come pure in caso di cambio del Veterinario Direttore responsabile.

Art. 26 - REQUISITI

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro.

Devono inoltre disporre in relazione alle effettive esigenze di servizio di idonei locali e spazi da adibire a:

- 1) sala d'attesa;
- 2) una o più sale per l'esecuzione delle prestazioni diagnostiche e terapeutiche;
- 3) servizio igienico direttamente accessibile, attraverso un antibagno, dalla sala d'attesa.

Tali ambienti devono essere adeguatamente aerati ed illuminati.

I locali n. 1 e n. 2 devono inoltre avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili e disinfettabili almeno fino all'altezza di m 2 con chiusino per lo scarico delle acque luride che deve essere assicurato in modo igienico e razionale.

Le sale di visita devono essere dotate di lavabo.

Laddove esiste un apparecchio per la diagnostica radiologica devono essere osservate le norme vigenti.

Nel caso in cui nella stessa struttura coesistano l'attività di commercio e toelettatura e quella veterinaria, le due attività devono essere esercitate in locali separati pur possedendo sala d'attesa e servizi igienici comuni rispondenti alle norme sopracitate.

Art. 27 - CLINICHE VETERINARIE PRIVATE - CASE DI CURA VETERINARIE - OSPEDALI VETERINARI (definizione, requisiti, autorizzazioni)

Tali strutture devono essere dotate di tutte le caratteristiche degli ambulatori integrate da:

- reparto di ricovero animali con attrezzature distinte per ciascuna specie;
- reparto cucina e deposito alimenti;
- reparto o attrezzatura per l'isolamento degli animali infetti;
- reparto per l'attività chirurgica ove sia prestata;
- impianto di disinfezione dei reflui.

Le modalità di richiesta e di rilascio dell'autorizzazione sono conformi a quelle indicate per gli ambulatori.

Art. 28 - LABORATORI VETERINARI DI ANALISI

Per l'apertura, l'esercizio, il trasferimento, la trasformazione e comunque per le variazioni delle condizioni esistenti di un laboratorio l'autorizzazione prevista è concessa dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente su conforme parere del Servizio Veterinario della USL competente per territorio.

La domanda deve contenere:

- generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
- l'ubicazione del laboratorio;
- le generalità, i titoli professionali e di studio del Veterinario Direttore sanitario responsabile;
- numero di concessione edilizia e data del rilascio.

Alla domanda devono essere allegati:

- certificato di usabilità/agibilità ovvero dichiarazione di conformità edilizia;
- planimetria dei locali in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
- tipologia delle analisi che si intendono svolgere e delle relative attrezzature di laboratorio;
- copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;
- dichiarazione a firma autenticata, nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del direttore sanitario;
- documentazione comprovante i titoli professionali accademici e di studio del direttore.

L'autorizzazione non è necessaria per le analisi che il Veterinario esegue per i propri clienti nel proprio ambulatorio o studio.

I Laboratori Veterinari devono essere dotati, in relazione alle effettive esigenze di servizio, di:

- 1) un vano o reparto per la classificazione, la preparazione e la conservazione dei campioni da esaminare;
- 2) uno o più locali o reparti di adeguata superficie per la esecuzione delle analisi;
- 3) attrezzature per l'attività amministrativa e per l'archivio.

Qualora nel laboratorio si effettui anche il prelievo del materiale da esaminare, questo deve essere effettuato da un veterinario in un vano separato adeguatamente attrezzato per tale scopo.

I locali precedentemente elencati devono essere sufficientemente ampi, con pareti, pavimenti ed infissi facilmente lavabili e disinfettabili e tali da rispondere a quanto previsto dalle norme vigenti.

I locali di cui al punto 2) devono essere dotati di lavabo.

TITOLO II

IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE E SPECIALE

Capitolo 1. Norme igienico-sanitarie per le civili abitazioni

ART. 29 - REQUISITI DELLE CIVILI ABITAZIONI

Fatto salvo quanto stabilito dalla legislazione nazionale e regionale, i requisiti igienico-sanitari delle civili abitazioni e le procedure per il rilascio delle concessioni ed autorizzazioni edilizie sono fissati dal vigente regolamento edilizio.

Sotto il profilo tecnico, per quanto non espressamente contemplato nel sopracitato regolamento edilizio, si fa riferimento ai criteri raccomandati contenuti nell'appendice al presente regolamento.

Art. 30 - DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO

La richiesta di certificazione dell'antigienicità di un alloggio, da utilizzare ai fini dell'inserimento nelle graduatorie per l'assegnazione degli alloggi di edilizia residenziale, deve essere presentata al Sindaco del Comune che ha emanato il bando relativo. L'Autorità Comunale richiede un accertamento tecnico ai propri Uffici ed al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl, ciascuno per le proprie competenze.

Ai sensi del presente Regolamento, è da ritenersi antigienico un alloggio che:

- 1) sia privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso;
- 2) presenti umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi manutentivi e tali da pregiudicare la salubrità complessiva degli ambienti.

Il Sindaco nel dichiarare un alloggio antigienico prescrive con lo stesso provvedimento gli interventi manutentivi necessari al suo risanamento ed al ripristino delle condizioni di igienicità e abitabilità previste dal presente Regolamento, imponendo un termine per la realizzazione degli stessi.

Riferimenti normativi:

- DPR 30/12/1972, n.1035;
- L.R. 14/3/1984, n. 12 integrata e modificata dalla L.R. 2/12/1988, n. 50.

Art. 31 - DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE

Il Sindaco, sentiti i pareri del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl e del Responsabile dell'Ufficio Tecnico comunale, ciascuno per le proprie competenze, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per i seguenti motivi:

- 1) indisponibilità di acqua potabile;
- 2) mancanza di servizi igienici;
- 3) mancanza di aereoilluminazione;
- 4) alloggio improprio (ad es. seminterrato, garage, grezzo);
- 5) gravi condizioni di degrado, tali da pregiudicare la salute e/o la sicurezza degli occupanti.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con Ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato, se non dopo ristrutturazione e rilascio di un nuovo certificato di abitabilità.

Per quanto riguarda i motivi di inabitabilità di natura statico-strutturale e di sicurezza, si rimanda alla normativa del settore.

Riferimenti normativi:

- Testo Unico delle Leggi sanitarie
- L. 46/90
- L. 10/91 e L. 13/89 e successive integrazioni e modifiche

Capitolo 2. Edilizia speciale

Art. 32 - AUTORIMESSE PUBBLICHE E PRIVATE

Nelle autorimesse il pavimento deve essere impermeabile e deve essere garantito il rapido scolo delle acque, che devono confluire nella rete fognaria nera.

Dovranno essere adottate tutte le precauzioni atte ad evitare l'immissione di olii in fognatura.

Nelle autorimesse con più posti auto o box deve essere assicurata una idonea aerazione naturale diretta, tale da garantire un rapporto di aerazione (R_a , ottenuto dal rapporto tra la superficie dell'apertura e la superficie totale dell'autorimessa) non inferiore ad $1/30$. Tali aperture devono essere collocate in maniera da non arrecare disagio od inconveniente alcuno a terzi.

Nella costruzione delle autorimesse devono essere osservate le norme vigenti, in materia di prevenzione incendi; in particolare, la comunicazione con locali a diversa destinazione è consentita solo con porte metalliche piene resistenti, al fuoco ed a chiusura automatica.

È vietata la comunicazione diretta delle autorimesse con locali di categoria A.

Il posteggio di autoveicoli alimentati a GPL è consentito solo nei piani fuori terra, che devono essere non comunicanti con piani interrati o seminterrati e sprovvisti di fognoli collegati alla fognatura.

Per le autorimesse pubbliche si applicano le norme previste dal D.M. Int. 1° febbraio 1986.

Art. 33 - CANNE FUMARIE, CANNE DI ESALAZIONE E COMIGNOLI

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da impianti o apparecchi termici.

Ciascun impianto, convenientemente distanziato e isolato da strutture di materiale combustibile, deve avere una canna fumaria propria e indipendente, che si deve prolungare oltre il tetto in apposito comignolo.

È vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, una caldaia per il riscaldamento ed un qualsiasi altro impianto a combustione in un condotto già utilizzato per l'evacuazione dei prodotti di un altro focolare, ad eccezione di condotte shuntate, purché alimentate con lo stesso tipo di combustibile.

Tutte le canne fumarie devono essere costruite conformemente alle regole di buona tecnica esistenti ed alla normativa vigente.

Fatte salve le disposizioni di cui al DPR n. 1391/70, ed alle norme UNI-CIG 7129/92 ed eventuali modifiche e/o integrazioni, tutti i comignoli, realizzati in conformità alle norme vigenti, devono avere le bocche posizionate più in alto di almeno cm 100 dei tetti, di parapetti e qualsiasi altro ostacolo distante meno di m 10. Lo scarico a tetto dei prodotti della combustione deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.

Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, è ammesso lo scarico a parete dei prodotti della combustione, secondo le indicazioni della UNI-CIG 7129/92 e le prescrizioni del DPR n. 412/93, qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) non interferisca con eventuali aperture di ventilazione naturale od artificiale;
- b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione dell'edificio;
- c) non si possa usufruire di canne fumarie e non sia consentita la costruzione di nuove con scarico a tetto;
- d) non sia possibile l'attraversamento di piani sovrastanti.

Per gli impianti che utilizzano combustibili diversi dal gas, lo scarico dei prodotti della combustione deve essere sempre convogliato a tetto e localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.

Nel caso di costruzione o ristrutturazione di un edificio posto in adiacenza ad altri fabbricati, occorre che in fase di progettazione venga valutata anche la sistemazione o l'eventuale adeguamento di camini preesistenti, situati a quote diverse e che possano costituire fonte di insalubrità o molestia. I fumi, le ceneri e/o gli altri prodotti della combustione dei focolari, o barbecue installati in spazi ubicati all'esterno delle abitazioni, non devono comunque arrecare disturbo o danno alcuno al vicinato.

Si definiscono canne di esalazione, quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi (ad es. prodotti da apparecchi di cottura).

Per quanto concerne le modalità di evacuazione dei prodotti sopracitati, si rimanda a quanto previsto per le canne fumarie.

Nel caso di interventi su fabbricati esistenti è ammesso lo scarico a parete di odori e vapori derivanti dalla cottura di alimenti, con l'esclusione di frittore di ogni genere o di cottura di carne o pesce, a condizione che:

- a) non si possa usufruire di canne di esalazione esistenti e non sia consentita la costruzione di nuove canne con scarico a tetto;
- b) gli scarichi non siano posti sotto a porticati, in pozzi luce o dove comunque la dispersione degli odori sia impedita, nei pozzi luce;
- c) gli apparecchi di cottura siano alimentati elettricamente.

Art. 34 - ALBERGHI E SIMILI

Le caratteristiche igienico-sanitarie di alberghi e pensioni e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme di cui al R.D. 24/5/1925, n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi), modificato con DPR 30/12/1970, n. 1437, nonché dal D.M. 22/7/1977 e dal D.M. 203/95.

Art. 35 - STRUTTURE RICETTIVE EXTRA-ALBERGHIERE

Ai sensi della L.R. 25/8/1988 n. 34, per strutture ricettive extra-alberghiere si intendono le case per ferie, gli ostelli per la gioventù, i rifugi montani, gli esercizi di affittacamere, le case e gli appartamenti per vacanze.

I requisiti tecnici ed igienico-sanitari sono stabiliti:

- 1) per le case di ferie, dalle norme previste per gli esercizi alberghieri, di cui al R.D. n. 1102/25;
- 2) per gli ostelli per la gioventù, dall'art. 5, punto 4 della L.R. n. 34/88;
- 3) per gli affittacamere, dal R.D. n. 1102/25, modificato con DPR n. 1437/70 (visto l'articolo unico della L. 16/6/1939, n. 1112 che estende agli affittacamere le prescrizioni sanitarie esistenti per gli alberghi) e dall'art. 9 della L.R. 34/88;
- 4) per le case e gli appartamenti per vacanza, dall'art. 11 della L.R. 34/88.

Art. 36 - COMPLESSI TURISTICI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

Sono campeggi i complessi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti prevalentemente provvisti di tenda o di altro mezzo di pernottamento e di soggiorno.

Sono villaggi turistici i complessi realizzati in tenda, in allestimenti mobili o stabili minimi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti sprovvisti di mezzi propri di pernottamento.

I requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche tecniche dei villaggi turistici e dei campeggi sono stabiliti dalle disposizioni della L.R. 7 gennaio 1985 n. 1 ed eventuale Regolamento comunale integrativo.

Art. 37 - ALLOGGI MOBILI PER GIROVAGHI ED AREE ATTREZZATE PER NOMADI

Il personale addetto a circhi equestri, padiglioni di divertimento, spettacoli ambulanti, giostre od attrazioni varie, che utilizza alloggi mobili durante la permanenza nel comune, deve sostare in aree pubbliche o private individuate dall'Autorità sanitaria locale.

Il sito scelto per la sosta degli alloggi mobili deve essere dotato di servizi igienici ed erogatori di acqua potabile ad uso pubblico e di possibilità di allaccio alla fognatura pubblica.

Nel quadro dell'attività di tutela delle minoranze etniche e/o nomadi, si fa riferimento ai requisiti igienico-sanitari stabiliti dalla L.R. 23/11/1988, n. 47.

Art. 38 - DORMITORI PUBBLICI

I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi ed avere:

- a) pareti rivestite, fino a m 2 dal suolo, di materiale facilmente lavabile;
- b) dimensioni tali da assicurare almeno m^2 6 e m^3 18 per ogni posto letto;
- c) gruppi di servizi igienici, composti di un w.c. ed una doccia ogni 10 letti ed un lavabo ogni 5 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, dei letti e degli effetti personali;
- e) acqua corrente e potabile.

Tutti i locali devono essere dotati di luci notturne.

Art. 39 - ALBERGHI DIURNI, SAUNE E SIMILI

Si definisce albergo diurno un locale che consente ai clienti di usufruire durante il giorno di servizi e prestazioni dirette all'igiene della persona, quali: servizi igienici, bagni, barbieri e parrucchiere, stiratura abiti, ecc.

L'apertura e l'esercizio di alberghi diurni, saune e simili sono soggetti ad autorizzazione da parte del Dirigente dell'Ufficio comunale competente.

In tali strutture i camerini devono avere:

- una superficie non inferiore a m^2 4 per i bagni in vasca ed a m^2 2 per i bagni in doccia; in quest'ultimo caso devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a m^2 2;
- pavimenti e pareti, fino a m 2 dal suolo, rivestiti di materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, con angoli interni arrotondati;
- riscaldamento mediante impianto centrale;
- campanello di allarme posto presso la vasca da bagno o box doccia.

Dopo ogni bagno, il personale dovrà procedere ad adeguata disinfezione ed al cambio della biancheria.

Inoltre, lo stabilimento deve essere dotato di:

- almeno un WC ed un lavandino ogni 10 bagni;
- locali separati per il deposito della biancheria rispettivamente pulita ed usata.

Art. 40 - SCUOLE

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari e secondarie di primo e secondo grado, sono fissate dal D.M. 18/12/1975, modificato con D.M. 14/9/1977.

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della L. 5/8/1975, n. 412, hanno vigore le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, ai sensi del DPR 22/12/1967, n. 1518 e del DPR 11/2/1961 n. 2610.

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, di doposcuola e simile, è assoggettata a nulla osta, rilasciato dall'Autorità sanitaria locale, in mancanza di agibilità specifica.

La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili.

È di norma vietato servirsi dei locali scolastici per usi diversi dall'insegnamento; in caso contrario, si dovrà provvedere ad una approfondita pulizia, prima di riammettervi la scolaresca, salvo il caso di utilizzo per attività connesse a quella scolastica (ad es. riunioni).

È vietato fumare nelle scuole di ogni ordine e grado.

Art. 41 - ASILI NIDO

I criteri generali per la costruzione, la gestione ed il controllo degli asili nido sono determinati dalla L.R. 7/3/1973, n. 15 e dal Regolamento Regionale di esecuzione 27/12/1973, n. 51.

Per gli altri parametri igienico-costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoigrometrici e di purezza dell'aria e altri) si fa riferimento alle norme stabilite per le scuole materne dal D.M. 18/12/1975.

Qualora all'interno dell'asilo siano organizzate riunioni delle persone interessate alla sua gestione, è tassativamente escluso l'utilizzo della zona lattanti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere aerati, accuratamente puliti e disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.

Nel caso di asili nido da localizzare nei centri storici o in edifici da riattare a tale scopo, devono essere individuate quelle unità che per parametri dimensionali e possibilità di spazi aperti si configurino più idonee a tale utilizzazione.

Art. 42 - NURSERIES

Per nurseries, si intendono strutture nei cui locali per periodi di tempo variabili e nelle sole ore diurne, personale apposito accudisce bambini affidati saltuariamente alla struttura dai genitori in loro assenza.

L'apertura e l'esercizio di tali strutture sono soggetti a preventiva comunicazione al Sindaco.

Per quanto riguarda i requisiti igienico-edilizi e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento a quanto previsto dal presente regolamento per le scuole e gli asili nido, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti e della durata della loro permanenza.

Art. 43 - ABITAZIONI COLLETTIVE

I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite, devono disporre di:

- a) dormitori con una superficie non inferiore a m^2 6 ed una cubatura non inferiore a m^3 18 per ogni posto letto con un minimo di m^2 9 per una stanza singola;
- b) refettori con una superficie di m^2 0,80 - 1,20 per convivente;
- c) cucina conforme all'art. 136 del presente Regolamento;
- d) gruppi di servizi igienici, composti di almeno un w.c. ed una doccia per ogni 10 persone, un lavabo per ogni 5. I servizi igienici, dotati di ampio antibagno, devono essere aerati ed illuminati direttamente dall'esterno o dotati di un adeguato impianto di aspirazione forzata;
- e) locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia, o in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;

g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da una infermeria (con un letto per ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti l'una) e servizi igienici propri. Il locale infermeria dovrà avere dimensioni non inferiori a m^2 12 per singolo posto letto, sommata di m^2 7 per ogni posto letto in più;

h) acqua corrente e potabile.

Tutti gli ambienti devono avere:

- pavimenti di materiale compatto, unito e facilmente lavabile;
- pareti rivestite, ove necessario, di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2.

Art. 44 - SOGGIORNI DI VACANZA PER MINORI

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dalle "Disposizioni per la gestione dei soggiorni di vacanza nella Regione Emilia-Romagna" approvate con deliberazione consiliare n. 96 del 29/3/1973, modificata con delibera regionale n. 1648 del 6/5/1988.

Art. 45 - ISTITUTI DI PENA

I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione igienica degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabiliti dalla L. 26/7/1975, n. 354 e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con DPR 29/4/1976, n. 431; inoltre, si richiama la Circolare n. 17 dell'Assessorato alla Sanità e Servizi sociali della Regione Emilia-Romagna del 13/4/1995.

Art. 46 - PALESTRE ED ISTITUTI DI GINNASTICA

Le palestre e gli altri istituti di ginnastica, fatta esclusione per quelle scolastiche alle quali si applicano le disposizioni previste dal D.M. 18/12/75, devono soddisfare i seguenti requisiti igienico-edilizi:

- a) non possono essere ubicate in locali interrati o seminterrati;
- b) l'altezza dei vani principali deve essere non inferiore a m 3, con l'eccezione di depositi e servizi igienici, per i quali è ammessa un'altezza minima di m 2,40; per palestre che utilizzano unicamente macchine o attrezzature fisse è consentita un'altezza di m 2,70;
- c) i pavimenti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile e le pareti devono essere rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia fino ad un'altezza di m 2;
- d) l'area adibita agli esercizi ginnici deve essere tale da garantire almeno m^2 4 per ogni utente e, comunque, la sua superficie complessiva non può essere inferiore a m^2 50;
- e) è ammessa la realizzazione di zone organizzate con box di superficie non inferiore a m^2 6 e con tramezzature di altezza non superiore a m 2,20;
- f) tutti i locali destinati alle attività principali, gli spogliatoi e i servizi igienici devono essere forniti di un'adeguata ventilazione naturale (R_a non inferiore ad 1/8) od artificiale (10 ricambi orari).

- n. 2 vasche per bucato;
- n. 1 armadietto di pronto soccorso, contenente materiale di primo intervento, come indicato all'articolo 59, collocato in un locale idoneo;
- contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburanti e vernici, per liquami di sentina;
- piazzuola di materiale lavabile ed impermeabile, dimensionata alla stazza delle imbarcazioni, dotata di caditoia e pozzetto di raccolta, per i lavaggi con acqua dolce. Le acque di risulta dovranno essere smaltite in conformità alla normativa vigente.

... Nei bacini dei porticcioli deve essere assicurato un sistema di raccolta dei materiali galleggianti.

Art. 54 - LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Si fa riferimento a quanto previsto dalla Circolare del Min. LL.PP. n. 16/51 e successive integrazioni e modificazioni, nonché alla normativa sulle barriere architettoniche, e alla L.R. 27.4.90 n. 35, per quanto applicabile.

Nei parchi di divertimento di cui alla L. 337/68 art. 7 e nei parchi giochi in genere dotati di attrazioni in cui non sia prevista la balneazione, le acque contenute nei bacini annessi a tutti i giochi acquatici non equiparabili alle piscine, ed ivi utilizzate, dovranno rispettare i limiti previsti per i vari parametri nella tabella riportata nella pagina seguente.

**Limiti di qualità raccomandati per acque superficiali
da destinare ad uso ricreativo ed estetico**

(I valori limite rappresentano le concentrazioni massime ammissibili, salvo diversa indicazione)

N° prog.	Parametri	Unità	Valore massimo ammissibile
1	Colore	Scala Pt - Co	100
2	Trasparenza (Penetrazione luce)	m (dischi Secchi)	1,2
3	pH, valore	-	6,5 - 8,5
4	Conducibilità elettrica	uS/cm	5000
5	Temperatura	°C	15 - 30
6	Torbidità	JTU (*)	50
7	Ossigeno disciolto, saturazione	%	70 - 120
8	Argento	mg/l Ag	0,05
9	Arsenico	mg/l As	0,05
10	Cadmio	mg/l Cd	0,005
11	Cromo (VI)	mg/l Cr	0,10
12	Mercurio	mg/l Hg	0,001
13	Nichel	mg/l Ni	0,25
14	Piombo	mg/l Pb	0,05
15	Rame	mg/l Cu	0,25
16	Selenio	mg/l Se	0,05
17	Zinco	mg/l Zn	1,50
18	Tensioattivi anionici	mg/l come MBAS	0,5
19	Olii e grassi	mg/l	0,5
20	Fenoli	mg/l come C ₆ H ₅ OH	0,05
21	Coliformi totali	n°/100 ml	2000
22	Coliformi fecali	n°/100 ml	100
23	Streptococchi fecali	n°/100 ml	100

(*) JTU: Unità di torbidità-Jackson

Art. 55 - IMPIANTI SPORTIVI

Si applicano le norme del Decreto Ministeriale 25.8.89 per tutte le discipline regolate da norme approvate dalle federazioni sportive nazionale riconosciute dal CONI.

Per altre discipline si procederà in analogia.

Per gli impianti sportivi di capienza complessiva inferiore alle 100 persone, le dotazioni igieniche per il pubblico vengono così stabilite: 1 servizio igienico per le donne, 1 per gli uomini; devono essere presenti spogliatoi e servizi con le caratteristiche definite dal D.M. 25.8.89 per gli atleti. Per sport non di squadra, quali il tennis, la dotazione di servizi per gli atleti si stabilisce in analogia con quanto indicato dal presente regolamento per i locali di lavoro.

Si deve dare applicazione a quanto previsto dalla L.R. n.35 del 27.4.90.

Art. 56 - ESERCIZI DI TOELETTATURA ANIMALI

L'apertura di sale da toelettatura per cani e gatti (e/o altri animali ornamentali o di affezione) è subordinata all'autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente, previo parere del Servizio Veterinario dell'Azienda Usl.

I locali devono avere i pavimenti impermeabili con chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio che deve essere assicurato in modo igienico e razionale; le pareti lavabili e disinfettabili almeno sino all'altezza di m. 2.

Devono inoltre essere dotati di impianti di acqua calda e di adeguate attrezzature per l'asciugamento e la tosatura degli animali, tenuto sempre in condizioni igieniche atte ad evitare la trasmissione di eventuali malattie.

Art. 57 - AUTORIZZAZIONI AL COMMERCIO DI ANIMALI

Chiunque intenda attivare un impianto per il commercio di animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici deve essere in possesso dell'autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda Usl.

Art. 58 - REQUISITI DEGLI ESERCIZI

Tutti gli esercizi in cui si vendono e si commercializzano o comunque si detengono animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici devono possedere i seguenti requisiti:

- a) i locali nei quali vengono tenuti gli animali devono essere sufficientemente ampi in rapporto al numero delle specie animali oggetto di commercio. Particolari strutture devono essere previste per il ricovero di animali di grossa taglia ivi inclusi i rettili esotici e animali selvatici. Deve sempre essere garantito un confortevole ed adeguato contenimento degli animali che devono essere messi in condizione di non nuocere alle persone nel rispetto di rigorose norme di sicurezza;
- b) i pavimenti dovranno sempre essere tali da consentire il deflusso delle urine e l'igienica raccolta delle feci e dotati di chiusino sifonato per la raccolta delle acque di lavaggio;
- c) le pareti interne dei locali di vendita e degli ambienti destinati al ricovero devono essere di colore chiaro impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno m. 2 dal suolo con spigoli ed angoli arrotondati,
- d) i requisiti delle attrezzature di contenimento devono garantire la tutela del benessere animale, in relazione a: dimensioni delle gabbie, taglia e caratteristiche etologiche degli animali.

Per quanto attiene i requisiti di cimiteri per animali si rinvia a quanto indicato dal DL 508/92 art.

4. Gli esercizi o negozi per il commercio di animali vivi devono inoltre essere muniti di:

- 1) adeguato armadio frigorifero per la conservazione di alimenti deperibili per l'alimentazione degli animali;
- 2) idonei contenitori per la raccolta di rifiuti e scarti, che dovranno essere rimossi giornalmente. Detti contenitori dovranno periodicamente essere disinfettati.

Art. 59 - SEGNALAZIONI DI MORTALITÀ DI ANIMALI

Ogni caso di morbilità e mortalità eccedente la media dovrà essere segnalato tempestivamente al Servizio Veterinario competente, che disporrà per gli eventuali provvedimenti.

Le carogne di animali venuti a morte all'interno dell'esercizio dovranno essere consegnate, entro 12 ore dal decesso, a struttura idonea allo smaltimento, salvo che l'esercente sia munito di congelatore specifico a tal uso dedicato.

Capitolo 3. Piscine

Art. 60 - CLASSIFICAZIONE E DEFINIZIONE

Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche, esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.

In base alla loro destinazione le piscine si distinguono in impianti di uso privato, collettivo e pubblico.

Le piscine sono di uso privato quando l'utilizzo avviene sotto la responsabilità diretta del proprietario o dei proprietari congiuntamente.

Le piscine sono di uso collettivo quando sono annesse a strutture collettive quali condomini, residence, multiproprietà, alberghi, camping, circoli sportivi, villaggi turistici, scuole, caserme ed altre istituzioni similari e sono fruibili solo dagli utenti delle predette strutture.

Sono invece di uso pubblico le piscine a cui chiunque può liberamente accedere, a pagamento o meno.

Per tutti gli impianti natatori l'allontanamento e lo smaltimento delle acque di rifiuto, ivi comprese quelle derivanti dal funzionamento degli impianti di alimentazione delle vasche, deve realizzarsi in conformità delle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

Art. 61 - CARATTERISTICHE DEI BACINI DI USO PUBBLICO E COLLETTIVO

DIMENSIONAMENTO DELLE VASCHE

Nelle vasche per bambini (profondità max cm 60) il numero di frequentatori deve essere calcolato in ragione di m² 1,5 di specchio d'acqua per persona.

In tutte le altre vasche il numero massimo di frequentatori deve essere calcolato in ragione di m² 2 di specchio d'acqua per persona.

MORFOLOGIA DELLE VASCHE

La conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire comunque un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza.

La conformazione delle vasche deve, inoltre, assicurare una completa, uniforme e continua circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino.

Le pareti delle vasche debbono avere caratteristiche costruttive tali da non costituire pericolo per la sicurezza dei bagnanti. Le eventuali prese di fondo dovranno essere dotate di griglie fisse e non amovibili.

Per tutte le vasche, nelle zone con profondità fino a m 1,80, la pendenza del fondo non deve superare il limite dell'8%.

SISTEMI DI TRACIMAZIONE

Si intende per acqua di tracimazione quella raccolta con sfioro non dipendente dalle variazioni di livello per la presenza dei bagnanti, ma dovuta alla portata di ricircolo, al reintegro ed ai fattori naturali accidentali (pioggia, vento, etc.).

Tutte le vasche debbono essere fornite di un sistema di tracimazione delle acque costituito da canali sfioratori perimetrali e/o da skimmer incassati nelle pareti al livello del pelo dell'acqua del bacino.

Il sistema di tracimazione con canali sfioratori, siano essi incassati nelle parti verticali che sul bordo orizzontale della vasca, deve essere obbligatorio per tutte le piscine con superficie superiore a m² 200 e deve essere disposto almeno sui due lati più lunghi per piscine rettangolari. Per piscine di forme diverse lo sfioro deve interessare almeno il 75% del perimetro della vasca.

Per piscine con superficie di vasca inferiore a m² 200 possono essere utilizzati skimmer nel rapporto di uno ogni m² 25 di superficie di vasca.

I canali sfioratori ed eventuali vasche di compenso-recupero debbono essere rivestiti con materiali impermeabili e conformati in modo da consentire una facile pulizia. Le acque di lavaggio del bordo vasca non debbono defluire nel canale sfioratore.

SCALE E MANCORRENTI

Quando il dislivello tra bordo della vasca e fondo superi i cm 60 è necessario prevedere una o più scalette o gradini incassati in relazione alla conformazione della vasca.

Le scalette debbono essere munite di mancorrenti e debbono essere rigidamente ancorate alla struttura della vasca.

TRAMPOLINI

Quando sono previsti devono rispettare per tutti i tipi di impianto quanto previsto dalla Circolare del Ministero degli Interni n. 16/55.

QUALITÀ DEI MATERIALI

Sia il fondo che le pareti della vasca debbono essere di colore chiaro, rifiniti con materiale impermeabile e resistente all'azione dei comuni disinfettanti. Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi debbono avere superficie antisdrucchiole. I materiali in metallo devono resistere alla corrosione.

MARCATURE

Debbono essere apposte marcature sul bordo della vasca indicanti i valori minimi e massimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate a mezzo di marcatura le perimetrazioni in corrispondenza delle quali avviene una variazione della pendenza del fondo.

PRESIDI DI BONIFICA DEI FREQUENTATORI

L'accesso alle aree delle attività balnearie deve avvenire attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vasca lavapiedi, lunga almeno 2 m, alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante e dotata di docce a zampilli.

Tale vasca deve essere realizzata dimensionalmente e strutturalmente in modo da rendere obbligatoria la doccia e l'immersione completa dei piedi, compresi gli zoccoli, nella soluzione stessa; deve avere un battente di almeno cm 16.

SPAZI PERIMETRALI INTORNO ALLA VASCA

Nelle piscine debbono essere previsti spazi piani privi di ostacoli transitabili lungo tutto il perimetro della vasca (banchine perimetrali) di larghezza non inferiore in ogni punto a m 2,00.

Le banchine perimetrali debbono avere una idonea pendenza per l'allontanamento delle acque; tale acqua deve essere direttamente convogliata in fogna senza possibilità di immissione in vasca o nel sistema di ricircolo.

SPAZI DIRETTAMENTE CONNESSI ALLE ATTIVITÀ NATATORIE E DI BALNEAZIONE

È necessario prevedere spazi comunque distribuiti ma direttamente connessi allo specchio d'acqua tali da consentire la sosta dei frequentatori.

Ove previsti, gli spazi relativi ad attività accessorie praticabili dai frequentatori debbono essere accessibili solo a piedi nudi e possedere idonee caratteristiche igienico-ambientali per assicurare condizioni di pulizia, comfort e sicurezza.

Nelle piscine all'aperto lo spazio da destinare a solarium dovrà avere una superficie non inferiore a due volte l'area dello specchio d'acqua.

DELIMITAZIONE SPAZI DI ATTIVITÀ

Gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe.

ALTEZZA VANO VASCA

L'altezza del vano vasca, negli impianti coperti, misurata dal pelo libero dell'acqua, dovrà risultare non inferiore in ogni punto a m 3,50.

SPAZI PER GLI SPETTATORI

Ove sia presente una sezione per il pubblico comprendente posti per spettatori, gli spazi accessori, i servizi igienici, le aree ed i percorsi destinati al pubblico debbono essere indipendenti e separati da quelli destinati ai frequentatori delle vasche. Per quanto riguarda le caratteristiche dell'area destinata al pubblico vanno rispettate le norme di sicurezza emanate dal Ministero dell'Interno. Nel caso di contiguità tra l'area riservata al pubblico e quella destinata ai frequentatori delle vasche, va previsto un elemento di separazione in grado di evitare passaggi incontrollati attraverso le due zone. È necessario inoltre evitare che le acque di lavaggio delle superfici destinate al pubblico possano rifluire verso l'area di pertinenza dei frequentatori; a questo scopo si devono adottare opportuni sistemi di intercettazione per il convogliamento e la raccolta delle acque di lavaggio.

Art. 62 - SPOGLIATOI

Negli impianti aperti al pubblico dovranno essere previsti un numero di spogliatoi o posti non inferiore al 20%, riducibile al 10% per impianti stagionali (scoperti), del numero massimo degli utenti calcolato sulla capienza dei bacini e distinti per sesso, considerando una uguale presenza di uomini e donne. Il proporzionamento di cui al comma precedente si applica agli spogliatoi usati a rotazione, che possono essere sia del tipo singolo sia del tipo comune.

Le cabine per gli spogliatoi singoli debbono avere pareti verticali distaccate dal pavimento per un'altezza non inferiore a cm 20 per assicurare una facile pulizia anche con l'uso di idranti.

Il pavimento degli spogliatoi deve essere rivestito con materiali resistenti all'azione dei disinfettanti in uso, impermeabili ed antisdrucchiolevoli; esso dovrà essere fornito di griglie di scarico in grado di smaltire rapidamente le acque di lavaggio.

Un posto spogliatoio equivale ad una cabina singola e, per gli spogliatoi comuni, a m² 1,6. L'altezza interna non deve essere inferiore a m 2,40.

Nelle strutture coperte dovranno inoltre essere previsti un numero di asciugacapelli, pari a quello degli spogliatoi.

Art. 63 - SERVIZI IGIENICI

Nelle strutture di uso collettivo deve essere previsto almeno 1 wc ed 1 doccia di tipo chiudibile nelle immediate vicinanze della piscina.

Nelle strutture aperte al pubblico dovranno essere previsti almeno: 1 wc ogni 30 frequentatori ed 1 doccia ogni 20 frequentatori (di cui il 50% a box) ed 1 lavabo ogni 30 frequentatori. In ogni caso vanno previsti 2 settori distinti per sesso e proporzionati, considerando un'eguale presenza di uomini e donne con un numero minimo di 1 wc, 1 doccia ed 1 lavabo per settore e dotati di erogatori di sapone e idonei sistemi per l'asciugatura delle mani.

Art. 64 - IGIENE DELL'AMBIENTE

CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DELLE ACQUE UTILIZZATE

- L'acqua di approvvigionamento, che è quella utilizzata per l'alimentazione delle vasche (riempimento e reintegro) deve possedere, fatta eccezione per la temperatura, tutti i requisiti di potabilità previsti dalle vigenti norme. Sono escluse le piscine alimentate ad acqua salata.
- L'acqua di immissione in vasca è quella costituita sia dall'acqua di ricircolo che da quella di reintegro opportunamente trattate per assicurare i necessari requisiti.
- L'acqua contenuta in vasca è quella presente nel bacino natatorio e pertanto a diretto contatto con i bagnanti.

Le caratteristiche chimico-fisiche e batteriologiche delle acque utilizzate, ad esclusione di quelle salate, dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla circolare n. 128 del 16/7/71, circ. n. 86 del 15/6/72 e della circ. n. 32 Regione Emilia-Romagna del 28/7/1994.

Per gli impianti di nuova realizzazione alimentati da acqua salata, dovrà essere presentata, contestualmente al progetto edilizio, dettagliata documentazione tecnica, inerente le caratteristiche impiantistiche e di filtrazione/disinfezione che saranno valutate dal competente servizio A.Usl.

Nelle piscine di uso pubblico e/o collettivo, l'acqua contenuta in vasca dovrà comunque rispettare i seguenti parametri:

a) Parametri batteriologici

<i>Parametri</i>	<i>Concentrazione Max. ammissibile</i>
<i>Coliformi totali</i>	<i>0/100 ml</i>
<i>Streptococchi fecali</i>	<i>0/100 ml</i>
<i>Computo delle colonie su Agar a 36°C</i>	<i>200/ml</i>

Le metodiche analitiche sono quelle indicate nell'Allegato III al DPR 24/5/88 n. 236.

b) Parametri chimici

<i>Parametro</i>	<i>Valore massimo ammissibile</i>
<i>pH</i>	<i>6,5 - 8,5</i>
<i>Torbidità</i>	<i>3 mg/l SiO₂</i>
<i>Sostanza Organica</i>	<i>1 mg/l O₂ oltre il contenuto dell'acqua di approvvigionamento</i>
<i>NH₄</i>	<i>0,5 mg/l NH₄</i>
<i>NO₂</i>	<i>non rilevabile (come NO₂)</i>
<i>Cloro attivo libero</i>	<i>0,5-1,0 ppm Cl₂ per pH 6,5 - 7,5</i> <i>0,7-1,2 ppm Cl₂ per pH 7,5 - 8,5</i>
<i>Cloro attivo combinato</i>	<i>0,3 ppm Cl₂ per pH 6,5 - 7,5</i> <i>0,5 ppm Cl₂ per pH 7,5 - 8,5</i>
<i>Cloruri</i>	<i>50 mg/l Cl oltre il contenuto dell'acqua di approvvigionamento</i>

Le metodiche da utilizzare sono quelle indicate nell'allegato III del DPR 24/5/88 n. 236

c) Temperatura (escluse le vasche scoperte)

Vasche bambini	26°C-30°C
Altre vasche	25°C-28°C

REQUISITI TERMOIGROMETRICI E DI VENTILAZIONE

Per le piscine coperte, nella sezione delle attività natatorie e di balneazione, la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore alla temperatura dell'acqua in vasca. L'umidità relativa dell'aria non dovrà superare in nessun caso il valore limite del 70%. La velocità dell'aria in corrispondenza delle zone utilizzate dai frequentatori non dovrà risultare superiore a 0,15 m/s e dovrà assicurarsi un ricambio di aria esterna di almeno 20 m³/h per metro quadrato di vasca. Nelle altre zone destinate ai frequentatori (spogliatoi, servizi igienici, pronto soccorso) la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore a 24°C, assicurando un ricambio dell'aria non inferiore a 4 volumi/h.

REQUISITI ILLUMINOTECNICI

Nelle sezioni delle attività natatorie e di balneazione l'illuminazione artificiale dovrà assicurare condizioni di visibilità tali da garantire la sicurezza dei frequentatori ed il controllo da parte del personale.

REQUISITI ACUSTICI

Nella sezione delle attività natatorie e di balneazione delle piscine coperte, il tempo di riverberazione non dovrà in nessun punto essere superiore a 1,6 sec. Il livello di rumore, generato dagli impianti e da altre sorgenti installate, non deve superare il limite di 50 dBA, commisurato come livello massimo ambientale.

Art. 65 - CARATTERISTICHE IMPIANTI TECNICI

Tutti gli impianti e relativi accessi debbono essere facilmente identificabili attraverso segnaletiche che ne indichino la funzione; la loro distribuzione deve rispondere a criteri di ordine e razionalità per assicurare una facile sorveglianza e manutenzione.

Per quanto possibile debbono adottarsi sistemi automatici di controllo e di manovra degli impianti tecnologici.

CIRCOLAZIONE DELL'ACQUA NELLE VASCHE

Le canalizzazioni di immissione e di ripresa dell'acqua nelle vasche debbono essere predisposte in modo che in ogni parte della vasca l'acqua venga di continuo riciclata e non si creino zone di ristagno.

La temperatura dell'acqua in vasca deve risultare uniforme in tutto il bacino. I prodotti disinfettanti e gli altri additivi debbono risultare uniformemente distribuiti nella massa d'acqua, in quantità tali da assicurare all'acqua stessa i requisiti richiesti dal presente Regolamento.

RICICLI

L'acqua di ogni vasca deve essere completamente riciclata nell'impianto di trattamento rispettando i seguenti tempi massimi:

<i>Tipo di vasca</i>	<i>Tempi massimi di riciclo</i>
• vasche per bambini (h max 60 cm)	1 ora
• vasche ricreative e di addestramento al nuoto	4 ore
• vasche ricreative attrezzate (idroscivoli)	3 ore

REINTEGRI E RINNOVI

Nelle piscine per le quali il numero giornaliero dei frequentatori è valutabile, deve essere immessa nelle vasche una quantità di acqua di reintegro, giornalmente e con uniforme continuità, pari ad almeno 30 litri per frequentatore.

Nelle piscine per le quali l'attività balneatoria non è programmabile, deve essere immessa nelle vasche, giornalmente e con uniforme continuità, una quantità d'acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume d'acqua in vasca.

ALIMENTAZIONE DELLE VASCHE

Le acque di ricircolo possono essere trattate in un unico impianto a condizione che ogni vasca possenga il proprio dispositivo di alimentazione dell'acqua e che l'apporto di disinfettante corrisponda ai fabbisogni delle singole vasche.

Debbono essere previsti dispositivi per il facile controllo delle portate per ogni singola vasca ed il prelievo di campioni di acqua per analisi: dalla tubatura dell'acqua di approvvigionamento, dalla tubatura dell'acqua di immissione all'entrata in vasca, dalla tubatura dell'acqua di riciclo all'uscita dalla vasca.

POMPE

Le pompe di circolazione in servizio debbono essere in numero pari a quello dei filtri.

Deve essere comunque installato un numero supplementare di pompe predisposte per una rapida attivazione ed atte a garantire una adeguata riserva.

FILTRI

Il numero delle unità filtranti in servizio è subordinato alle dimensioni ed alle caratteristiche dell'impianto ed in ogni caso non dovrà essere inferiore a 2; dovranno essere installate apparecchiature idonee per l'accertamento dell'efficienza del filtro. L'acqua di risciacquo deve essere scaricata in conformità alle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

DISINFEZIONE

L'acqua da immettere in vasca deve contenere una sostanza disinfettante ad azione residua. Le apparecchiature per il dosaggio dei disinfettanti debbono essere preferibilmente di tipo automatico con dispositivi idonei a registrare e regolare in continuo il mantenimento delle concentrazioni imposte agli agenti disinfettanti nell'acqua delle singole vasche.

DEPOSITO MATERIALI

I materiali per la pulizia, per la disinfezione ambientale ed i prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati in appositi locali asciutti ed aerati. I prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati nelle loro confezioni originali. I materiali di consumo debbono risultare approvvigionati in quantità tale da assicurare in qualsiasi momento una scorta sufficiente a coprire le esigenze di impiego.

Art. 66 - PRONTO SOCCORSO

Ogni piscina di uso pubblico deve essere dotata di un presidio di primo soccorso ad uso esclusivo dei frequentatori; esso è costituito da un ambiente di almeno 9 metri quadrati adeguatamente illuminato ed aerato, per consentire prestazioni di soccorso ad infortunati.

Il locale di pronto soccorso dovrà essere dotato di:

- a) lavabo;
- b) rivestimento lavabile;
- c) lettino;
- d) armadietto di pronto soccorso suddiviso in due parti di cui una contenente materiale per piccoli interventi senza ausilio sanitario (garze, cotone idrofilo, bende sterili, disinfettanti e pomate, etc.)

L'altra dovrà contenere materiali usabili solo dal medico o personale qualificato (equipaggiamento chirurgico semplice, farmaci, siringhe, pallone Ambu, etc.). L'utilizzo del materiale dovrà essere disposto dal personale responsabilizzato e sempre presente (es. assistente ai bagnanti). Sull'armadietto dovrà essere posto in modo ben visibile un cartello recante precise indicazioni per reperire, in qualsiasi momento, personale sanitario qualificato.

Il locale adibito a primo soccorso deve essere chiaramente segnalato ed agevolmente accessibile dalla vasca e deve consentire la rapida e facile comunicazione con l'esterno attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe.

Le piscine di tipo collettivo dovranno essere dotate di un armadietto di pronto soccorso, con le caratteristiche sopra citate e posizionato in un luogo idoneo e di facile accesso.

Art. 67 - DOTAZIONE DI PERSONALE, DI ATTREZZATURE E MATERIALI (per impianti collettivi o aperti al pubblico)

Ai fini dell'igiene, della sicurezza e della funzionalità delle piscine si individuano le seguenti figure professionali:

- a) responsabile della piscina,
- b) assistente bagnanti,
- c) addetto agli impianti tecnologici,
- d) personale per le prestazioni di primo soccorso.

a) Il responsabile della piscina risponde giuridicamente ed amministrativamente della gestione dell'impianto. Durante il periodo di funzionamento della piscina deve essere assicurata la presenza del responsabile o di altra persona all'uopo incaricata.

b) L'assistente bagnanti, abilitato alle operazioni di salvataggio e di primo soccorso ai sensi della normativa vigente, vigila gli spazi perimetrali intorno alla vasca. In ogni piscina dovrà essere assicurata la presenza continua di almeno un assistente bagnanti. Per gli impianti di uso pubblico dovrà comunque essere rispettato quanto prescritto dall'autorizzazione all'apertura.

Nel periodo di utilizzazione delle vasche per corsi di addestramento, allenamento sportivo o gare è sufficiente la presenza al bordo vasca degli istruttori e/o allenatori, purché abilitati alle operazioni di salvataggio e primo soccorso.

c) L'addetto agli impianti tecnologici ha il compito di garantire il corretto funzionamento degli impianti. Il sopracitato compito può essere assicurato anche con appositi contratti da ditte esterne che garantiscano un pronto intervento.

d) Le prestazioni di primo soccorso devono essere assicurate, durante tutto il periodo di funzionamento dell'impianto, da personale della piscina che dovrà essere all'uopo formato, attraverso uno specifico addestramento teorico - pratico, in ossequio alle vigenti disposizioni in materia sia nazionali che regionali.

In adiacenza del bordo vasca devono essere posti a disposizione, per un loro pronto impiego, salvagenti regolamentari dotati di fune di recupero.

Art. 68 - GESTIONE

In tutti gli ambienti della piscina, quotidianamente, deve essere praticata una accurata pulizia con allontanamento di ogni rifiuto. Nella sezione per le attività natatorie e di balneazione e nei servizi igienici, in particolare nelle zone con percorsi a piedi nudi, la pulizia, che deve estendersi anche alle superfici verticali, deve essere completata da una accurata disinfezione giornaliera, utilizzando soluzioni disinfettanti che corrispondano a requisiti di efficacia e di innocuità. Nei percorsi a piedi nudi è vietato l'uso di stuoie o tappeti di qualsiasi tipo.

Ogni piscina deve essere dotata di attrezzature idonee alla pulizia del fondo e delle pareti della vasca, a vasca piena, nonché di attrezzature per l'asportazione di materiali galleggianti.

Nella piscina debbono essere collocati contenitori asportabili, per rifiuti solidi, in numero adeguato. All'ingresso dell'impianto deve essere esposto, ben visibile, il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori. Questi, prima di accedere alle vasche, debbono sottoporsi ad accurata doccia. Nei percorsi a piedi nudi è obbligatorio per i frequentatori l'uso di zoccoli di legno o ciabattine di plastica o gomma; scarpette da ginnastica sono consentite solo al

personale di servizio per uso esclusivo durante l'orario di lavoro. L'osservanza degli obblighi sopra descritti è demandata al responsabile della piscina.

Il responsabile della gestione della piscina deve curare la tenuta di un registro relativo a ciascuna vasca dell'impianto. Detto registro deve essere quotidianamente aggiornato, conservato all'interno della piscina e disponibile in caso di controllo e/o ispezione.

In tale registro, oltre alle caratteristiche tecnico funzionali dell'impianto, devono essere riportati: la quantità totale giornaliera delle singole sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua o la disinfezione delle superfici, le operazioni effettuate e la verifica di PH e Cloro libero da effettuare e registrare ogni 3 ore di apertura.

Per le piscine ad uso pubblico dovrà inoltre essere registrato il numero dei frequentatori.

Capitolo 4. Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro

Art. 69 - CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici, pubblici e privati, destinati ad attività industriale, artigianale, commerciale, agricolo, di prestazione di servizio e di deposito, o comunque di utilizzazione collettiva, anche se svolta temporaneamente o saltuariamente. Per quanto non espressamente specificato, si rimanda alle vigenti norme riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

Deroghe alle prescrizioni previste negli articoli seguenti, qualora le prescrizioni stesse non siano dettate da superiori leggi, decreti e regolamenti possono essere concesse previo parere di competenti Servizi di Igiene e Sanità Pubblica e di Prevenzione e Sicurezza nei Luoghi di lavoro accertante il rispetto delle esigenze igienico-sanitarie e l'assenza di ogni danno e pericolo alla salute, all'incolumità, al benessere e alla sicurezza della collettività e dei singoli; nonché di ogni rischio di inquinamento dell'aria, dell'acqua, del suolo e del sottosuolo.

Art. 70 - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

I locali di cui all'art. 69 del presente capo sono così classificati:

Categoria C1: locali destinati all'attività propria dell'azienda, nella sua articolazione di lavorazione, attività amministrativa, o magazzinaggio, commercio, prestazione di servizi, spettacoli o pubbliche riunioni di persone.

Categoria C2: locali accessori all'attività propria, comuni alle varie tipologie, che abbisognano di caratteristiche specifiche pur non comportando la presenza costante o prolungata di persone: servizi igienici, docce, spogliatoi, mense, ambulatori aziendali, locali di riposo, locali tecnici, garage.

Categoria C3: altri locali, non adibiti a postazione di lavoro, quali disimpegni, ripostigli, depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine operatrici, archivi.