



**COMUNE DI
SANTA SOFIA**

**REGOLAMENTO
URBANISTICO
EDILIZIO**

Attuazione articolo 29 della L.R. n.20/2000 e s.m.i

VARIANTE 1

**ALLEGATO
NORME IGIENICO -
SANITARIE**





COMUNE DI SANTA SOFIA

REGOLAMENTO URBANISTICO EDILIZIO

Attuazione articolo 29 della L.R. n.20/2000 e s.m.i

VARIANTE 1

ALLEGATO – NORME IGIENICO - SANITARIE

| | |
|--------------------------------|---|
| <i>ADOZIONE</i> | <i>Delibera C.C. n.002 del 28 gennaio 2009</i> |
| <i>APPROVAZIONE</i> | <i>Delibera C.C. n.021 del 17 marzo 2010</i> |
| <i>ADOZIONE VARIANTE 1</i> | <i>Delibera C.C. n.053 del 30 novembre 2012</i> |
| <i>APPROVAZIONE VARIANTE 1</i> | <i>Delibera C.C. n.006 del 18 febbraio 2013</i> |

VERSIONE DEFINITIVA

Il Sindaco

Flavio Foietta

L'Assessore addetto

Piero Lungherini

Il Segretario Comunale

Marcello Pupillo

*Progettista
Arch. Fausto Saragoni*

*Il Responsabile del Settore Urbanistica del
Comune di Santa Sofia
Ing. Flavio Foietta*

FEBBRAIO 2013

SOMMARIO

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

| | |
|---|----|
| CAPO IV - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI | 24 |
| Articolo 2.30 - Classificazione dei locali di abitazione. | 24 |
| Articolo 2.31 - Caratteristiche e dimensioni dei locali di abitazione di categoria A1. | 24 |
| Articolo 2.32 - Caratteristiche e dimensioni dei locali accessori di categoria S. | 25 |
| Articolo 2.33 - Alloggi e impianti minimi. | 25 |
| Articolo 2.34 - Locali ai piani interrati e seminterrati..... | 25 |
| Articolo 2.35 - Locali sottotetto. | 26 |
| Articolo 2.36 – Soppalchi..... | 26 |
| CAPO V - EDIFICI AD USO NON RESIDENZIALE. CARATTERISTICHE E REQUISITI IGIENICI GENERALI | 27 |
| Articolo 2.37 - Locali di categoria A 2. | 27 |
| Articolo 2.38 - Locali di categoria A3. | 27 |
| Articolo 2.39 - Locali di categoria A4. | 27 |
| Articolo 2.40 - Locali di categoria A5. | 28 |
| Articolo 2.41 - Disposizioni particolari per l'altezza di alcune categorie di locali ad uso non residenziale. | 28 |
| Articolo 2.42 - Illuminazione naturale ed artificiale..... | 28 |
| Articolo 2.43 - Locali interrati e seminterrati..... | 28 |
| Articolo 2.44 - Locali accessori a servizio di attività. | 29 |
| Articolo 2.45 - Soppalchi negli edifici non residenziali..... | 31 |
| CAPO VI - EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO | 32 |
| Articolo 2.46 - Alberghi e simili. | 32 |
| Articolo 2.47 - Affittacamere - Foresterie | 32 |
| Articolo 2.48 - Classificazione e disciplina igienico sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico sociale..... | 32 |
| Articolo 2.49 - Abitazioni collettive | 32 |
| Articolo 2.50 - Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori | 33 |
| Articolo 2.51 - Dormitori pubblici..... | 33 |
| Articolo 2.52 – Soggiorni di vacanza per minori..... | 33 |
| Articolo 2.53 – Farmacie..... | 33 |
| Articolo 2.54 - Asili nido | 34 |
| Articolo 2.55 – Lavanderie..... | 34 |
| Articolo 2.56 - Attività di barbiere, parrucchiere uomo e donna. Requisiti specifici..... | 35 |
| Articolo 2.57 - Attività di estetista. Requisiti specifici..... | 35 |
| Articolo 2.58 – Attività di tatuaggio e piercing. | 36 |
| Articolo 2.59 - Autorimesse non destinate al solo posteggio. | 36 |
| Articolo 2.60 - Serbatoi interrati per il contenimento di prodotti pericolosi. | 36 |
| Articolo 2.61 - Impianto di lavaggio automezzi..... | 38 |
| Articolo 2.62 - Centri di rottamazione, di raccolta rifiuti e similari. | 38 |
| Articolo 2.63 – Piscine..... | 39 |
| TITOLO III - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI | 42 |
| Articolo 3.1 - Dotazione idrica degli edifici e rete idrica interna | 42 |
| Articolo 3.2 - Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile | 42 |
| Articolo 3.3 - Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile.. | 43 |
| Articolo 3.4 – Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile in insediamenti al servizio di collettività | 43 |
| Articolo 3.5 - Adeguamento di pozzi esistenti. | 44 |
| Articolo 3.6 - Inattivazione e chiusura dei pozzi. | 44 |
| Articolo 3.7 - Cisterne e serbatoi. | 44 |

| | |
|---|----|
| Articolo 3.8 - Rete idrica e fognature. | 45 |
| TITOLO IV - IGIENE DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE..... | 46 |
| CAPO I - IGIENE DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE | 46 |
| Articolo 4.1 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi. | 46 |
| Articolo 4.2 - Stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento. | 47 |
| Articolo 4.3 - Requisiti per cucine industriali | 49 |
| Articolo 4.4 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita..... | 50 |
| Articolo 4.5 - Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande. | 50 |
| Articolo 4.6 - Esercizi tradizionali..... | 52 |
| Articolo 4.7 – Osterie tipiche..... | 53 |
| Articolo 4.8 - Piccola ristorazione | 53 |
| Articolo 4.9 - Esercizi di bar..... | 54 |
| Articolo 4.10 - Esercizi per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari in forma ambulante o su posteggi. | 55 |
| CAPO II - IGIENE DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE E VENDITA DI ALIMENTI D'ORIGINE ANIMALE | 56 |
| Articolo 4.11 - Prodotti di origine animale. Produzione e commercializzazione. | 56 |
| Articolo 4.12 - Spacci di carne. | 56 |
| Articolo 4.13 - Laboratori annessi a spacci di carne..... | 56 |
| Articolo 4.14 - Esercizi per la vendita di prodotti ittici. | 56 |
| Articolo 4.15 - Laboratori per preparazioni a base di pesce. | 57 |
| Articolo 4.16 - Chioschi per la somministrazione e vendita di piadina romagnola e crescioni. | 57 |
| Articolo 4.17 - Cocomeriaie. | 57 |
| Articolo 4.18 - Locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari. | 57 |
| TITOLO V - IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA..... | 59 |
| CAPO I - NORME INERENTI LE ACQUE METEORICHE | 59 |
| Articolo 5.1 - Acque meteoriche..... | 59 |
| Articolo 5.2 - Deflusso delle acque. | 60 |
| Articolo 5.3 - Bacini per la raccolta delle acque | 60 |
| CAPO II - DISCIPLINA DEGLI SCARICHI CIVILI IN ACQUE SUPERFICIALI, NEL SUOLO E NEL SOTTOSUOLO. | 61 |
| Articolo 5.4 – Requisiti generali. | 61 |
| Articolo 5.5 – Definizioni e parametri di potenzialità inquinante. | 61 |
| Articolo 5.6 - Autorizzazione allo scarico. | 61 |
| Articolo 5.7 - Prescrizioni per lo scarico di liquami provenienti da insediamenti civili di classe A..... | 62 |
| Articolo 5.8 - Pozzi neri..... | 63 |
| Articolo 5.9 - Parametri e caratteristiche costruttive degli impianti di trattamento. | 63 |
| Articolo 5.10 - Manutenzione e pulizia dei manufatti di scarico. | 64 |
| TITOLO VI - IGIENE URBANA VETERINARIA ED IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI..... | 65 |
| CAPO I - IGIENE URBANA VETERINARIA | 65 |
| Articolo 6.1 – Definizioni. | 65 |
| Articolo 6.2 - Canili privati..... | 65 |
| Articolo 6.3 - Commercio di animali d'affezione o esotici. | 65 |
| Articolo 6.4 - Trasporto e il seppellimento di animali d'affezione presso strutture cimiteriali pubbliche o private allo scopo destinate. | 66 |
| Articolo 6.5 - Esercizi di toelettatura animali. | 67 |
| CAPO II - IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI | 68 |

| | |
|---|----|
| Articolo 6.6 - Allevamenti intensivi..... | 68 |
| TITOLO VII - VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE..... | 69 |
| CAPO I - ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE, DELLE PROFESSIONI SANITARIE AUSILIARIE | 69 |
| Articolo 7.1 - Requisiti degli studi professionali medici..... | 69 |
| Articolo 7.2 - Studi medici veterinari. | 69 |
| Articolo 7.3 - Autorizzazione sanitaria delle strutture sanitarie veterinarie private..... | 70 |
| TABELLA N. 1 | 71 |
| TABELLA N. 2..... | 74 |

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

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1.1 – Criteri di applicazione

1. L'indicazione del Sindaco quale autorità competente a provvedere non sta ad indicare una precisa ed esclusiva attribuzione di funzioni bensì la sua qualità di organo responsabile in via generale dell'Amministrazione Comunale. Per effetto di quanto stabilito dall'articolo 107 del Testo Unico 267/2000, l'adozione degli atti o provvedimenti di natura gestionale è riservata alla competenza esclusiva dei dirigenti.
2. Il Sindaco, avuto riguardo a particolari situazioni locali, in particolare per le attività esistenti o da insediarsi all'interno del perimetro del Centro Storico o in edifici soggetti a particolari vincoli, può ammettere proroghe ovvero deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente regolamento.
3. Tali proroghe e/o deroghe, che devono essere specificamente richieste e opportunamente motivate, sono subordinate al parere del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL e dell'Agenzia Regionale per l'Ambiente - Sezione Provinciale di Forlì - Cesena (di seguito denominata A.R.P.A.), secondo le rispettive competenze, e all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti. Nel caso di parere contrario, spetta alla Giunta valutare la particolare situazione locale ed autorizzare il responsabile al rilascio della deroga.
4. Resta salva la possibilità al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro di concedere deroghe particolari ai sensi della specifica normativa.

Articolo 1.2 - Regime sanzionatorio.

1. Salvo diversa disposizione di legge, le violazioni alle norme in materia di igiene e tutela ambientale sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria da Euro 25,00 fino a Euro 500,00.
2. È facoltà del Sindaco, ai sensi dello Statuto Comunale, stabilire le somme da pagarsi a titolo di oblazione per singole violazioni o per gruppi omogenei di violazioni.
3. Laddove per singole violazioni o gruppi di violazioni non sia indicata alcuna somma da pagare a titolo di oblazione, l'applicazione della sanzione è regolata dalle disposizioni previste dalla Legge 24/11/1981, n° 689.
4. L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative o l'opposizione agli atti esecutivi, sono disciplinati in via generale, dalla normativa vigente.
5. L'autore dell'illecito è obbligato a ripristinare lo stato dei luoghi ed a provvedere all'adeguamento delle strutture e attrezzature ai sensi delle disposizioni di cui al presente regolamento e nei termini indicati in apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria Locale.
6. L'inottemperanza all'ordine di adeguamento o ripristino di cui al comma 5, è punita con la sanzione prevista dal comma 1.
7. La somma da pagarsi a titolo di oblazione per la violazione di cui al comma 6 è pari alla sanzione prevista per la violazione della norma regolamentare aumentata in misura di un quinto. L'oblazione è esclusa nei casi in cui non sia ammessa per la violazione alla norma regolamentare.

Articolo 1.3 - Devoluzione dei proventi.

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

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

Articolo 1.4 - Autorità Sanitaria Locale.

1. Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale cui compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, cautelativi e repressivi, comprese le ordinanze contingibili e urgenti in materia di igiene, sanità e salvaguardia dell'ambiente nell'ambito del territorio comunale.
2. Sono fatte salve le funzioni attribuite in base all'ordinamento comunale e quelle delegate o attribuite dalla legge ad altri organi od Enti.
3. Il Sindaco, nell'esercizio delle sue prerogative di Autorità Sanitaria Locale, si avvale dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA intesi quali organi consultivi, propositivi e di vigilanza in materia igienico - sanitaria ed ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalle vigenti normative. A tali servizi il Sindaco può avanzare richieste e commissionare indagini.
4. Ai fini dell'erogazione delle prestazioni analitiche di rilievo sia sanitario sia ambientale il Sindaco e i Servizi di Prevenzione si avvalgono del Dipartimento Tecnico dell'ARPA, nonché, per le specifiche competenze, dell'Istituto Zooprofilattico.
5. Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazioni di altri uffici o enti, di associazioni o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento può richiedere, l'intervento immediato dei sopra citati servizi dell'Azienda USL e dell'ARPA per verifiche o accertamenti e per la formulazione di proposte inerenti al caso.
6. Qualora i provvedimenti proposti dal Sindaco coinvolgano specifiche competenze dell'Unità Sanitaria Locale, dell'ARPA o di altri Comuni o della Provincia, o della Regione, dovrà essere data preventiva informazione alle rispettive Amministrazioni.
7. Nel caso di ordinanze contingibili ed urgenti, tale comunicazione dovrà essere almeno contestuale al provvedimento.

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

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

Articolo 1.6 - Attribuzioni e compiti del Comune.

1. Spetta al Comune il mantenimento dei rapporti giuridici con gli utenti, inerenti alle funzioni amministrative di competenza in materia di sanità e ambiente, sia che si tratti di singoli cittadini che di associazione o enti.
2. Il Comune riceve le istanze, i ricorsi e gli atti comunque determinati, ne cura la conservazione, nonché la trasmissione ai servizi per l'ulteriore istruttoria tecnica.
3. Spetta al Comune la stesura, il perfezionamento e la notifica dei provvedimenti di competenza dell'Autorità Sanitaria Locale.

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

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

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

1. Quando sia necessario acquisire parere igienico - sanitario al fine della realizzazione di opere edilizie dovrà essere presentata al Servizio di Igiene Pubblica domanda corredata di tutti i documenti atti ed elaborati necessari per permettere una chiara e corretta comprensione dell'opera e per l'acquisizione di tutti gli elementi necessari per l'espressione del parere.
2. Nella relazione e/o negli elaborati da allegarsi alla domanda ai fini della valutazione igienico sanitaria debbono essere indicati:
 - a) i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione di eventuali mezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio;
 - b) le caratteristiche, le dimensioni e i sistemi di apertura degli infissi esterni ai fini dell'isolamento termoacustico;
 - c) la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza ed i rapporti di illuminazione ed aerazione dei singoli vani;
 - d) il sistema di ventilazione artificiale degli ambienti per i quali tale ventilazione é ammessa secondo le norme del presente regolamento;
 - e) il sistema di riscaldamento, la potenzialità della caldaia nonché l'ubicazione e le sezioni di canne fumarie e di esalazione;
 - f) il sistema di approvvigionamento idropotabile

Articolo 2.2 - Norme specifiche per insediamenti produttivi.

1. Nel caso di opere di urbanizzazione e per titoli abilitativi edilizi per insediamenti ad uso artigianale, industriale, collettivo, speciale, lavorativo in genere ed in caso di strumenti urbanistici generali, il parere igienico - sanitario è rilasciato dalla Commissione per gli Insediamenti Produttivi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. che si avvale delle conoscenze tecniche della sezione provinciale ARPA territorialmente competente
2. Ai fini dell'espressione di parere per insediamenti produttivi la documentazione prevista dall'[Articolo 2.1 - Parere sanitario per titoli abilitativi edilizi e per gli strumenti urbanistici generali.](#) deve essere così integrata:
 - a) scheda informativa, disponibile presso i competenti uffici, circa le caratteristiche proprie dell'attività, corredata, ove richiesto, di una tavola con lay-out dei macchinari utilizzati;
 - b) per gli insediamenti interagenti con l'ambiente, copia delle domande di autorizzazioni previste da legge (es. autorizzazione allo scarico, autorizzazione all'emissione in atmosfera) già presentate agli Enti competenti ed estremi di presentazione delle stesse;
 - c) ogni elemento utile alla classificazione di industria insalubre ai sensi dell'articolo 217 del TULS approvato con Regio Decreto n. 383 del 1934.
3. Per le attività soggette, la documentazione presentata vale come notifica al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell'AUSL di Forlì, prevista dall'articolo 48 del D.P.R. n. 303 del 1956 e deve essere presentata ad ogni variazione delle attività svolte anche se queste non modificano gli indici urbanistici ed edilizi.

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

1. Per le installazioni dei sistemi fissi delle telecomunicazioni e radiotelevisivi, nonché per nuove installazioni di sottostazioni e cabine di trasformazione elettriche, si applicano le norme del precedente [Articolo 2.2 - Norme specifiche per insediamenti produttivi](#).

Articolo 2.4 - Interventi edilizi su fabbricati esistenti .

1. Per i fabbricati esistenti soggetti a interventi di manutenzione straordinaria, risanamento conservativo e ristrutturazione sono ammessi interventi, anche in contrasto col presente regolamento, purché ne risulti un evidente miglioramento e non vi sia contrasto con leggi vigenti.

Articolo 2.5 - Dichiarazione di alloggio antigienico.

1. Un alloggio è da ritenersi antigienico quando:
 - a) si presenta privo di servizio igienico proprio, incorporato nell'alloggio;
 - b) sia presente, in modo permanente e su porzioni rilevanti delle superfici interne, umidità dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabile con normali interventi di manutenzione.
2. Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.
3. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica previo accertamento tecnico.
4. Il Sindaco su proposta del Servizio di Igiene Pubblica, può ordinare interventi di manutenzione o di risanamento.

Articolo 2.6 – Dichiarazione di alloggio inabitabile.

1. Il Sindaco sentito il parere o su richiesta del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica può dichiarare inabitabile un edificio o parte di esso per motivi di igiene. Tra i motivi di inabitabilità si segnalano:
 - a) condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
 - b) parametri di superfici, altezze, aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti;
 - c) mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile.
2. In caso di alloggio dichiarato inabitabile ai sensi del comma 1, il Sindaco ne dispone lo sgombero con propria ordinanza. Lo stesso alloggio potrà essere rioccupato solo dopo il suo adeguamento ai requisiti richiesti per il ripristino delle condizioni di abitabilità.

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

1. Chi intende avviare, riattivare, dopo sospensione, o modificare in modo significativo un'attività o un processo produttivo deve darne comunicazione al Sindaco almeno 30 giorni prima, rispettivamente dell'attivazione o dell'inizio dei lavori di modifica.
2. La comunicazione di cui al comma 1, vale quale notifica ai sensi dell'articolo 48 del D.P.R. 303/56 per le ditte soggette al decreto per le quali non era stata dichiarata l'attività in sede di concessione o agibilità e per i casi in cui le modifiche di cui al comma 1 siano state attuate in assenza di titolo abilitativo edilizio. In questi casi la

comunicazione dovrà essere corredata della documentazione di cui all'[Articolo 2.1 - Parere sanitario per titoli abilitativi edilizi e per gli strumenti urbanistici generali.](#), comma 2, ed [Articolo 2.2 - Norme specifiche per insediamenti produttivi.](#), comma 2, e va presentata, negli stessi termini di cui al comma 1, anche al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'AUSL.

3. A seguito della comunicazione di cui al primo comma, su proposta del Dipartimento di Prevenzione, l'Organo competente provvederà ad emettere nei confronti delle attività classificate insalubri ai sensi della vigente normativa, apposito decreto di classificazione.
4. Il Sindaco per motivate esigenze di tutela dell'ambiente e/o della salute pubblica, potrà o vietare l'avvio delle attività o del singolo processo produttivo o subordinarli a determinate condizioni e cautele sia strumentali che operative.
5. Sono comunque fatti salvi, per i titolari, gli obblighi di notifica previsti da specifiche normative di settore e gli obblighi di programmare l'attività nel rispetto delle esigenze di sicurezza ed igiene per gli addetti.

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

1. In ogni intervento edilizio devono adottarsi, a cura del costruttore e del proprietario, tutte le necessarie precauzioni per garantire l'incolumità e l'igiene dei cittadini; in particolare deve essere impedito l'accesso ai non addetti mediante barriere invalicabili ed inamovibili; qualora ciò non fosse possibile si deve provvedere con misure alternative.
2. Nei cantieri edili e stradali devono essere posti in opera tutti gli accorgimenti ai seguenti fini:
 1. per il controllo dell'inquinamento acustico
 2. per evitare insudiciamento nelle zone esterne al cantiere;
 3. per evitare, nella misura massima possibile, il sollevamento delle polveri e la loro propagazione, in particolare modo quando si tratta di interventi su fabbricati prospicienti aree pubbliche o aperte al pubblico.
3. I pozzi neri, i pozzetti, le fosse settiche, le fognature e le canalizzazioni sotterranee dovranno essere smontati e disinfettati prima della demolizione dei fabbricati.
4. Nei cortili delle case private ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata è vietato il deposito, per periodi superiori a 30 giorni, di terreni o materiali di rifiuto provenienti dalla demolizione di opere murarie; nell'ipotesi di materiali contaminati da sostanze maleodoranti o insudicianti questi dovranno essere immediatamente rimossi. Entro il termine sopra previsto il proprietario o l'imprenditore deve provvedere allo sgombero ed al trasporto negli appositi luoghi di scarico.
5. Sono fatte salve tutte le disposizioni di legge per la salute e l'incolumità dei lavoratori addetti ai cantieri edili.

CAPO II - PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE.

Articolo 2.9 - Condizioni di salubrità del terreno.

1. Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito di immondizie, di letame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente.
2. Se il terreno sul quale s'intende costruire un edificio è umido o sottoposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio o impermeabilizzazione.
3. In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.
4. La distanza delle finestre o delle porte dei locali di cat. A da scarpate o da muri di sostegno non deve essere minore di mt. 5,00. Tale disposizione si applica in presenza di scarpata con pendenza superiore al 40% o di muri di sostegno di altezza superiore a mt. 1 dalla quota di piano terra, qualora la banchina o la soglia risultino a quota inferiore della quota massima del muro di sostegno antistante la finestra o la porta.

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

1. Cavedi, chiostrine e pozzi luce devono essere facilmente accessibili per interventi di pulizia.
2. Essi devono avere angoli interni tra 80° e 100° e possono aerare ed illuminare solo locali accessori e di servizio; ogni lato non deve essere inferiore a mt. 4; non sono ammesse rientranze dei perimetri o aggetti, ad eccezione delle gronde che non possono comunque avere uno sbalzo superiore ai cm. 30.
3. Il fondo dei cavedi deve essere impermeabile e munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo tale da evitare ristagni di acqua; è vietato versare in detto scarico acqua o materiali di rifiuto provenienti dalle abitazioni. I cavedi devono avere accesso sempre dal basso e comunque anche da un locale comune.

Articolo 2.11 – Cortili.

1. I cortili devono avere pavimentazione atta a garantire un rapido deflusso delle acque meteoriche e ad impedire fenomeni di infiltrazione lungo i muri. Anche per i giardini occorre impedire fenomeni di infiltrazioni lungo i muri.
2. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali in cui siano esercitate attività che possono essere causa di insalubrità o disturbo degli inquilini stessi.

Articolo 2.12 - Igiene dei passaggi e spazi privati.

1. Le disposizioni di cui all'[Articolo 2.11 – Cortili.](#), comma 1, si applicano anche ai vicoli e ai passaggi privati.
2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale e in genere tutti i luoghi di ragione privata, dovranno essere tenuti costantemente in buono stato di manutenzione (es.: imbiancati, intonacati, puliti, etc.), spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare l'aerazione naturale.

3. Le aree inedificate all'interno del territorio urbanizzato devono essere recintate, tenute sgombre da ogni rifiuto che possa cagionare cattiva esalazione o essere ricettacolo di animali infestanti, nonché mantenute in stato di decoro ed essere mantenute con almeno due tagli d'erba all'anno.
4. Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutti gli spazi comuni, sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e tutti coloro che a qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.
5. Il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, può adottare provvedimenti per l'igiene degli spazi e dei passaggi privati.

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

1. In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei volatili e di animali in genere.
2. A tale scopo, senza ostacolare l'aerazione, devono essere resi impenetrabili sottotetti, cantine, solai, vespai con intercapedini ventilate e spazi in genere, con grate e reti a maglie fitte.
3. Le aperture di canne di aspirazione e ventilazione devono essere munite di reti a maglie fitte alla loro sommità o in posizioni facilmente accessibili per eventuali controlli.
4. All'interno degli edifici, le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare alcuna comunicazione con il corpo della muratura; deve essere assicurata la perfetta tenuta di tutti gli elementi del sistema fognario; i cavi elettrici, di T.V., telefonici, di pubblica illuminazione devono essere, di norma, posti in canalizzazioni stagne.
5. Tutti gli spazi interesterni (portici, androni, ecc.), le corti, i cortili e le chiostrine, devono presentare superfici senza distacchi e crepe sia nelle pareti che nei pavimenti; nelle cantine, le connessioni di pavimenti e pareti devono essere stuccate.

Articolo 2.14 – Scale.

1. Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra e a servizio di più unità immobiliari, per ogni piano servito, devono essere aerate ed illuminate dall'esterno a mezzo di finestratura avente superficie libera non inferiore a mq 1; può essere consentita illuminazione e aerazione dall'alto, tramite lucernario, la cui superficie di ventilazione sia pari a mq 0.40 per ogni piano servito, compreso il piano terra.
2. Nei vani scale è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui.
3. Le scale, sia interne che esterne, anche quando chiuse fra pareti verticali, devono essere sempre dotate di corrimano o di parapetti di altezza non inferiore a m. 1; le scale devono essere conservate in buono stato di manutenzione e di pulizia.
4. Le scale e i pianerottoli devono essere dimensionati e costruiti a regola d'arte per risultare agevoli e sicuri sia alla salita che alla discesa; le scale devono essere commisurate al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, prevedendo le seguenti larghezze minime di passaggio utile:
 - a) Scale interne comuni a più alloggi o di uso pubblico che collegano più di due livelli, compreso il piano terreno, e scale esterne di accesso alle abitazioni: metri 1,20;
 - b) Scale interne agli alloggi: metri 0,80;
 - c) Scale di collegamento fra abitazione e zone di servizio (cantine, sottotetti, ecc.): metri 0,60.

5. Le scale a gradini trapezoidali non sono ammesse in edifici pubblici. Tali scale sono ammesse:
 - a) Ad uso pubblico, con larghezza minima di passaggio utile di m.0,90;
 - b) Ad uso privato principale, con larghezza minima di passaggio utile di m. 0,60;
 - c) Ad uso privato secondario, con larghezza minima di passaggio utile di m. 0,50.
6. Per tutte le scale devono essere sempre rispettati i parametri dimensionali previsti dalle norme UNI e di sicurezza, nonché da altre norme speciali.

Articolo 2.15 - Sicurezza di circolazione.

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

Articolo 2.16 - Sicurezza delle superfici fragili.

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

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

1. Tutte le cucine e le zone di cottura, comunque alimentate, debbono essere provviste di sistemi atti a condurre i vapori e i prodotti della combustione a canne di esalazione singole e indipendenti o collettive e ramificate, adibite solo a tale uso.
2. Tali canne dovranno essere condotte a tetto, dotate di comignoli realizzati e posizionati nel rispetto delle norme tecniche UNI - CIG e a distanza tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione sia essa naturale o artificiale.
3. Tali ambienti devono altresì essere dotati di idonee aperture permanenti di ventilazione naturale diretta, realizzate nel rispetto delle norme tecniche sopra citate.
4. Per interventi di ristrutturazione in edifici preesistenti, in luogo delle canne di esalazione, ove non sia possibile rispettare la norma generale e sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica, possono essere ammessi sistemi alternativi o per il trattamento o per l'allontanamento dei vapori di cottura (quali ad esempio: filtri a carboni attivi, canne di esalazione a parete, ecc.).
5. Le canne di esalazione delle cucine ad uso di attività di ristorazione o comunque non assimilabili a cucine ad uso familiare, devono essere realizzate con materiali impermeabili ai vapori ed ai gas ed essere idoneamente coibentate, al fine di evitare fenomeni di condensazione ed apprezzabili incrementi di temperatura negli ambienti attraversati. Devono inoltre essere sempre prolungate sino al tetto con scarico posto a distanza non inferiore ai 10 metri dalle pareti degli edifici circostanti, salvo elevazioni a maggiore altezza a giudizio del Sindaco.

Articolo 2.18 - Impianti di riscaldamento e canne fumarie.

1. Tutti gli edifici devono essere dotati di idoneo impianto di riscaldamento, tale da assicurare le condizioni di esercizio conformi a quanto previsto da specifiche norme tecniche ed in funzione della destinazione d'uso.
2. Gli impianti termici, le canne fumarie e le loro parti terminali, devono essere costruiti a regola d'arte, con materiali e componenti realizzati secondo le norme tecniche di sicurezza UNI - CIG, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla legislazione vigente in materia, compresi i regolamenti adottati ai fini del contenimento dei consumi di energia.
3. Ove non sia predisposta l'installazione di apparecchi di combustione di tipo stagno, gli ambienti relativi devono essere dotati di aperture di ventilazione realizzate nel rispetto delle norme tecniche.
4. Le canne fumarie, singole o collettive, a cui collegare le caldaie e gli apparecchi di riscaldamento degli ambienti e di produzione di acqua calda, comunque alimentati, nonché le stufe, i caminetti ed i forni alimentati a legna o simili apparecchiature, devono essere condotti al tetto.
5. Lo scarico dei prodotti della combustione deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali prese d'aria esterne e con aperture per ventilazione naturale o meccanica.
6. Per interventi sul patrimonio edilizio esistente è ammesso lo scarico a parete dei prodotti della combustione per i soli apparecchi alimentati a gas metano, nel rispetto delle indicazioni impiantistiche delle norme UNI - CIG e del D.P.R. 412/93 e successive modifiche ed integrazioni qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:
 - a) lo scarico dei prodotti non interferisca con prese d'aria esterne, con aperture per ventilazione naturale o meccanica.
 - b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione complessiva dell'edificio o degli impianti;
 - c) non si possa usufruire di canne fumarie esistenti e non ne sia consentita la costruzione di nuove con scarico a tetto;
 - d) non sia possibile l'attraversamento di piani sovrastanti.
7. Le prese d'aria per l'alimentazione degli apparecchi di tipo stagno possono essere poste a parete.
8. Il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, nei casi in cui lo scarico dei prodotti della combustione, di qualunque impianto o apparecchio termico, interferisca con prese d'aria esterne o, comunque, crei disagio permanente alla fruibilità degli ambienti determinando problemi igienico - sanitari, può ordinare interventi sulle canne fumarie nonché, in generale, l'elevazione dello sbocco di condotti esistenti.

Articolo 2.19 - Impianti di trattamento dell'aria.

1. Per la classificazione degli impianti di trattamento dell'aria si richiama quanto indicato dalla norma UNI. Detti impianti devono essere realizzati nel rispetto delle norme di buona tecnica.
2. Gli impianti devono garantire il rispetto delle condizioni parametriche di esercizio (quali ad es. purezza e velocità dell'aria, temperatura, ecc.) definite dalle stesse norme tecniche e correlate alla tipologia d'uso del locale.
3. Le prese d'aria esterna devono essere posizionate, ove tecnicamente possibile, in conformità alla norma UNI applicabile e comunque ad almeno metri 2 dal suolo ed in zone sottratte ad azioni inquinanti.
4. Le condotte di espulsione dell'aria devono sfociare a tetto e devono essere posizionate e realizzate nel rispetto delle regole dell'arte; esse non devono interferire con aperture di prese d'aria naturale o artificiale.

5. Il funzionamento degli impianti non deve essere causa di disturbo per gli ambienti di vita circostanti; a tal fine, sono oggetto di valutazione tecnica gli incrementi del rumore di fondo e l'innalzamento della temperatura, conseguenti al funzionamento di detti impianti.
6. La realizzazione di nuovi impianti idrosanitari e di condizionamento e la gestione degli stessi deve essere eseguita nel rispetto delle indicazioni riportate nella Delibera della Giunta Regionale n.1115/08 avente titolo "Approvazione linee guida regionali per la sorveglianza ed il controllo della legionellosi" (BURER n.147 del 22/08/2008. Gli utilizzatori di torri di raffreddamento ad umido e di condensatori evaporativi sono tenuti a comunicarne l'esistenza alla competente AUSL – Dipartimento di Sanità Pubblica – Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica.

Articolo 2.20 - Ventilazione artificiale e termoventilazione.

1. La ventilazione artificiale è ammessa in sostituzione o ad integrazione di quella naturale nei seguenti locali:
 - servizi igienici;
 - nelle abitazioni è ammessa quando esista già un altro servizio con aerazione naturale o in caso di monolocali, bilocali e alloggi di edilizia residenziale pubblica di cui alla legge n.166 del 1975;
 - anti - wc, spogliatoi, magazzini di deposito e locali di servizio in cui non sia prevista la presenza continua di persone.
2. Nei casi sopra indicati, ove non diversamente previsto da specifica norma, devono essere assicurati almeno cinque ricambi volume – ambiente per ora.
3. Nei servizi igienici la ventilazione artificiale può avvenire con accensione automatica collegata all'interruttore dell'illuminazione artificiale, con temporizzatore ritardante l'arresto di almeno 3 minuti.
4. Negli edifici multipiano la ventilazione artificiale può essere ottenuta anche mediante condotto collettivo ramificato, costruito a regola d'arte, che deve essere ad uso esclusivo dei locali di servizio ventilati.
5. La dotazione di un idoneo impianto di termoventilazione è requisito minimo per i locali pubblici di spettacolo e di riunione e per i locali ad uso commerciale e di servizio con permanenza di persone quando detti locali, per necessità od obblighi costruttivi e di esercizio, non possono essere sufficientemente o razionalmente aerati con finestre apribili. I locali pubblici di spettacolo e di riunione e i locali commerciali di superficie netta superiore ai 300 mq., devono essere dotati di impianto di ventilazione che garantisca un minimo ricambio d'aria commisurato al volume intero.

Articolo 2.21 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.

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

Articolo 2.22 - Umidità per condensa.

1. Nelle normali condizioni di occupazione ed uso degli alloggi, sia nei locali di abitazione sia in quelli accessori, le superfici interne delle pareti perimetrali nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo, non devono presentare tracce di condensa

permanente . Negli ambienti per cui è previsto, per brevi periodi, un forte sviluppo di vapori (bagni, cucine e simili) è ammessa la presenza momentanea di umidità, quando siano previsti sistemi di ventilazione, evacuazione o assorbimento dell'acqua di condensa formatasi, tali da evitare danni permanenti. I sistemi adottati si ritengono idonei quando, a mezz'ora dalla chiusura delle fonti di sviluppo di vapore, le pareti interne degli ambienti non presentano tracce rilevanti di condensa.

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

1. Tutte le unità immobiliari, sia ad uso residenziale che ad uso lavorativo, devono essere provviste di servizi igienici al loro interno ed essere fornite di acqua potabile.
2. Il numero dei servizi igienici e la distribuzione dell'acqua dovranno tenere conto ed essere proporzionati al numero dei locali abitabili e alle caratteristiche dell'utenza.

Articolo 2.24 - Canali di gronda.

1. I tetti devono essere muniti, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.
2. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti, in numero adeguato e del diametro interno non inferiore a cm.8; i condotti di scarico devono essere facilmente ispezionabili.
3. I condotti di scarico di cui al comma 2, non devono avere aperture e interruzioni di sorta nel loro percorso; essi devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti. Le giunte dei tubi devono essere a perfetta tenuta.
4. È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine. I pluviali devono essere dotati di pozzetto sifonato di ispezione al piede.

Articolo 2.25 – Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche.

1. Negli edifici di nuova costruzione all'interno di aree dotate di rete di distribuzione del gas metano, adeguata a soddisfare le potenzialità dei nuovi impianti e di quelli esistenti, si fa obbligo del funzionamento a gas metano delle centrali termiche installate.
2. Negli edifici esistenti e nelle aree servite dalla rete di distribuzione del gas metano, la sostituzione di generatori di calore obsoleti o deteriorati dovrà avvenire preferibilmente tramite installazione di generatori funzionanti a gas metano.
3. Soluzioni tecnologiche che non prevedano l'utilizzo di combustibili fossili (energia solare, fotovoltaica, teleriscaldamento ecc.), sono consentite anche in deroga all'obbligo del funzionamento a gas metano delle centrali termiche.

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

1. I componenti (partizioni orizzontali e verticali e gli impianti tecnologici) degli edifici di cui alla Tab. A del D.P.C.M. 5 dicembre 1997 di nuova costruzione devono essere realizzati in modo da garantire i requisiti acustici delle sorgenti sonore interne ed i requisiti acustici passivi di cui al D.P.C.M. medesimo.
2. Per gli ambienti abitativi diversi dagli edifici di cui al comma 1, si applicano i criteri emanati dalla Regione Emilia Romagna ai sensi dell'articolo 4 della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

3. In attesa del riordino della materia, la disciplina relativa ai requisiti acustici passivi degli edifici e dei loro componenti di cui all'articolo 3, comma 1, lettera e), della legge 26/10/1995 n. 447, non trova applicazione nei rapporti tra privati e, in particolare, nei rapporti tra costruttori-venditori e acquirenti di alloggi sorti successivamente alla data di entrata in vigore della legge 07/07/2009 (Gazzetta Ufficiale 161 del 14/07/2009).

CAPO III - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

Articolo 2.27 - Classificazione dei locali.

1. Sono locali abitabili o usabili quelli in cui si svolge la vita, la permanenza o l'attività delle persone; essi sono definiti di Categoria A e sono articolati secondo la classificazione contenuta nell'[Articolo 2.28 - Locali di categoria A.](#)
2. Sono locali accessori quelli in cui la permanenza delle persone è limitata nel tempo e per ben definite operazioni; essi sono definiti di Categoria S e sono articolati secondo la classificazione contenuta all'[Articolo 2.29 - Locali di categoria S.](#)
3. I locali non espressamente elencati negli [Articoli 2.28 - Locali di categoria A.](#) e [Articolo 2.29 - Locali di categoria S.](#) sono classificati dal Sindaco su parere dei servizi tecnici e sanitari competenti.

Articolo 2.28 - Locali di categoria A.

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

Articolo 2.29 - Locali di categoria S.

1. I locali di categoria S, sono classificati, in base alla tipologia d'uso, nel modo seguente:
 - a) Categoria S1: cucine in nicchia, tavernette, servizi igienici e bagni in genere, locali di servizio condominiali, spogliatoi collettivi;
 - b) Categoria S2: vani scale che collegano più di due piani, lavanderie private, stenditoi e simili, autorimesse di solo posteggio, depositi o archivi in cui la permanenza delle persone sia saltuaria, atri e disimpegni;

- c) Categoria S3: ripostigli, vani guardaroba con superficie inferiore a 9 mq., vani scale colleganti solo due piani, vani tecnici.

CAPO IV - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

Articolo 2.30 - Classificazione dei locali di abitazione.

1. Sono definiti di Categoria A1 i locali adibiti a residenza quali cucina, soggiorno, pranzo, tinello, studio, sala gioco, camera da letto, locali in genere posti ai piani abitabili aventi le caratteristiche di cui all'[Articolo 2.31 - Caratteristiche e dimensioni dei locali di abitazione di categoria A1.](#)
2. Sono definiti locali o ambienti accessori per la civile abitazione:
 - a) servizi igienici e bagni in genere, antibagni, cucine in nicchia, tavernette (appartenenti alla Categoria S1);
 - b) autorimesse, lavanderie, stenditoi, stirerie, spogliatoi, corridoi, atri e simili (appartenenti alla categoria S2);
 - c) ripostigli, guardaroba, dispense e simili aventi superficie inferiore a mq. 9, cantine, centrali termiche e simili (appartenenti alla categoria S3)

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

1. L'altezza dei locali di abitazione di categoria A1 non deve essere inferiore a metri 2,70; nel caso di soffitti e tetti inclinati ed in presenza di zone soppalcate, tale misura è da intendersi come altezza media ponderale. In nessun punto del locale l'altezza può essere inferiore a metri 2,00.
2. Il rapporto di illuminazione ed aerazione (R.I.A.) non deve essere inferiore a 1/8 (0,125); tale rapporto deve essere calcolato nel rispetto delle seguenti modalità:
 - a) per superficie illuminante interessata da balconi, porticati o aggetti sovrastanti di profondità superiore a metri 1, la dimensione minima della superficie illuminante, deve essere incrementata di mq. 0,05 ogni 5 cm di ulteriore oggetto oltre il metro;
 - b) qualora i vani si affaccino esclusivamente su cortili, la distanza normale minima da ciascuna finestra al muro opposto non deve essere inferiore a m. 6.
3. La superficie dei locali di abitazione di categoria A1 deve rispettare le seguenti dimensioni:
 - a) vani abitativi in genere (tinello, studio, sala gioco, ecc.): non inferiore a mq.9,00;
 - b) superfici minime per locali ad uso specifico:
 - cucina: mq.6,00; sono consentite cucine in nicchia con superficie superiore a mq.3,00 in appartamenti di superficie netta inferiore ai mq.100; tali cucine in nicchia devono avere un'ampia comunicazione con il locale soggiorno (minimo m.1,50); nelle cucine deve essere assicurato idoneo sistema di aspirazione di fumi ed esalazioni, prima che si diffondano;
 - cucina in nicchia e soggiorno: mq. 17,00;
 - pranzo, soggiorno e camera da letto a due posti: mq.14,00;
 - camera da letto a un posto: mq. 9,00;
4. È fatto salvo quanto previsto all'[Articolo 2.33 - Alloggi e impianti minimi.](#) per gli alloggi di edilizia sovvenzionata e di edilizia residenziale pubblica in generale.
5. Due locali adiacenti possono essere considerati come ambiente unico quando l'apertura di comunicazione fra i due locali misura almeno m.2,00 di larghezza; in tal caso, ai fini di quanto stabilito ai commi 2 e 3, si devono sommare i R.I.A. e le superfici.
6. Per i soppalchi, la proiezione orizzontale non deve eccedere del 50% la superficie del locale sottostante; valgono comunque le disposizioni specifiche dell'[Articolo 2.36 – Soppalchi.](#)

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

1. I locali accessori di categoria S , ove non sia diversamente stabilito da norme speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti parametri:
 - a) locali di categoria S1:
 - altezza media: non inferiore a m.2,40; se situati ai piani non abitabili, non inferiore a m. 2,30;
 - altezza minima: m.2,00;
 - R.I.A.: almeno 1/12 (0,083);
 - b) locali di categoria S2;
 - altezza minima: m.2,00;
 - c) locali di categoria S3:
 - altezza media: non inferiore a m.2,00.
2. I servizi igienici possono essere "ciechi", purché dotati di aspirazione forzata con canna di esalazione al tetto, solo nel caso in cui vi sia un servizio già dotato di aerazione naturale o qualora siano inseriti in unità abitative minimali (monolocali o bilocali) o si tratti di alloggi per i quali si applicano le disposizioni della legge 27 maggio 1975, n. 166 e successive modifiche ed integrazioni.
3. I servizi igienici ed i relativi antibagni devono avere una superficie minima di mq.1,00 con un lato non inferiore a m.1,00. Il servizio igienico deve essere completamente rivestito con materiale lavabile e impermeabile fino ad un'altezza minima di m.2,00; tale prescrizione si applica anche per l'antibagno qualora sia presente un lavabo o una doccia.
4. I servizi igienici ed i bagni non possono avere accesso diretto dai locali di categoria A se non attraverso un disimpegno. Nel caso di unità edilizia con più servizi igienici, almeno un bagno deve avere le caratteristiche precedenti mentre per gli altri è consentito l'accesso dai locali a cui sono specificatamente attribuiti, ad esclusione delle cucine. È comunque vietato costruire servizi igienici all'esterno del fabbricato.

Articolo 2.33 - Alloggi e impianti minimi.

1. L'alloggio monostanza deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq. 28, se destinato ad una sola persona, e non inferiore a mq. 38, se destinato a due persone.
2. Ogni unità edilizia di abitazione, anche monostanza, deve essere fornita di una stanza o zona soggiorno - pranzo, di una cucina o zona cottura e di almeno un servizio igienico idoneamente disimpegnato, completo di W.C., lavabo, bidet, vasca o doccia.
3. Per interventi di edilizia sovvenzionata e di edilizia residenziale pubblica in generale è consentito, limitatamente agli alloggi di superficie utile non superiore a 45 mq. e destinati a non più di 2 persone, di realizzare soggiorni con "posto di cottura" munito di impianto di aspirazione forzata sui fornelli (articolo 6 del D.M. 5 luglio 1975) di superficie non inferiore a mq 14.

Articolo 2.34 - Locali ai piani interrati e seminterrati.

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

2. Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture atte ad assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

Articolo 2.35 - Locali sottotetto.

1. Nelle nuove costruzioni, i locali sottotetto devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) i locali abitabili di categoria A1 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,70 con altezza minima di m. 2,00 e R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125); la superficie minima deve essere di mq. 9,00;
 - b) i locali di categoria S1 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,40 con altezza minima di m. 2.00 e R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083);
 - c) i locali di categoria S2 e S3 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,20 e R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083);
 - d) i locali con altezza media ponderale inferiore a m. 2,20 possono essere destinati a soffitta.
2. Negli edifici destinati in prevalenza a residenza il recupero a fini abitativi dei sottotetti, ove consentito, deve garantire il rispetto dei seguenti requisiti:
 - a) i locali abitabili di categoria A1 devono avere altezza utile media ponderale non inferiore a m. 2,20 e R.I.A. non inferiore a 1/16 (0,0625), in caso di apertura in falda, non inferiore a 1/8 (0,125) in caso di apertura a parete;
 - b) i locali destinati a servizi quali corridoi, disimpegno, bagni e ripostigli, devono avere altezza utile media ponderale non inferiore a m. 2,20 e R.I.A. non inferiore a 1/16 (0,0625) in caso di apertura in falda, non inferiore a 1/12 (0,083) in caso di apertura a parete;
3. L'altezza utile media, ai fini di quanto stabilito al comma 2, è calcolata dividendo il volume utile della parte di sottotetto la cui altezza superi metri 1,80 per la superficie utile relativa.

Articolo 2.36 – Soppalchi.

1. I soppalchi aperti, ad uso abitabile o accessorio, sono sempre consentiti quando in qualsiasi punto del soppalco e del locale sottostante sono rispettati i parametri propri della categoria di appartenenza.
2. La superficie del soppalco non può coprire più del 50% della superficie del locale sottostante.
3. Nella parte aggettante del soppalco deve essere previsto un idoneo parapetto avente le caratteristiche stabilite dal presente regolamento.
4. Per la determinazione dell'altezza media ponderale e del R.I.A, si assume quale superficie di riferimento quella complessiva del vano (superficie del soppalco e della zona sottostante) e quale superficie illuminante quella complessiva di tutte le aperture finestrate dell'ambiente.

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

Articolo 2.37 - Locali di categoria A 2.

1. I locali di Categoria A2.1 sono equiparati a locali di categoria A1; essi pertanto devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) superficie non inferiore a mq 9;
 - b) altezza media ponderata non inferiore a m. 2,70 e altezza minima non inferiore a m. 2.00;
 - c) RIA non inferiore a 1/8 (0,125);
 - d) nei locali ad uso ufficio deve essere prevista, per ogni operatore, una superficie di lavoro non inferiore a mq. 6.
2. I locali di categoria A2.2 - A2.3 - A2.4, ove non sia diversamente stabilito da norme di legge o da disposizioni speciali del regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) per le attività commerciali, altezza minima di m. 2, 70;
 - b) per le altre attività altezza media ponderata non inferiore a m.3,00, con altezza minima non inferiore a m. 2,50;
 - c) per attività a ridotto impatto igienico - sanitario può essere ammessa un'altezza media non inferiore a m. 2,70 con altezza minima non inferiore a m 2,50, previa presentazione di motivata richiesta ed a seguito di valutazione tecnica favorevole da parte dei servizi del Dipartimento di Prevenzione che possono subordinare l'assenso al posizionamento di un idoneo impianto di ventilazione o condizionamento;
 - d) rapporto di illuminazione non inferiore a 1/8 (0,125);
 - e) rapporto di aerazione non inferiore a 1/16 (0,0625);
 - f) superficie minima di mq.20;
 - g) per le strutture ambulatoriali si applicano le disposizioni stabilite dalla normativa regionale.

Articolo 2.38 - Locali di categoria A3.

1. I locali di categoria A3, ove non stabilito diversamente da disposizioni speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) altezza media ponderata non inferiore a m. 3,00 con altezza minima di m. 2,50;
 - b) rapporto di illuminazione non inferiore a 1/8 (0,125);
 - c) rapporto di aerazione non inferiore a 1/16 (0,0625);
 - d) superficie minima di mq. 20

Articolo 2.39 - Locali di categoria A4.

1. I locali di categoria A4, ove non sia diversamente stabilito da specifiche norme di legge o da norme speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) altezza minima di m. 3,00;
 - b) R.I.A non inferiore a 1/8 (0,125);
 - c) superficie minima di mq.9 per i locali assimilabili a locali di vita e di mq. 20 per i locali di lavoro:

Parametri edilizi diversi possono essere ammessi previa presentazione di motivata richiesta ed a seguito di valutazione tecnica favorevole da parte dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione.
1. I locali di categoria A4.1 destinati ad uso proprio degli ospiti (stanze di degenza, stanze di alberghi o pensioni, ecc.) debbono rispettare, per quanto riguarda la superficie

minima, le prescrizioni stabilite per i locali di categoria A1 destinati a camera da letto. Per tali locali è ammessa, inoltre una altezza, minima di m. 2,70 purché sia garantito il mantenimento della cubatura complessiva del locale mediante un incremento di superficie. Il R.I.A. non deve essere inferiore ad 1/8 (0,125).

2. Per i locali destinati a servizi assistenziali ed occasionali si applicano le disposizioni specifiche previste dal presente regolamento.

Articolo 2.40 - Locali di categoria A5.

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

Articolo 2.41 - Disposizioni particolari per l'altezza di alcune categorie di locali ad uso non residenziale.

1. I locali adibiti alle seguenti attività o lavorazioni devono presentare un'altezza minima di metri 3,00:
 - a) laboratori con più di 5 addetti;
 - b) lavorazioni tabellate dal D.P.R. 303/56 e successive integrazioni, lavorazioni soggette a D.Lgs. 277/91, capo II o capo III, o soggette al D.Lgs. 626/94, titolo VII o titolo VIII;
 - c) lavorazioni soggette ad assicurazione obbligatoria contro le malattie professionali ai sensi della normativa vigente;
 - d) lavorazioni che producono elevata rumorosità o elevate temperature.
2. Le altezze stabilite al comma 1, quando ricorrano motivate esigenze tecniche, possono essere derogate previo valutazione tecnica favorevole da parte del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro (PSAL) d'intesa con il Servizio di Igiene pubblica; in tal caso la deroga può essere subordinata a specifiche prescrizioni.

Articolo 2.42 - Illuminazione naturale ed artificiale.

1. Fatte salve motivate esigenze tecniche, i locali di vita e di lavoro devono sempre essere illuminati con luce naturale.
2. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo integrando, ove necessario, con sistemi di illuminazione localizzata.

Articolo 2.43 - Locali interrati e seminterrati.

1. È vietato adibire al lavoro locali chiusi, interrati o seminterrati salvo che questi ultimi siano provvisti di intercapedine con locale di servizio filtro verso la parte interrata e seminterrata.
2. Quando ricorrano particolari esigenze tecniche o per attività a ridotto impatto igienico - sanitario, il divieto di cui al comma 1 può essere derogato su specifica autorizzazione del servizio PSAL e del Servizio di Igiene Pubblica per i rispettivi ambiti di competenza.
3. Per ottenere l'autorizzazione in deroga di cui al comma 2, deve essere predisposta, da parte di tecnico abilitato, sintetica relazione tecnica atta ad identificare le necessità tecniche ed i mezzi di protezione adottati.

4. Fermo restando quanto previsto dal D.P.R. n. 303 del 1956, è vietato adibire i locali chiusi interrati a lavorazioni con esalazioni nocive o che espongono i lavoratori a temperature eccessive; lo stesso divieto si applica nel caso in cui i locali non rispondano ai requisiti dimensionali stabiliti dal presente regolamento.
5. L'utilizzo del locale di cui al comma 2, è comunque subordinato alla presenza di specifici presidi tecnici integrativi per aerazione, illuminazione e sicurezza.

Articolo 2.44 - Locali accessori a servizio di attività.

1. Sono locali o ambienti accessori a servizio di attività: servizi igienici, docce, antiservizi, spogliatoi collettivi, ripostigli, depositi, magazzini, mense, ambulatori aziendali, archivi.
2. I locali accessori a servizio di attività devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) servizi igienici, docce, antiservizi; essi sono equiparati ai locali di categoria S1; essi devono rispettare i seguenti parametri:
 - altezza media ponderata non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2,00;
 - R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione forzata, capace di garantire almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti, ed idoneamente illuminati con luce artificiale;
 - superficie minima di mq.1,00 elevata per i servizi igienici a mq.1,2 con un lato di almeno m 1,00;
 - b) nei locali di lavoro deve essere messa a disposizione dei lavoratori acqua in quantità sufficiente, tanto per uso potabile che idrico;
 - c) tutti gli insediamenti devono essere forniti di w.c. e antibagno, convenientemente riscaldati nella stagione fredda, separati per sesso, con porte e pareti divisorie a tutt'altezza e in numero non inferiore per persone occupate o frazione per turno, a quanto stabilito dalla seguente tabella:

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

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

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

- f) i w.c. e le docce devono essere rivestiti con materiale lavabile e impermeabile fino ad un'altezza minima di m.2,00. È vietato costruire servizi igienici posti all'esterno del fabbricato. Docce e wc devono essere costruiti in locali separati; in casi particolari può essere autorizzata dal Dipartimento di Prevenzione la costruzione, in un unico locale, del w.c. e della doccia.
- g) Per le Aziende oggetto di incremento occupazionale può essere concessa deroga su specifica autorizzazione del Dipartimento di Prevenzione, rispetto ai

requisiti di cui ai punti 5 e 6 del presente comma a seguito di apposita richiesta contenente le modalità organizzative che possono determinare le condizioni per l'accoglimento.

- h) Spogliatoi: tutti gli insediamenti produttivi in cui si svolgono lavorazioni di cui alla tabella n.1 o che occupano più di 5 addetti, devono disporre di locale spogliatoio distinto per i due sessi, non comunicanti direttamente con il w.c., arredati con armadietti a doppio scomparto e riscaldati durante la stagione fredda. Gli spogliatoi sono equiparati a locali di categoria S1; essi devono rispettare i seguenti parametri:
- altezza media ponderale non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2;
 - R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione forzata che garantisca almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti ed idoneamente illuminati con luce artificiale
 - superficie minima di mq.2 con lato minore non inferiore a m. 1; deve essere garantita comunque una superficie minima di mq. 1,00 per ogni addetto occupato per turno.
- j) locali di riposo: gli insediamenti produttivi di cui alla tabella allegata n.2 caratterizzati dalla esposizione dei lavoratori a particolari rischi per la sicurezza e la salute, devono avere un locale di riposo loro riservato. I locali di riposo devono essere idoneamente arredati; essi devono essere riscaldati durante la stagione fredda; tali locali, ove non sia presente un locale infermeria devono essere provvisti di cassetta di medicazione. I locali di riposo sono equiparati a locali di categoria A1; essi devono rispettare i seguenti parametri edilizi :
- altezza minima di m.2,70;
 - R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125);
 - superficie minima non inferiore a mq. 9,00 e comunque congrua rispetto al numero degli addetti occupati per turno nelle specifiche lavorazioni a rischio.
- Per i locali di riposo di tipo temporaneo sono ammessi parametri inferiori, previa autorizzazione da parte del Dipartimento di Prevenzione
- k) mense: gli insediamenti produttivi che occupano più di 30 persone devono possedere un locale mensa o cottura, isolato dall'ambiente di lavoro e riscaldato nella stagione fredda; tale prescrizione può essere derogata nel caso in cui l'azienda sia convenzionata con una mensa interaziendale ubicata nella zona di insediamento. I locali mensa sono equiparati a locali di categoria A1; essi devono rispettare i seguenti parametri edilizi :
- altezza minima di m.2,70;
 - R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché idoneamente illuminati con luce artificiale e dotati di impianto di ventilazione artificiale o condizionamento; tali impianti devono essere preventivamente sottoposti al parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione;
 - superficie minima di mq. 9 e comunque congrua rispetto al numero degli utilizzatori.
- l) ambulatori aziendali e locali infermeria. Il datore di lavoro deve garantire la presenza dei presidi sanitari necessari per provvedere alle prime cure. Nei casi previsti dalla legge e comunque ove siano presenti più di 100 persone, gli insediamenti produttivi devono essere dotati di un locale infermeria idoneamente arredato, attrezzato, riscaldato, provvisto di lavandino ed acqua

corrente. I locali destinati ad infermeria e ad ambulatorio aziendale sono equiparati a locali di categoria A1 e pertanto devono rispettare i seguenti parametri edilizi :

- altezza minima di m.2,70;
- R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125);
- superficie non inferiore a mq.9.

m) depositi e magazzini, ripostigli, archivi: tali locali sono equiparati a locali di categoria S1 e pertanto devono rispettare i seguenti parametri edilizi :

- altezza media non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2;
- R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083).

sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno quando non è prevista la permanenza di persone. In tali locali, quando la permanenza del personale è saltuaria, deve essere previsto un impianto di ventilazione forzata atto a garantire almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti; essi inoltre devono essere idoneamente illuminati con luce artificiale. Nel caso in cui in tali locali si svolga attività lavorativa in maniera costante o regolare, essi devono rispettare le caratteristiche proprie dei locali di lavoro.

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

Articolo 2.45 - Soppalchi negli edifici non residenziali.

1. Per i soppalchi aperti all'interno di edifici non residenziali si applicano le disposizioni dell'[Articolo 2.36 – Soppalchi](#).

CAPO VI - EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO

Articolo 2.46 - Alberghi e simili.

1. I requisiti dei locali ed edifici destinati ad alberghi ed esercizi simili sono disciplinati dalle norme delle leggi speciali, nazionali e regionali e, in via integrativa e di dettaglio, dalle norme del presente regolamento.

Articolo 2.47 - Affittacamere - Foresterie

1. Il regime autorizzatorio per gli affittacamere è stabilito dalla legge regionale 28 luglio 2004 n. 16 recante la "Disciplina delle strutture ricettive dirette all'ospitalità". Le condizioni igieniche di esercizio sono disciplinate dalle disposizioni del presente regolamento.
2. I locali destinati ad affittacamere e foresteria devono possedere le caratteristiche strutturali ed igieniche previste per i locali ad uso abitativo.
3. Quando il numero dei posti letto è superiore a quattro, l'esercizio deve essere dotato di doppi servizi. L'accesso ai servizi igienici deve essere disposto in modo da evitare il passaggio attraverso altre camere da letto o attraverso la cucina dell'appartamento.

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

1. Sono definiti "Complessi ricettivi complementari a carattere turistico sociale" le strutture ricettive gestite senza finalità di lucro, come gli alberghi od ostelli per la gioventù, i campeggi, i villaggi turistici, le case per ferie ed in genere gli altri allestimenti che non abbiano la caratteristica di esercizi alberghieri.
2. I requisiti di tali complessi ricettivi sono disciplinati dalle leggi speciali e dalle norme del presente regolamento.
3. Non è consentito l'esercizio promiscuo dell'attività di azienda alberghiera con quella di complesso ricettivo complementare a carattere turistico sociale.
4. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi, l'approvvigionamento di acqua potabile, lo scarico dei reflui fognari, le misure per la lotta contro le mosche ed altri parassiti, sono disciplinati dalle disposizioni in materia di insediamenti civili ed esercizi alberghieri.

Articolo 2.49 - Abitazioni collettive

1. I collegi, i convitti, i conventi e le altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità, comunque costituite, devono disporre di locali aventi le seguenti caratteristiche:
 - a) dormitori aventi una superficie di almeno 6 mq ed una cubatura di almeno 18 mc per ogni posto letto;
 - b) servizi igienici composti da almeno un W.C. e da almeno un lavabo ogni 6 posti letto, da almeno una doccia per ogni 10 posti letto. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le caratteristiche previste all'[Articolo 2.32 - Caratteristiche e dimensioni dei locali accessori di categoria S.](#)
 - c) locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali; locale o lavanderia per la raccolta della biancheria sporca;
 - d) locale infermeria dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato e con numero di posti letto, pari almeno al 4% della ricettività totale, da sistemarsi in camerette a non più di due letti, separate per sesso.

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

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

1. I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per lavoratori devono avere le caratteristiche fissate dalle norme generali per l'igiene del lavoro.
2. Quando detti locali sono ricavati da strutture precarie, quali baracche o strutture similari, la loro cubatura non deve essere inferiore a mc. 20 per posto letto.
3. Per quanto attiene i requisiti igienico sanitari (approvvigionamento idrico, distanze da sorgenti inquinanti) si applicano le disposizioni stabilite dal presente regolamento per le civili abitazioni.

Articolo 2.51 - Dormitori pubblici

1. I dormitori pubblici o asili notturni devono presentare locali separati per i due sessi con i seguenti requisiti:
 - a) pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
 - b) letti distribuiti in modo che corrispondano almeno mq. 5 di superficie e mc.15 di cubatura per ogni posto letto;
 - c) gruppo di servizi composto da almeno una latrina ogni 10 posti letto, almeno un lavabo ogni 5 ed almeno una doccia con acqua calda e fredda;
 - d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione delle persone, dei panni, della biancheria e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
 - e) una quantità di acqua potabile ed un numero di rubinetti di acqua con lavandini per l'igiene personale, corrispondenti ai bisogni delle persone da alloggiare.
2. Tutti i locali devono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Articolo 2.52 – Soggiorni di vacanza per minori.

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

Articolo 2.53 – Farmacie.

1. Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dall'[Articolo 2.44 - Locali accessori a servizio di attività.](#) del regolamento; deve inoltre disporre di un adeguato retro negozio e di aperture atte ad assicurare costante e naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale; gli ambienti devono rispondere ai requisiti previsti dall'[Articolo 2.37 - Locali di categoria A 2.](#) e dalle altre norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento
2. Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.
3. La farmacia deve essere dotata di una zona per la preparazione dei prodotti galenici con un idoneo tavolo di lavoro dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con

condotto autonomo di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.

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

Articolo 2.54 - Asili nido

1. Gli asili nido di nuova costruzione devono rispettare i criteri generali di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1044 e della legge regionale 7 marzo 1973, n. 15. Essi devono inoltre rispettare i seguenti requisiti strutturali ed ambientali:
 - a) l'asilo nido deve essere ubicato:
 - in località aperta e soleggiata, non esposto a venti fastidiosi, non situato sottovento rispetto ad aree da cui possono provenire esalazioni o fumi nocivi e sgradevoli;
 - lontano da strade di grande traffico, da industrie rumorose e da attrezzature urbane che possano arrecare danno, disagio o disturbo all'attività dell'asilo nido;
 - b) l'area da riservare alla costruzione dell'asilo nido non deve avere accessi diretti da strade statali o provinciali;
 - c) la superficie complessiva dell'area da riservare alla costruzione dei nuovi asili nido, non può essere inferiore ai mq. 1800 e l'area coperta dagli edifici non deve essere superiore alla terza parte dell'area complessiva;
 - d) quando il sito dell'asilo debba essere scelto in centro o in aree storiche, quartieri e frazioni in cui non vi sia disponibilità di aree con le caratteristiche di cui sopra o quando l'asilo, per necessità locali contingenti, debba essere localizzato in edifici preesistenti, possono essere ammesse riduzioni degli standards ambientali e di servizio; in tali casi devono comunque essere garantiti livelli idonei di abitabilità, da valutarsi da parte del Sindaco, sentiti il Servizio di igiene Pubblica ed il Servizio Pediatria di Comunità dell'ASL;
 - e) locali, giochi, arredi devono essere idonei a garantire condizioni di sicurezza e tutela per i minori.
2. Gli asili nido ubicati nei centri storici o in edifici residenziali, oltre a quanto previsto dal comma 1, lettera c, e fermo restando l'osservanza dei parametri fissati dalla legge regionale, devono possedere spazi esterni con una superficie fruibile di almeno 12 mq. per posto bambino.

Articolo 2.55 – Lavanderie.

1. Le lavanderie ad acqua devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) disporre di ambienti ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima pulizia, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite o tinteggiate con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m. 2. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica. I raccordi fra pavimenti e pareti devono essere arrotondati per facilitare pulizia e disinfezione.
 - b) Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti. Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sporca;
 - c) deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle liscivatrici, degli idroestrattori, degli essicatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo

che le varie fasi del processo di lavorazione siano organizzate in sequenza fra di loro;

- d) le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente di acqua potabile. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività, come convitti, ecc.... devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'Autorità Sanitaria Locale.

3. Le lavanderie a secco devono rispettare i seguenti requisiti:

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

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

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

- a) locali rispondenti ai requisiti edilizi di cui all'[Articolo 2.37 - Locali di categoria A 2.](#), comma 2, per i locali di categoria A2.4;
- b) dotazione di un servizio igienico con antibagno con parete rivestita di materiale ceramico fino all'altezza di m. 2 e con i requisiti di cui all'[Articolo 2.32 - Caratteristiche e dimensioni dei locali accessori di categoria S.](#)
- c) non deve esservi comunicazione fra attività e civile abitazione;
- d) nei locali ove viene svolta l'attività deve essere assicurata una ventilazione forzata che garantisca un minimo di 8 ricambi aria/ora, nel rispetto dei requisiti previsti dal presente regolamento e dalle norme di buona tecnica. Nel caso di attività di barbiere "tradizionale" l'impianto di ventilazione può essere sostituito da un sistema di aspirazione;
- e) le acque di scarico derivanti dai lavandini di lavaggio devono essere recapitate in idoneo pozzetto di decantazione e poi convogliate alla fognatura comunale.

Articolo 2.57 - Attività di estetista. Requisiti specifici.

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

- a) locali rispondenti ai requisiti edilizi di cui all'[Articolo 2.37 - Locali di categoria A 2.](#), comma 2, per i locali di categoria A2.4;
- b) dotazione di un servizio igienico con antibagno con parete rivestita di materiale

ceramico fino all'altezza di m. 2 e con i requisiti di cui all'[Articolo 2.32 - Caratteristiche e dimensioni dei locali accessori di categoria S.](#); il servizio igienico deve essere dotato inoltre di erogatore di sapone liquidi, asciugamani a perdere e lavandino a comandi non manuali;

- c) non deve esservi comunicazione fra attività e civile abitazione;
- d) nei locali ove viene svolta l'attività i pavimenti e le pareti devono essere di facile pulizia e disinfezione, in particolare, i muri perimetrali e gli eventuali box devono presentare tinteggiatura lavabile o essere costruiti o rivestiti con materiale lavabile;
- e) gli ambienti si possono suddividere in box, non a tutta altezza, aventi superficie minima di mq. 3.

Articolo 2.58 – Attività di tatuaggio e piercing.

1. I locali destinati all'attività devono avere altezza media non inferiore a m.3,00 con un'altezza minima di almeno m. 2,70, una superficie minima di almeno mq. 20 (escluso il servizio igienico e relativi antibagno), un rapporto di illuminazione di almeno 1/8 (0,125) ed un rapporto di aerazione pari almeno a 1/16 (0,0625).
2. I locali devono essere organizzati in modo da individuare zone distinte e separate dalla sala d'attesa (idoneamente illuminata r.i. 1/8, r.a. 1/16 e con superficie minima di mq.8) per:
 - a) effettuazione dei trattamenti, con superficie minima pari a mq. 12;
 - b) deposito della biancheria sporca e dei rifiuti.
3. La zona dove si effettuano procedure di tatuaggio o piercing devono essere dotate di lavandino ad azionamento non manuale.
4. La superficie delle pareti fino all'altezza di m. 2,00 deve essere liscia, lavabile ed impermeabile; il pavimento deve essere realizzato con materiale compatto, non assorbente e lavabile.
5. Ogni esercizio deve avere almeno un servizio igienico, idoneamente disimpegnato, con accesso dall'interno dell'attività.

Articolo 2.59 - Autorimesse non destinate al solo posteggio.

1. I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di igiene e lavoro. I pavimenti devono essere lavabili e costruiti in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi.
2. Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione alla fonte dei gas di scarico. Tale accorgimento tecnico deve essere adottato anche per le autorimesse destinate al solo posteggio di autoveicoli pesanti (corriere, camion, ecc.).

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

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

2. Nella costruzione e installazione di nuovi serbatoi interrati devono essere adottate le seguenti cautele minime:
 - a) il fondo del serbatoio deve trovarsi almeno ad un 1 m al di sopra del livello di massimo ravvenamento della falda, in condizioni da evitare rischi di contaminazione dello stesso. Punto 3, andrà riformulato nella seguente maniera: devono prevedersi prove di tenuta del serbatoio e delle condotte di distribuzione (minimo 1 ora alla pressione di un bar) ogni 10 anni.;
 - b) il serbatoio deve essere protetto da corrosioni, da agenti esterni o danneggiamenti di altro tipo per la durata della sua vita;
 - c) devono essere adottate soluzioni impiantistiche atte alla prevenzione di perdite di sostanze;
 - d) il materiale con cui è costruito il serbatoio ed i suoi accessori, deve essere compatibile con le sostanze da immagazzinare;
 - e) devono essere installati dispositivi di controllo per l'evidenziazione delle perdite;
 - f) deve essere compilata una scheda di impianto che deve accompagnare il serbatoio per tutta la sua vita.
3. Devono prevedersi prove di tenuta del serbatoio (minimo 1 ora alla pressione di un bar) ogni 15 anni.
4. Per i serbatoi a parete unica si applicano le disposizioni particolari stabilite nel presente comma. Tali serbatoi vanno inseriti in strutture di contenimento in calcestruzzo aventi le seguenti caratteristiche:
 - a) essere impermeabili alle infiltrazioni;
 - b) possedere un pozzetto per il caricamento del serbatoio;
 - c) il fondo della vasca deve presentare una pendenza minima del 2% verso il punto in cui è allocato un pozzetto di raccolta;
 - d) il volume tra vasca e serbatoio deve essere riempito con materiale inerte e asciutto. Il pozzetto deve possedere un dispositivo di drenaggio dove posizionare un tubo spia che permetta di campionare gli eventuali liquidi presenti; la capacità dovrà essere la stessa del serbatoio in essa contenuto, al netto dell'eventuale materiale di riempimento e di un franco di almeno 20 cm dal bordo superiore.
 - e) devono essere montati su selle alte almeno 20 cm.
5. I serbatoi a doppia parete devono essere protetti esternamente mediante un trattamento contro la corrosione.
6. Non sono ammessi serbatoi in solo calcestruzzo, né contenitori visivamente avariati, difettosi o instabili o che siano stati recuperati da altri usi senza essere bonificati e resi di nuovo idonei.
7. Il sito di interrimento del contenitore deve essere segnalato con le etichette o targhe di identificazione delle sostanze pericolose contenute, come previsto ai sensi del D.Lgs. 14 agosto 1996, n. 493. In caso di deposito di rifiuti, il contenuto deve essere identificato anche con riferimento al codice del Catalogo Europeo dei Rifiuti.
8. Nelle vicinanze dei depositi interrati è fatto divieto di svolgere attività incompatibili con le sostanze immagazzinate.
9. In caso di perdite, il serbatoio va rimosso immediatamente e ai sensi del DLg 152/06, Titolo V parte IV e l'area deve essere ripristinata.
10. Punto 10, in modo più corretto al posto di "pozzi spia" andrà inserito "plezometri di controllo"..
11. I serbatoi interrati esistenti, nel caso in cui siano privi di dispositivi di protezione o di monitoraggio delle perdite, in caso di necessità, devono essere provvisti di uno o più pozzi spia in punti tali da catturare il flusso di falda, a valle della stessa.

Articolo 2.61 - Impianto di lavaggio automezzi.

1. Per l'operazione di lavaggio le autorimesse devono essere fornite di apposita cabina o locale chiuso, dotati di presa locale di acqua e di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegata con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli oli minerali.
2. Le stazioni di lavaggio all'aperto devono essere provviste di platee e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante i pozzetti indicati al comma 1.
3. Per quanto concerne le prescrizioni finalizzate al contenimento delle emissioni rumorose si rimanda allo specifico Regolamento per la Disciplina delle Attività Rumorose.

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

1. Al fine di garantire un sufficiente stato di conservazione delle condizioni igienico sanitarie, i centri di rottamazione, di raccolta rifiuti e similari devono rispondere alle seguenti prescrizioni:
 - a) l'area dell'insediamento deve essere delimitata con recinzione di altezza non inferiore a metri 2,00; Gli impianti che effettuano unicamente l'operazione di messa in riserva, ad eccezione degli impianti esistenti, ferme restando le norme vigenti in materia di vincoli per l'ubicazione degli impianti di gestione dei rifiuti, non devono essere ubicati in aree esondabili, instabili e alluvionabili, comprese nelle fasce A e B individuate nei piani di assetto idrogeologico di cui alla legge 18 maggio 1989, n. 183 e successive modificazioni;
 - b) è fatto obbligo di porre a dimora, quantomeno lungo il perimetro e almeno in parte, barriere verdi costituite da specie arboree a rapido accrescimento, di altezza non inferiore a mt. 2; il titolare del centro di raccolta garantisce la manutenzione nel tempo della barriera di protezione ambientale;
 - c) l'insediamento deve essere munito di una apposita piazzola di lavorazione, pavimentata, completa di adeguato sistema di canalizzazione e raccolta delle acque meteoriche, adeguato sistema di raccolta dei reflui; ogni sistema deve terminare in pozzetti di raccolta "a tenuta" di idonee dimensioni, il cui contenuto deve essere avviato agli impianti di trattamento;
 - d) il centro deve essere provvisto di una cisterna per la raccolta degli eventuali oli usati;
 - e) il centro deve inoltre essere provvisto di una cisterna per oli diversi, contenenti prodotti clorurati, qualora nel centro si trattino apparecchiature contenenti tali oli;
 - f) l'accatastamento dei materiali/rifiuti deve avvenire in area non interessata da falde superficiali inquinabili e in batterie di altezza non superiore a 5 mt, di larghezza non superiore a 10 mt. e di lunghezza non superiore a 20 mt; tra le batterie e tra esse e la recinzione perimetrale devono residuare corsie libere al transito, di larghezza non inferiore a mt 5; la distanza di tali batterie da magazzini, officine, tettoie di lavoro e da spazi di lavoro all'aperto non deve essere inferiore a 10 mt.; la distanza di tali batterie dai fabbricati di civile abitazione non deve essere inferiore a 50 mt; tale distanza può essere ridotta a 10 mt. rispetto alle pareti senza porte o finestre. Il materiale/rifiuto deve essere accatastato in condizioni di stabilità; è fatto obbligo di eseguire periodicamente idonei interventi di disinfestazione sul perimetro del materiale, sulla base di adeguati piani di derattizzazione e di lotta alla zanzara tigre, sottoposti a preventivo nulla osta del Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL;
 - g) deve essere evitato lo scarico sul suolo di rifiuti di qualsiasi tipo ed in particolare di rottami di vetro, di plastica, di gomma o di altro materiale, residuali;
 - h) l'eventuale stoccaggio dei pneumatici fuori uso deve essere garantito al coperto;
 - i) i soggetti che, a scopo commerciale esercitano attività comportanti la raccolta ed il deposito di rottami o di altri materiali metallici di risulta sono tenuti ad

effettuare una sorveglianza radiometrica sui predetti materiali e rottami, al fine di rilevare la presenza in essi di eventuali sorgenti dismesse. Nel caso di ritrovamento si applica quanto disposto dall'art. 25, comma 3 e dell'art. 100 del 230/95;

- l) la movimentazione e lo stoccaggio dei rifiuti deve avvenire in modo che sia evitata ogni suola e dei corpi ricettori superficiali e/o profondi;
- m) devono essere adottate tutte le cautele per impedire la formazione degli odori e la dispersione di polveri; nel caso di formazione di emissioni gassose o polveri l'impianto deve essere sistema di captazione ed abbattimento delle stesse.

Articolo 2.63 – Piscine.

1. Piscine private. Sono da considerarsi piscine private le piscine facenti parte di unità abitative il cui uso, sotto la responsabilità del proprietario o di più proprietari congiuntamente, sia limitato ai componenti delle rispettive famiglie ed ai loro ospiti. La costruzione di piscine private con caratteristiche d'impianto stabile, è subordinata alla presentazione al Sindaco di una dichiarazione sulla destinazione d'uso privata familiare, completa delle seguenti indicazioni:
 - a) planimetria della vasca e degli impianti a servizio annessi;
 - b) tipo di approvvigionamento idrico;
 - c) autorizzazione allo scarico delle acque di vasca;
 - d) schema delle tecnologie dell'impianto di trattamento delle acque in vasca;
 - e) relazione sui tipi di controllo di qualità dell'acqua in vasca e sulle modalità di gestione dell'acqua di ricircolo;
 - f) schede tecniche delle sostanze utilizzate nei trattamenti dell'acqua di ricircolo.
2. Piscine aperte al pubblico. La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine aperte al pubblico è soggetta ad autorizzazione del Sindaco, ai sensi dell'articolo 194 del R.D. 27 luglio 1934 n. 1265; il Sindaco rilascia l'autorizzazione previo parere del Servizio di Igiene Pubblica. Le piscine aperte al pubblico devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) le vasche devono essere costruite in modo da garantire la sicurezza dei bagnanti ed assicurare una completa ed uniforme circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino. Le pareti ed il fondo della vasca devono essere costituiti di materiale lavabile. Su almeno metà del perimetro della vasca ed in posizione idonea, devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque sia collegate al sistema di ricircolo che recapitanti in fognatura. La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m. 1,00 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiolevole di idonea pendenza tale da favorire il deflusso delle acque di lavaggio e disinfezione in bocchette collegate alla pubblica fognatura. La capienza della vasca si calcola in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq. 2 di specchio d'acqua per persona. La piscina, per almeno una profondità di m. 0,80, deve avere pareti perfettamente piane. Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme speciali vigenti;
 - b) la superficie adibita a solarium deve essere non inferiore a quella della vasca;
 - c) gli spogliatoi ed i servizi igienici devono essere distinti per sesso ed essere in numero adeguato alle dimensioni dell'impianto ed alla sua tipologia. Gli spogliatoi possono essere di tipo a rotazione o di tipo collettivo o singolo con preferenza per gli spogliatoi a rotazione. Negli impianti coperti il numero totale di spogliatoi (uomini e donne) deve essere non inferiore ad un nono (0,11) della superficie espressa in metri quadrati delle vasche servite. Un posto spogliatoio equivale a una cabina singola ovvero a mq. 1,6 di spogliatoio comune (tipo a rotazione o tipo collettivo). La superficie totale da adibire a

spogliatoio è data dalla seguente formula $[(\text{sup. vasca} / 9) \times 1,6]$. Negli impianti scoperti la superficie di ogni locale spogliatoio è uguale ad un diciottesimo (0,055) della superficie totale delle vasche. I posti spogliatoio in locale comune possono essere sostituiti da cabine singole, considerando una dotazione ad utente di mq. 1,6. In ogni caso, sia per impianti coperti che per impianti scoperti, devono essere previste due unità spogliatoio (una per sesso) ciascuna con una superficie minima di 30 mq. Le cabine a rotazione devono avere due porte poste sui lati opposti, l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi. Le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino all'interno. Le pareti devono avere un'altezza minima di m. 2,00 ed uno spazio libero tra pavimento e parete di altezza pari a cm. 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati, devono essere costituite o rivestite interamente con materiali lavabili. Queste norme valgono anche per cabine non a rotazione.

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

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

- a) per gli impianti di nuova costruzione, nella sezione delle attività natatorie l'umidità relativa può raggiungere un valore limite del 70%, mentre la velocità dell'aria non deve risultare superiore a 0,15 m/s pur essendo assicurato un ricambio d'aria esterna di almeno 20 mc./h per metro quadrato di vasca;
- b) il livello di illuminazione artificiale deve assicurare sul piano di calpestio e sullo specchio d'acqua una visibilità non inferiore a 150 lux;
- c) interventi di ristrutturazione del piano vasca su impianti esistenti, devono proporre soluzioni tendenti a raggiungere gli standards indicati nel presente comma.
- d) per l'aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, delle docce e delle zone spogliatoi sono stabiliti i seguenti requisiti:
 - tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas;
 - qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata del margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso l'installazione è soggetta a preventivo parere del Servizio di Igiene Pubblica.
- e) Insonorizzazione. Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone di vasca, devono essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare

risonanza. Per le piscine di nuova costruzione, nella sezione delle attività natatorie, il tempo di riverbero non deve in nessun punto essere superiore a 1,9 sec. ed il livello di rumore di 50 dBA commisurato come livello massimo ambientale.

- f) Locali deposito materiali e additivi chimici. In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali e additivi chimici occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

TITOLO III - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI

Articolo 3.1 - Dotazione idrica degli edifici e rete idrica interna

1. La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale della conformità edilizia degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
2. Le reti di distribuzione idrica interna agli edifici devono essere dotate, nel punto di allacciamento alla rete pubblica, di sistemi o dispositivi atti ad impedire il ritorno di acqua nella rete pubblica stessa.
3. Qualora l'abitazione risulti servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento (di seguito denominata fonte autonoma) devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

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

1. Ove non sia possibile l'approvvigionamento idrico da pubblico acquedotto può essere ammesso l'approvvigionamento da fonte autonoma a condizione che la realizzazione degli impianti di attingimento avvenga nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore nonché da quanto disposto dal presente regolamento. A tale scopo, nella domanda di titolo abilitativo edilizio deve essere dichiarata la modalità di approvvigionamento idrico del fabbricato e, nelle planimetrie, deve essere indicata l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue. Inoltre nella relazione tecnica devono essere riportate le seguenti indicazioni:
 - a) caratteristiche tecnico - costruttive di massima dell'impianto;
 - b) tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche,
 - c) dati relativi alla portata che si intende utilizzare;
2. La escavazione di pozzi a scopo potabile è soggetta alle seguenti disposizioni:
 - a) i pozzi ad uso potabile devono essere del tipo tubolare e devono attingere ad un'unica falda protetta e sufficientemente profonda;
 - b) le tubazioni devono essere costruite a perfetta regola d'arte al fine di evitare la penetrazione di inquinanti;
 - c) la perforazione e le operazioni successive devono essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale fra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse. A tale scopo l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo, deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
 - d) la testata deve essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante;
 - e) i pozzi devono essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
 - f) le suddette fonti di approvvigionamento sono soggette ad una zona di tutela assoluta di 10 metri di raggio e devono distare almeno 10 m. da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo o di scarico di acque reflue e da altri potenziali cause di inquinamento delle acque;
 - g) ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificato di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti ivi comprese quelle del presente regolamento.
3. La captazione di sorgenti a scopo potabile è soggetta alle seguenti disposizioni:

- a) le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa devono avere una zona di protezione assoluta di almeno 10 metri;
- b) l'opera di captazione deve raggiungere la scaturigine geologica, onde prevenire possibili inquinamenti, e deve essere realizzata in modo da evitare infiltrazioni di acque superficiali;
- c) l'apparecchiatura di presa, in calcestruzzo ben lavorato, deve consistere in una camera di captazione e in una o più camere di sedimentazione da cui parte la condotta per la distribuzione;
- d) tutto il sistema deve essere contenuto all'interno di uno o più manufatti in materiale resistente ed ad elevata impermeabilità, realizzato con la migliore tecnica possibile, chiuso con porte di sicurezza, ventilato mediante apposite aperture dotate di protezioni tali da impedire l'ingresso di insetti ed altri animali;
- e) ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificato di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti ivi comprese quelle del presente regolamento.

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

1. L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto al rilascio di nulla - osta del Servizio Igiene Pubblica rilasciato in base alle risultanze dell'esame ispettivo e all'esito favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.
2. Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni, il prelievo per le suddette analisi è eseguito, su richiesta e a carico del proprietario, da parte del Servizio di Igiene Pubblica. È vietato l'uso dell'acqua prima dell'esito favorevole di cui al comma 1. Il richiedente deve allegare alla richiesta di nulla - osta una planimetria con l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue ed una relazione tecnica riportante le indicazioni di cui all'[Articolo 3.2 - Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile](#), comma 1, ove non già precedentemente fornite, nonché certificato di regolare esecuzione di cui all'[Articolo 3.2 - Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile](#), commi 2 o 3.
3. Il giudizio favorevole all'utilizzo dell'acqua a scopo potabile è requisito essenziale per il rilascio del certificato di conformità edilizia dei fabbricati cui l'impianto è asservito.
4. Dopo l'attivazione della fonte, trascorsi 12 mesi dal primo controllo analitico, è fatto obbligo al proprietario dell'impianto o al responsabile dell'approvvigionamento idrico di richiedere a proprie spese al Servizio Igiene Pubblica, un ulteriore esame chimico e batteriologico dell'acqua; il Servizio Igiene Pubblica provvede al prelievo ed al relativo sopralluogo e si avvale per le analisi del campione prelevato dall'ARPA o di altro laboratorio accreditato.

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

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

2. Il nulla - osta del Servizio Igiene Pubblica stabilisce anche la frequenza dei controlli periodici. Detta frequenza viene determinata in considerazione delle caratteristiche tecniche dell'impianto e della qualità dell'acqua captata ed erogata. Tutti i controlli sono svolti dal Servizio a richiesta ed a spese degli interessati..

Articolo 3.5 - Adeguamento di pozzi esistenti.

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

Articolo 3.6 - Inattivazione e chiusura dei pozzi.

1. Salvo quanto di competenza del Servizio Tecnico di Bacino, spetta al Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica o dell'ARPA, disporre mediante propria ordinanza la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico,. Con la stessa ordinanza sono stabilite le modalità operative di intervento in base alla tipologia del pozzo e della connessione del pozzo con falde artesiane o freatiche.
2. Le opere ed i lavori per la disattivazione e chiusura dei pozzi di cui al comma 1 sono eseguiti a cura e spese del proprietario nel rispetto dei seguenti criteri e delle prescrizioni impartite nel provvedimento ordinatorio:
 - a) nel caso di falde artesiane, cioè acquiferi confinati, deve essere evitato il mescolamento di acque appartenenti a falde diverse;
 - b) nel caso di falde freatiche, cioè acquiferi non confinati verso l'alto, deve essere evitata l'infiltrazione accelerata di acque superficiali verso la falda.
3. La chiusura del pozzo, ove è possibile, deve essere realizzata dopo l'estrazione dei manufatti di approvvigionamento, mediante riempimento dello stesso fino a livello del suolo con materiali idonei e successiva sigillatura esterna tramite cementazione completa della testata del pozzo.
4. Ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificazione di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti, ivi comprese quelle del presente regolamento.
5. È vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami e rifiuti di qualsiasi natura

Articolo 3.7 - Cisterne e serbatoi.

1. Nelle zone non servite da acquedotto, l'utilizzo di cisterne e serbatoi per l'approvvigionamento idrico a scopo potabile è consentito solo a seguito di nulla - osta del Servizio Igiene Pubblica. Il nulla - osta è requisito essenziale per il rilascio del certificato di conformità edilizia del fabbricato cui l'impianto è asservito.
2. Cisterne e serbatoi devono essere ubicati lontano da fonti di inquinamento e realizzati in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, al fine di impedire possibili inquinamenti; devono essere dotati di chiusura ermetica e ben protetta e costituiti internamente di materiale impermeabile e idoneo per alimenti; devono inoltre essere oggetto di regolare manutenzione ed essere periodicamente svuotati, puliti e disinfettati.

Articolo 3.8 - Rete idrica e fognature.

1. I tubi della rete idrica interna devono essere posti di norma a non meno di m. 1,50 da fognoli, pozzetti o condotte fognarie.
2. Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di almeno 50 cm dalle condutture dell'acqua potabile (intesa come distanza fra generatrice superiore della condotta fognaria e generatrice inferiore della condotta idrica)
3. Qualora non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai commi 1 e 2, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita; i tubi della rete idrica devono essere impermeabili.
4. Tutte le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

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

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

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

1. Per gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, fatto salvo quanto previsto da altre disposizioni di questo regolamento o da altre norme speciali, sono fissati i seguenti requisiti:
 - a) accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento;
 - b) assenza di comunicazione diretta con la civile abitazione;
 - c) dotazione di acqua potabile;
 - d) le pareti dei locali destinati alla lavorazione di alimenti o bevande devono essere lisce, intonacate e tinteggiate, rivestite fino ad una altezza di mt. 2 dal suolo con materiale resistente, non tossico, liscio, lavabile, impermeabile e disinfettabile e devono avere spigoli e angoli arrotondati;
 - e) le pareti dei locali destinati a deposito di alimenti e bevande devono essere lisce, intonacate e tinteggiate. Fino ad altezza di mt. 2 dal suolo dovrà essere utilizzata tinta o altro materiale resistente, non tossico, liscio, lavabile, impermeabile;
 - f) i pavimenti di tutti i locali devono essere a superficie continua, integra, realizzati con materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; i pavimenti dei laboratori e delle zone di lavorazione devono, inoltre, avere spigoli e angoli arrotondati; ove ritenuto necessario, i pavimenti devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili in fognatura o di altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati;
 - g) i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe e lo spargimento di particelle;
 - h) le finestre e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;
 - i) le porte devono avere superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili;
 - j) dotazione di uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del personale ed in rapporto al numero dei dipendenti, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro e deposito e con accesso dall'interno dell'esercizio; nei casi stabiliti dal presente regolamento devono essere dotati di uno o più servizi igienici per il pubblico. Il servizio igienico si intende costituito da un locale destinato ad accogliere wc o turca e da un vano antiservizio dotato di lavandino con erogatore di acqua calda e fredda (azionabile a pedale, fotocellula o con modalità similari ad uso del personale; del tipo non azionabile a mano nei servizi igienici ad uso del pubblico), distributore di sapone, asciugamani a perdere o ad emissione d'aria, porta a chiusura automatica. Le pareti dei due vani devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m.2; la parete di divisione fra i due vani deve essere a tutta altezza. Non sono ammesse porte a soffietto o comunque tali da non garantire una completa separazione. Sia il locale wc che

l'anti bagno devono avere superficie minima di mq. 1; devono garantire i normali movimenti delle persone e devono essere separati fisicamente a tutta altezza da altri ambienti;

- k) dotazione di un locale spogliatoio con superficie minima di mq. 2 da aumentarsi di mq. 1 per ogni addetto oltre al primo. Lo spogliatoio deve garantire i normali movimenti delle persone in relazione all'uso e pertanto deve presentare il lato minore non inferiore a m. 1. Lo spogliatoio deve essere attrezzato con armadietti a doppio scomparto, in numero pari agli addetti, per la custodia degli abiti civili e da lavoro. Detto locale deve essere posizionato in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione; in particolare, non deve essere raggiungibile attraversando il laboratorio;
 - l) presenza di una dispensa o deposito per gli alimenti ad uso esclusivo dell'attività. Tale dispensa deve essere posizionata in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione e da assicurare una specifica via di accesso dall'esterno per lo scarico delle materie prime;
 - m) presenza di un apposito spazio chiuso per il deposito delle attrezzature occorrenti per la pulizia;
 - n) gli impianti, le macchine e gli utensili installati devono rispettare le norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari e rispondere ai requisiti previsti in materia di sicurezza; tali impianti, macchinari ed utensili, così come gli arredi ed i mobili presenti nell'esercizio, devono garantire facile e completa pulizia;
 - o) in caso di attività con produzione di effluenti gassosi particolari quali fumi, vapori, esalazioni moleste, occorre prevedere idonei sistemi di prevenzione tecnologica ed impianti di ricambio dell'aria secondo le prescrizioni di volta in volta dettate dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Salute Ambienti di Lavoro.
2. Per i locali antibagno, spogliatoio e dispensa soluzioni diverse possono essere ammesse limitatamente a piccole strutture (piccoli laboratori annessi ad esercizio di vendita e negozi di vendita) a fronte di particolari situazioni logistiche e tecniche.

Articolo 4.2 - Stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

1. Per gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti o bevande, in aggiunta ai requisiti comuni stabiliti all'[Articolo 4.1 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi.](#), sono stabiliti i seguenti ulteriori requisiti.
- a) Attività tradizionali di pasticceria, gelateria, pasta fresca, rosticceria ed esercizi simili.
 - locale laboratorio. Il laboratorio deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - superficie utile di lavoro minima: 20 mq.; per le rosticcerie e le pasticcerie, ove non è possibile rapportare la zona laboratorio ad una superficie di somministrazione ed in relazione al carico di lavoro potenziale, la superficie utile di lavoro minima del laboratorio è fissata in mq.30;
 - altezza media m. 3 con altezza minima di m. 2.70;
 - RIA non inferiore ad 1/8 (0,125).
 - locale dispensa. Deve essere assicurato un locale dispensa di superficie minima di 6 mq.; per le rosticcerie tale superficie minima è fissata in mq.8;
 - locale vendita. La vendita deve essere effettuato in apposito locale della superficie minima di mq. 20 per i laboratori a produzione complessa o

- multipla (es. rosticcerie tradizionali) e di mq. 12 per le altre attività artigianali o particolari;
- servizi igienici. Deve essere presente almeno un servizio igienico e un locale spogliatoio per il personale. Nel caso di attività con numero massimo di 2 addetti è sufficiente individuare una zona spogliatoio, purché non in riduzione delle superfici minime fissate per gli altri locali.
- b) Monoproduzioni definite di seguito.
- locale di preparazione. Il locale di preparazione deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - superficie utile di lavoro: non inferiore a mq. 12;
 - altezza minima di m. 2,70;
 - RIA non inferiore a un dodicesimo (0,083) purché il locale sia dotato di impianto di aerazione forzata.
 - locale di vendita (ove necessario). Il locale di vendita deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - superficie minima di mq. 10. Per le produzioni di miele, per le produzioni di formaggio (piccoli produttori) e per la vendita diretta delle carni da parte dei produttori è consentita una superficie minima di mq. 8.
 - altezza minima di m. 2,70.
 - I locali di preparazione e di vendita possono essere separati anche con vetrate o pannelli prefabbricati purché a tutta altezza.
 - locale dispensa. Quando il locale ad uso dispensa non fa parte dell'esercizio già autorizzato, occorre prevedere una zona dispensa di almeno mq.4, ricavabile anche all'interno del locale di preparazione o del locale vendita, purché si utilizzi idonea e funzionale attrezzatura e a condizione che siano garantite le superfici minime previste per il locale di preparazione o di vendita;
 - servizi igienici. Per le esigenze del personale operante nell'esercizio è necessario prevedere un servizio igienico ed uno spogliatoio. Nel caso di attività con numero non superiore a 2 addetti è sufficiente individuare una zona ad uso spogliatoio, purché la relativa superficie non vada in riduzione delle superfici minime previste per i locali di cui ai punti precedenti. Per le produzioni di miele e le produzioni di formaggio (piccoli produttori), nonché per la vendita di carni da parte dei produttori agricoli di cui alla Legge 9 febbraio 1963, n. 59, laddove l'attività è connessa ad un'azienda agricola, è ammessa la possibilità di utilizzare un servizio igienico di pertinenza dell'abitazione, purché nello stesso edificio.

Ai fini dell'applicazione del comma 1 lettera b) si considerano monoproduzioni:

- a) produzione di piadina e crescioni con relativa vendita oppure annessa a bar;
- b) produzione di pizza al taglio e da asporto con relativa vendita oppure annessa a bar;
- c) cottura di legumi, di verdure e di frutta, preparazione di verdure crude annesse a generi alimentari o frutta e verdura;
- d) cottura o riscaldamento di polli allo spiedo annessa ad attività di vendita (generi alimentari, supermarket). I polli devono provenire già pronti per la cottura da laboratori industriali o artigianali autorizzati;
- e) preparazioni di erboristeria annesse a negozio di vendita;
- f) produzione di miele;
- g) produzione formaggi per vendita diretta;

- h) attività di macellazione animali appartenenti a specie avicole, di selezionamento o trasformazione carni eseguite da allevatori per la vendita diretta;
 - i) altre produzioni simili o riconducibili a quelle sopra elencate da valutarsi di volta in volta in fase di autorizzazione.
2. Per peculiari attività connesse al comparto agricolo (es. laboratori di cui ai punti f,g,h del comma precedente, cantine vinicole con produzione inferiore ai 100 q. d'uva lavorati e senza imbottigliamento) e allo stesso assimilabili, caratterizzate da monoproduzione stagionale o comunque limitata nel tempo, da quantità di produzione ridotte nonché correlate ad un basso rischio igienico - sanitario, i Servizi competenti all'istruttoria tecnica, sulla base di specifica e motivata relazione tecnica, potranno derogare i parametri edilizi sopra indicati subordinandoli, se necessario, a specifiche prescrizioni.
 3. Per gli stabilimenti di produzione si applicano le disposizioni dell'articolo 28 del D.P.R. n. 327 del 1980. La superficie di lavorazione deve essere rapportata alle dimensioni dell'attività svolta.

Articolo 4.3 - Requisiti per cucine industriali

1. Sono definite "cucine industriali" i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.
2. L'attivazione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della legge n. 283 del 1962.
3. Le cucine industriali devono possedere, in quanto compatibili, i requisiti di cui all'[Articolo 4.1 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi](#). La superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi è commisurata alla potenzialità produttiva della cucina in ragione di 0,50 mq per pasto prodotto giornalmente, con un minimo di mq. 60. Quando la potenzialità produttiva supera 500 pasti al giorno può essere ammessa una opportuna riduzione di detto coefficiente.
4. Le cucine industriali devono essere dotate dei seguenti locali o settori:
 - a) ricevimento;
 - b) conservazione derrate non deperibili;
 - c) deposito vini e bibite, ove se ne faccia uso;
 - d) conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni, prodotti caseari e salumi, frutta, prodotti congelati e surgelati;
 - e) lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;
 - f) preparazione pasti;
 - g) cottura;
 - h) confezionamento piatti;
 - i) deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
 - j) deposito d'uscita e distribuzione;
 - k) deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
 - l) spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
 - m) locale mensa per il personale;
 - n) servizi igienici con antiservizio e docce;
 - o) ufficio amministrativo;
 - p) autorimessa;
 - q) altri proservizi, se necessari.
5. I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti (comma 4 punti f, g, h) possono essere compresi in un medesimo locale purché di ampiezza adeguata.

Articolo 4.4 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita.

1. Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti o bevande devono possedere, oltre ai requisiti previsti dagli articolo 30 e 31 del D.P.R. n. 327 del 1980, i seguenti ulteriori requisiti:
 - a) locali di esposizione, vendita e deposito di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. In ogni caso, il locale vendita deve avere superficie non inferiore a mq.20, altezza media non inferiore a m. 3 con altezza minima di m. 2,70 , R.I.A. non inferiore a un ottavo (0,125); il locale deposito - dispensa deve avere una superficie minima di mq. 6; il deposito o il magazzino possono essere ubicati in locali situati nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
 - b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui all'[Articolo 4.2 - Stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento](#), limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
 - c) un locale o zona ad uso spogliatoio;
 - d) un servizio igienico ad uso degli operatori; quando la superficie dell'area di vendita supera i 400 mq. deve essere previsto un servizio igienico ad uso del pubblico.

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

1. Gli esercizi che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande sono distinti ai fini del presente regolamento nelle seguenti tipologie:
 - a) esercizi che effettuano la ristorazione tradizionale (ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie, fast - food, tavole calde, ecc.);
 - b) esercizi che effettuano la piccola ristorazione;
 - c) esercizi a prevalente somministrazione di bevande (bar e similari)).
2. Gli esercizi di cui al comma 1 lettera a), in cui si effettua la ristorazione tradizionale devono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n.327 del 1980 e dall'[Articolo 4.1 - Requisiti igienici sanitari comuni a tutti gli esercizi](#), del presente regolamento; detti esercizi devono inoltre possedere i seguenti requisiti:
 - a) cucina con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a m. 2,70; RIA non inferiore a un ottavo (0,125); superficie utile di lavorazione non inferiore a mq.20; tale superficie dovrà essere aumentata in misura del 20% della superficie delle sale di somministrazione eccedente i 100 mq. .
 - b) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale da pranzo e adeguatamente lontani dai locali di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero dei posti tavola) secondo lo schema seguente:

| | |
|-----------------------------|---|
| – fino a 15 posti tavola: | un servizio igienico; |
| – da 16 a 50 posti tavola: | due servizi igienici, divisi per sesso; |
| – da 51 a 100 posti tavola: | quattro servizi igienici, equamente divisi per sesso; |
| – oltre i 100 posti tavola: | sei servizi igienici, equamente divisi per sesso. |

3. Per gli esercizi di maggiore capacità ricettiva, l'autorità sanitaria può richiedere una dotazione di servizi igienici proporzionalmente più elevata;
4. Le prescrizioni di cui al presente articolo sono applicabili anche ai circoli privati ove si effettua l'attività di somministrazione ai soli soci.
5. Gli esercizi di cui al comma 1 lettera b), nei quali si effettua esclusivamente la "piccola ristorazione", come definita al successivo comma 6, oltre ai requisiti stabiliti dal DPR n. 327 del 1980 e dall'[Articolo 4.1 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi.](#) del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) un locale cucina avente superficie utile di lavoro di almeno mq.12, con altezza media non inferiore a mt.3 ed altezza minima di mt. 2,70, RIA non inferiore a un ottavo (0,125). Limitatamente al centro storico e ai casi in cui l'attività non sia soggetta ad altre norme speciali, l'altezza media e minima è ridotta a mt.2,70 e il RIA a un valore minimo di un dodicesimo (0,083) purché venga installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata;
 - b) quando nell'esercizio non è già presente un locale ad uso dispensa o deposito, occorre prevedere apposito locale a ciò destinato di superficie non inferiore a mq. 4, dotato di idonei scaffali con ripiani lavabili ed attrezzature frigorifere munite di termometro, ben visibile, a lettura esterna;
 - c) almeno un servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori;
 - d) un servizio igienico ad uso del personale operante nell'esercizio;
 - e) un vano o zona spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali, lavabili a doppio scomparto.
6. Nei pubblici esercizi che effettuano la piccola ristorazione sono consentite le seguenti attività:
 - a) la preparazione di primi piatti, utilizzando pasta artigianale o industriale, prelevata da confezioni originali chiuse e munite di idonea etichettatura, e sughi o condimenti aventi le medesime caratteristiche;
 - b) la preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, verdure, di insalate miste, di verdure cotte;
 - c) il riscaldamento di cibi precotti (congelati - surgelati) preconfezionati in monoporzione;
 - d) la somministrazione di prodotti di gastronomia preconfezionati in dosi individuali pronti al consumo.
7. Gli esercizi di cui al comma 1 lettera c), nei quali si effettua in via prevalente la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché latte, dolciumi, compresi i generi di pasticceria e di gelateria e i prodotti di gastronomia, oltre ai requisiti stabiliti dal DPR n. 327 del 1980 e dall'[Articolo 4.1 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi.](#) del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) un locale di somministrazione con altezza media non inferiore a mt.3 e altezza minima di mt. 2,70, RIA non inferiore a un ottavo (0,125) e superficie minima di mq.20 esclusi i servizi; limitatamente alle zone del centro storico e ai casi in cui l'attività non sia soggetta ad altre norme speciali, l'altezza media è ridotta a mt.2,70 ed il valore RIA minimo a un dodicesimo (0,083) purché venga installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata;
 - b) un locale ad uso deposito dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione;
 - c) un servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori; il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie dell'esercizio aperta al pubblico secondo lo schema seguente:

| | |
|-------------------|---|
| – fino a 60 mq: | 1 servizio igienico; |
| – da 61 a 100 mq: | n. 2 servizi igienici distinti per sesso; |

- da 101 mq a 200 mq.: n. 4 servizi igienici distinti per sesso; per gli esercizi a maggiore capacità ricettiva, l'autorità sanitaria può prescrivere una dotazione proporzionalmente più elevata.
- 8) I servizi igienici per gli avventori dovranno prevedere, oltre alle dotazioni sopra riportate, anche almeno un servizio igienico per portatori di handicap.

Articolo 4.6 - Esercizi tradizionali

1. Gli esercizi di cui all'articolo 4.5, comma 1 lettera a), in cui si effettua la ristorazione tradizionale devono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n.327 del 1980 e dall'art.100 del presente regolamento; detti esercizi devono inoltre possedere i seguenti requisiti:

- a) cucina con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a m. 2,70; RIA non inferiore a un ottavo (0,125); superficie utile di lavorazione non inferiore a mq.20; tale superficie dovrà essere aumentata in misura del 20% della superficie delle sale di somministrazione eccedente i 100 mq. La cucina deve essere organizzata nei seguenti reparti:
- 1) preparazione carni;
 - 2) preparazione verdure;
 - 3) preparazione altri alimenti;
 - 4) cottura;
 - 5) lavaggio, attrezzato con lavelli e lavastoviglie, di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio.

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

- b) locale deposito-dispensa di superficie minima di mq.8; tale superficie deve essere aumentata proporzionalmente all'aumento della superficie della cucina. Detto locale deve essere attrezzato nel modo seguente:
- 1) idonei scaffali con ripiani lavabili;
 - 2) armadi o celle frigorifere dotati di appositi contenitori coperti o di scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati nonché dotati di termometro a lettura esterna;
- c) vano o settore di raccordo fra cucina e sale di somministrazione in cui tenere sistemati e pronti all'uso o eventualmente preparare per l'uso, senza interferire con l'attività di cucina, le posate, il vasellame, le vetrerie, le stoviglie, i tovaglioli, le bevande e la frutta;
- d) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio. La superficie destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq.1,20 per ciascun posto tavola;
- e) un reparto, debitamente attrezzato, per l'eventuale esposizione delle pietanze in modo che queste siano al riparo da agenti contaminanti e adeguatamente conservate al caldo o al freddo così come previsto dall'art.31 del DPR n. 327 del 1980; i banchi di esposizione devono essere muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;
- f) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale da pranzo e adeguatamente lontani dai locali di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero dei posti tavola) secondo lo schema seguente:
- 1) fino a 15 posti tavola: un servizio igienico;
 - 2) da 16 a 50 posti tavola: due servizi igienici, divisi per sesso;
 - 3) da 51 a 100 posti tavola: quattro servizi igienici, equamente divisi per

- sesto;
- 4) oltre i 100 posti tavola: sei servizi igienici, equamente divisi per sesso. Per gli esercizi di maggiore capacità ricettiva, l'autorità sanitaria può richiedere una dotazione di servizi igienici proporzionalmente più elevata;
 - g) un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
 - h) negli esercizi con capacità ricettiva superiore a 50 posti tavola devono essere disponibili spazi adeguatamente ventilati ed idonei da adibire a guardaroba per gli avventori.
2. Le prescrizioni di cui al presente articolo sono applicabili anche ai circoli privati ove si effettua l'attività di somministrazione ai soli soci.

Articolo 4.7 – Osterie tipiche

1. Gli esercizi che svolgono l'attività di ristorazione tradizionale possono configurarsi come "osteria tipica" nel caso in cui si caratterizzino per le seguenti peculiarità:
- a) preparazione e somministrazione di piatti della cucina tipica locale;
 - b) uso in via prioritaria di prodotti alimentari e bevande di produzione locale;
 - c) preparazione estemporanea dei piatti, senza uso di cibi precotti, surgelati, congelati;
 - d) numero di posti a tavola non superiore a 50;
 - e) locali destinati all'attività con caratteristiche edili-strutturali proprie della tradizione locale in edifici già esistenti.

Per tali locali è previsto il rispetto dei requisiti sottoelencati assimilabili alle attività di tipo agrituristico:

- 1) l'altezza dei locali non deve essere inferiore a mt. 2,50;
- 2) il R.I.A. non deve essere inferiore ad 1/16 (0,0625);
- 3) i locali destinati a cucina e dispensa devono rispettare le seguenti superfici minime: mq. 12,00 per la cucina e mq. 4 per la dispensa;
- 4) Sala da pranzo con un rapporto di mq. 1,20 a persona con un minimo di 30,00 mq.;
- 5) Servizi igienici minimo n. 2 di cui uno destinato al personale e/o gestori e uno per gli avventori;
- 6) Sono comunque fatti salvi i requisiti di ordine generale di cui all'articolo specifico.

Articolo 4.8 - Piccola ristorazione

1. Gli esercizi di cui all'art.104, come definita al successivo comma 2, oltre ai requisiti stabiliti dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art.100 del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:
- a) un locale cucina avente superficie utile di lavoro di almeno mq.12, con altezza media non inferiore a mt.3 ed altezza minima di mt. 2,70, RIA non inferiore a un ottavo (0,125). Limitatamente al centro storico e ai casi in cui l'attività non sia soggetta ad altre norme speciali, l'altezza media e minima è ridotta a mt.2,70 e il RIA a un valore minimo di un dodicesimo (0,083) purché venga installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata;
 - b) quando nell'esercizio non è già presente un locale ad uso dispensa o deposito, occorre prevedere apposito locale a ciò destinato di superficie non inferiore a mq.4, dotato di idonei scaffali con ripiani lavabili ed attrezzature frigorifere munite di termometro, ben visibile, a lettura esterna;
 - c) almeno un servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori;

- d) un servizio igienico ad uso del personale operante nell'esercizio;
 - e) un vano o zona spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali, lavabili a doppio scomparto.
2. Nei pubblici esercizi che effettuano la piccola ristorazione sono consentite le seguenti attività:
- a) la preparazione di primi piatti, utilizzando pasta artigianale o industriale, prelevata da confezioni originali chiuse e munite di idonea etichettatura, e sughi o condimenti aventi le medesime caratteristiche;
 - b) la preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, verdure; di insalate miste; di verdure cotte;
 - c) il riscaldamento di cibi precotti (congelati-surgelati) preconfezionati in monoporzione;
 - d) la somministrazione di prodotti di gastronomia preconfezionati in dosi individuali pronti al consumo.
3. La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco, fino ad un massimo di 20 posti di consumazione. Un incremento del numero dei posti di consumazione può essere ammesso a fronte di un incremento proporzionale dei servizi per il pubblico e delle superfici ad uso cucina e servizi dell'attività.
4. Le operazioni indicate al comma 2 lett. c) e d), possono essere consentite in assenza di uno specifico locale cucina, fatto salvo il rispetto delle restanti prescrizioni, quando all'interno degli esercizi sia predisposto un idoneo spazio attrezzato con forno a microonde e piano di lavoro.
5. Nell'esercizio devono essere utilizzate stoviglie a perdere; in alternativa, l'esercizio deve essere attrezzato con apposita lavastoviglie.
6. Le prescrizioni di cui al presente articolo sono applicabili anche ai circoli privati ove si effettua l'attività di somministrazione ai soli soci secondo le modalità indicate al comma 2.

Articolo 4.9 - Esercizi di bar

1. Gli esercizi di cui all'art. 104 comma 1 lettera c), nei quali si effettua in via prevalente la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché latte, dolciumi, compresi i generi di pasticceria e di gelateria e i prodotti di gastronomia, oltre ai requisiti stabiliti dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art.100 del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:
- a) un locale di somministrazione con altezza media non inferiore a mt.3 e altezza minima di mt. 2,70, RIA non inferiore a un ottavo (0,125) e superficie minima di mq.20 esclusi i servizi; limitatamente alle zone del centro storico e ai casi in cui l'attività non sia soggetta ad altre norme speciali, l'altezza media è ridotta a mt.2,70 ed il valore RIA minimo a un dodicesimo (0,083) purchè venga installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata;
 - b) un locale ad uso deposito dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione;
 - c) un servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori; il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie dell'esercizio aperta al pubblico secondo lo schema seguente:
 - 1) fino a 60 mq: 1 servizio igienico;
 - 2) da 61 a 100 mq: n. 2 servizi igienici distinti per sesso;
 - 3) da 101 mq a 200 mq.: n. 4 servizi igienici distinti per sesso;
 - 4) per gli esercizi a maggiore capacità ricettiva, l'autorità sanitaria può prescrivere una dotazione proporzionalmente più elevata;
 - d) un apposito settore o spazio di superficie adeguata all'attività svolta, protetto ed

attrezzato in modo idoneo, anche ricavato da parte del banco di somministrazione, per la preparazione di alimenti quali panini farciti, tramezzini, tartine, toast e altri simili. In tale settore devono essere presenti attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti; se trattasi di vetrinette queste devono essere munite di termometro a lettura esterna, devono essere apribili solo dalla parte degli addetti e in grado di conservare gli alimenti alla temperatura prescritta dalla vigente normativa anche quando abbiano aperture permanenti per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione;

- e) la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e prodotti simili, nonché ogni prodotto venduto senza confezione originaria, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti; devono inoltre essere conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate che mantengano le temperature previste dalla legge, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione; i contenitori e le vetrine devono essere muniti di termometro a lettura esterna ben visibile;
- f) adeguate attrezzature per il lavaggio delle stoviglie (lavelli da banco e lavastoviglie) e per la loro conservazione, una volta puliti, onde evitare contaminazione esterne.

- 2. Le prescrizioni di cui al presente articolo si applicano anche ai circoli privati nei quali si effettua l'attività di somministrazione ai soli soci.

Articolo 4.10 - Esercizi per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari in forma ambulante o su posteggi.

- 1. Le operazioni di vendita e somministrazione di alimenti, anche solo temporanee, che si svolgono in aree pubbliche o in aree private ad uso pubblico, con l'ausilio di attrezzature mobili o in posto fisso, anche in occasione di mercati, fiere e simili, sono soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n.283 del 1962 e del DPR n.327 del 1980; l'autorizzazione è rilasciata dal Sindaco su conforme parere dei Servizi competenti, subordinatamente all'osservanza dei requisiti e delle prescrizioni di cui all'Ordinanza del Ministero Sanità 26/6/1995 e successive modifiche e integrazioni.
- 2. Le strutture fisse, i chioschi o i box ubicati permanentemente al di fuori di aree adibite a mercato devono rispettare i requisiti prescritti nell'ordinanza ministeriale di cui al comma 1, nonché le disposizioni speciali del presente regolamento dettate rispettivamente per i chioschi di piadina all'[Articolo 4.16 - Chioschi per la somministrazione e vendita di piadina romagnola e crescioni.](#) e per le cocomeraie all'[Articolo 4.17 - Cocomeraie.](#)
- 3. Fino all'entrata in vigore di tutte le disposizioni attuative dell'O.M. di cui al comma 1 devono essere rispettati i seguenti requisiti:
 - a) l'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico o pozzo privato, mediante apposite tubature e recipienti chiusi. In caso di approvvigionamento da pozzo privato si richiede un certificato di potabilità dell'acqua non anteriore a 90 giorni;
 - b) le acque di scarico devono essere smaltite mediante convogliamento in fognatura conformemente alle normative vigenti;
 - c) dovrà essere garantita la disponibilità di servizi igienici ad uso del pubblico almeno uno ogni 60 posti tavola. Deve essere disponibile un servizio igienico ad uso del personale addetto alla preparazione alimenti, dotato di anti - wc in cui siano presenti: un lavandino con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, distributore di sapone liquido, asciugamani a perdere.

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

Articolo 4.11 - Prodotti di origine animale. Produzione e commercializzazione.

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

Articolo 4.12 - Spacci di carne.

1. Fatto salvo quanto previsto dall'[Articolo 4.1 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi.](#), i locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria devono essere sufficientemente ampi; detti locali, inoltre, devono comunicare solo con ambienti che siano in relazione funzionale con l'esercizio ed avere apertura con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.
2. Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 mt. con materiale impermeabile facilmente lavabile o disinfettabile, escludendo comunque i materiali che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile deve superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie e delle scaffalature.
3. Nei locali e nelle zone in cui si manipola e deposita carne fresca, gli angoli e gli spigoli devono essere smussati ed arrotondati.

Articolo 4.13 - Laboratori annessi a spacci di carne.

1. Gli spacci di carne possono essere autorizzati o alla produzione di preparazioni carnee pronte a cuocere o alla cottura di prodotti carnei e al riscaldamento di precotti, se dispongono di un locale con una superficie utile di lavoro di almeno 12 mq. e di adeguata illuminazione naturale o, se artificiale, di almeno 540 lux.
2. Quando vengono svolte entrambe le attività (produzione di preparazioni e cottura o riscaldamento) la superficie necessaria viene determinata dal Servizio Veterinario tenuto conto della disposizione del locale, del tipo di attrezzature presenti e di ogni altro elemento utile ai fini della valutazione igienico - sanitaria; l'esercizio deve essere, inoltre, in regola con le disposizioni contenute nelle Circolari del Ministero della Sanità n.15 del 1990 e n.12 del 1991.

Articolo 4.14 - Esercizi per la vendita di prodotti ittici.

1. Gli esercizi adibiti alla vendita dei prodotti ittici (pescherie) debbono possedere i requisiti generali previsti dall'[Articolo 4.1 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi.](#) nonché quelli specifici indicati nel presente articolo.
2. I locali di esposizione e vendita debbono essere ben aerati, anche a mezzo di impianti ventilatori e aspiratori.
3. Gli esercizi per la vendita di prodotti ittici all'interno del mercato ittico al dettaglio sono soggetti alle disposizioni stabilite per le pescherie.

Articolo 4.15 - Laboratori per preparazioni a base di pesce.

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

Articolo 4.16 - Chioschi per la somministrazione e vendita di piadina romagnola e crescioni.

1. Le installazioni dei suddetti chioschi su suolo pubblico può avvenire esclusivamente sulle aree o posteggi individuati dal Comune. I chioschi devono possedere le seguenti caratteristiche:
 - a) superficie minima complessiva non inferiore a 15 mq., comprensiva del servizio igienico per il personale. La superficie interna utile di lavoro non deve essere inferiore a mq. 13;
 - b) altezza minima di mt. 3;
 - c) presenza di servizio igienico con relativo disimpegno, con accesso esterno;
 - d) allacciamento alla rete idrica;
 - e) allacciamento alla rete fognaria od altro sistema di smaltimento conforme alle vigenti norme;
 - f) allacciamento alla rete gas metano ove possibile; in alternativa posizionamento di bombola a gas all'esterno del chiosco, nel rispetto dei requisiti di sicurezza prevista dalla normativa in materia;
 - g) pareti e pavimenti interni di materiale resistente liscio, lavabile ed impermeabile; le pareti devono avere sgoli fra parete e parete e fra parete e pavimento onde consentire adeguate operazioni di pulizia.

Articolo 4.17 - Cocomeraie.

1. I chioschi devono essere installati ad almeno 10 mt. di distanza dalla pubblica via; quando questo non sia possibile si deve ovviare agli effetti inquinanti del traffico autoveicolare con la messa in opera di idonee protezioni, quali barriere verdi o simili, di tipo fitto e di altezza sufficiente a proteggere la zona vendita e la zona somministrazione.
2. I chioschi devono rispondere ai seguenti requisiti:
 - a. altezza minima di m. 2,70;
 - b. presenza di due vani separati; uno per il deposito e uno per la vendita dei frutti;

Articolo 4.18 - Locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari.

1. I locali da adibirsi a deposito e vendita dei prodotti fitosanitari e le modalità di trattamento dei prodotti, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:
 - a) Caratteristiche dei locali:
 - non sono ammessi locali interrati e seminterrati;
 - non è ammessa comunicazione con locali di civile abitazione;
 - altezza minima non inferiore a mt. 3;
 - indice di aerazione naturale non inferiore a un dodicesimo (0,083). In caso di aerazione naturale insufficiente questa potrà essere integrata con sistemi di ventilazione artificiale tali da non creare fenomeni di turbolenza e da escludere forme di ricircolo dell'aria;

- aperture finestrate dotate di griglie atte ad impedire l'accesso di persone ed animali e di protezioni contro gli agenti atmosferici;
 - pareti trattate con pitture idrorepellenti;
 - pavimenti impermeabili e privi di fessurazioni, con pendenza atta a garantire un rapido convogliamento dei liquidi versati e delle acque di lavaggio attraverso pozzetti sifonati, in cisterna raccolta di capacità adeguata posta all'esterno del locale e sigillata dal Servizio di Igiene Pubblica.
- b) Caratteristiche degli impianti L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme di buona tecnica. L'impianto di riscaldamento, ove presente, dovrà utilizzare acqua come trasportatore di calore e il generatore deve essere posizionato all'esterno del locale. È vietato l'uso di stufe elettriche e di bruciatori a gas. Le temperature dei locali devono essere tali da non compromettere la sicurezza dei prodotti immagazzinati.

TITOLO V - IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

CAPO I - NORME INERENTI LE ACQUE METEORICHE

Articolo 5.1 - Acque meteoriche.

1. Le acque meteoriche si distinguono in:
 - a) acque di dilavamento: acque meteoriche derivanti da eventi atmosferici che, non assorbite e non evaporate, dilavano aree e superfici scoperte e sono canalizzate; per esse può essere o meno configurabile un'apprezzabile contaminazione delle acque meteoriche;
 - b) acque bianche: acque meteoriche di dilavamento, non usate e non trattate, acque destinabili al consumo umano, non usate, e acque sotterranee di drenaggio qualora abbiano i requisiti per lo scarico diretto in corpi idrici superficiali nel rispetto delle norme di legge e senza trattamenti; per esse non è configurabile un'apprezzabile contaminazione delle acque meteoriche;
 - c) acque miscelate: acque meteoriche di dilavamento miscelate con acque reflue domestiche od acque reflue industriali, convogliate in reti fognarie, anche separate, e provenienti da agglomerato. Tali acque sono da intendere assimilate alle "acque nere".
2. Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico devono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.
3. Le acque meteoriche provenienti dai tetti, dai cortili e dai suoli di zona fabbricata devono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari secondo quanto riportato nei commi seguenti.
4. Vanno predisposti impianti separati di canalizzazione delle acque meteoriche di cui al precedente comma 1, lettera b) e lettera a), per le quali ultime non è configurabile un'apprezzabile contaminazione, e delle reti di fognatura.
5. In coerenza con gli indirizzi della Deliberazione di Giunta Regionale n. 1860 del 18/12/2006 in applicazione dell'art. 39 del D.Lgs 152/99 nelle aree a destinazione residenziale per le quali non è configurabile un'apprezzabile contaminazione delle acque meteoriche, si dovrà prevedere, ove possibile in relazione alle caratteristiche del suolo o in subordine della rete idrografica, il completo smaltimento in loco delle acque dei tetti e delle superfici impermeabilizzate non suscettibili di dilavamento (acque meteoriche) da sostanze pericolose.
6. In caso di smaltimento in rete idrografica delle acque di cui al precedente punto deve essere assicurato il rispetto delle prescrizioni in materia di controllo degli apporti di acqua piovana alla rete scolante e verificata l'ufficiosità dei corpi idrici ricettori finali adeguata alla portata di piena delle acque meteoriche, anche in rapporto all'estensione delle impermeabilizzazioni esistenti e previste.
7. Ove non sia possibile smaltire le acque meteoriche in loco, l'utilizzo della rete fognante dovrà prevedere la valutazione della necessità di vasche volano onde evitare l'adeguamento della rete fognante secondo le indicazioni del gestore del servizio idrico integrato.
8. Le cunette stradali sono destinate esclusivamente al convogliamento delle acque pluviali.
9. I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione urbanistica, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce che possono costituire fonte di inconveniente igienico.
10. Lo smaltimento delle acque meteoriche, comunque, non dovranno provocare un aggravio della portata di piena dei corpi idrici che ricevono i deflussi superficiali originati dalle aree interessate dalle trasformazioni.

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

Articolo 5.2 - Deflusso delle acque.

1. La progettazione di insediamenti di superficie edificabile superiore a 10.000 mq deve essere corredata da una relazione idraulica nella quale siano identificate le soluzioni per evitare che l'impermeabilizzazione dell'area e l'evacuazione delle acque meteoriche possa comportare problemi di tenuta alla rete scolante presente.
2. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolano il naturale deflusso delle acque, ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque.

Articolo 5.3 - Bacini per la raccolta delle acque

1. I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto da specifiche norme, devono avere pareti e fondo perfettamente a tenuta naturale o artificiale.
2. I proprietari devono installare apposita recinzione metallica di altezza non inferiore a mt. 2, atta a prevenire incidenti; devono inoltre essere usati mezzi idonei di disinfestazione al fine di prevenire la moltiplicazione di insetti.

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

Articolo 5.4 – Requisiti generali.

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

Articolo 5.5 – Definizioni e parametri di potenzialità inquinante.

1. Ai fini dell'applicazione delle norme del presente titolo, fermo restando quanto già definito dalle normative speciali, valgono le seguenti definizioni:
 - a) acque superficiali: i sistemi idrici nei quali è mediamente presente acqua corrente in tutti i periodi dell'anno;
 - b) suolo: lo strato superficiale del terreno immediatamente collegato alla superficie nel quale hanno luogo fenomeni biochimici utili alla depurazione, ivi compresi i sistemi drenanti tipo scoline, fossi poderali e interpoderali che convogliano acqua in seguito ad eventi meteorici;
 - c) abitante equivalente (a.e.): unità di misura atta ad esprimere in termini omogenei e confrontabili il carico organico di una particolare utenza civile o industriale.
2. Al fine di valutare la potenzialità inquinante degli scarichi provenienti dalle acque reflue domestiche in termini di "abitanti equivalenti" vengono definiti i seguenti parametri:
 - a) casa di civile abitazione: per il calcolo degli "abitanti equivalenti" si procede al conteggio dei posti letto:
 - per camere da letto con superficie fino a 14 mq. : 1 a.e.
 - per camera da letto con superficie oltre a 14 mq.: 2 a.e.
 - b) albergo o complesso ricettivo: si procede al conteggio con le stesse modalità previste per le case di civile abitazione, aggiungendo 1 a.e. ogni qual volta la superficie di una stanza è aumentata di 6 mq. oltre i 14 mq.
 - c) fabbriche o laboratori artigianali: ogni 2 dipendenti, fissi o stagionali, durante la massima attività: 1 a.e.
 - d) ditte e uffici commerciali: ogni 3 dipendenti, fissi o stagionali, durante la massima attività: 1 a.e.
 - e) Ristoranti e trattorie: per il calcolo degli "abitanti equivalenti" si determina la massima capacità ricettiva delle sale da pranzo considerando che una persona occupa circa 1,20 mq. e si attribuisce 1 a.e. ogni 3 persone così risultanti.
 - f) Bar, circoli e simili: si procede al conteggio con le stesse modalità previste per ristoranti e trattorie calcolando 1 a.e. ogni 7 persone.
 - g) Cinema, stadi e teatri: ad ogni trenta utenti corrisponde 1 a.e.
 - h) scuole: ad ogni 10 frequentanti calcolati sulla massima potenzialità corrisponde 1 a.e.

Articolo 5.6 - Autorizzazione allo scarico.

1. L'autorizzazione allo scarico in acque superficiali, nel suolo e nel sottosuolo (ovvero non recapitanti in pubblica fognatura) delle acque reflue domestiche compete al Comune, che la rilascia in conformità alle norme contenute nel presente

regolamento, su parere dell'ARPA, a cui la normativa vigente attribuisce la funzione di vigilanza in materia di tutela delle acque. L'autorizzazione allo scarico in acque superficiali, nel suolo e nel sottosuolo (ovvero non recapitanti in pubblica fognatura) delle acque reflue industriali compete alla Provincia, che la rilascia in conformità alle norme contenute nel D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152 e dalle le deliberazioni della Giunta regionale n.1053 del 09.06.2003 e n. 2230 del 10.11.2003 . le competenze dell'Amministrazione Provinciale, ai sensi dell' articolo 101 comma 7 del Dlgs 152/06, riguardano, oltre che le acque reflue industriali, anche le acque reflue domestiche assimilate.

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

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

1. Il convogliamento delle acque reflue domestiche deve avvenire con opere di scarico e reti fognarie interne conformi per caratteristiche a quanto stabilito dal regolamento di fognatura e relative prescrizioni tecniche.
2. Le acque di rifiuto degli insediamenti inferiori a 50 vani o a 5000 mc. e con una capienza inferiore a 50 abitanti equivalenti devono essere chiarificate in vasca Imhoff la cui posa in opera ed il cui dimensionamento deve avvenire in conformità delle disposizioni vigenti.
3. Per gli insediamenti esistenti alla data del 14/2/83 è ammessa la chiarificazione in vasca settica di tipo tradizionale purché adeguatamente dimensionata secondo i parametri del richiamato allegato A.
4. Nel caso di recapito diretto in acque superficiali, oltre alla chiarificazione, deve essere previsto un ulteriore trattamento mediante la posa in opera di filtro batterico aerobico adeguatamente dimensionato secondo i parametri e le modalità di cui alla normativa regionale.
5. Nel caso di recapito nel suolo, oltre alla chiarificazione, lo scarico dovrà essere sottoposto ad uno dei trattamenti di seguito indicati secondo il seguente ordine di priorità:
 - a) fitodepurazione
 - b) subirrigazione con drenaggio (per terreni impermeabili)
 - c) subirrigazione con dispersione (per terreni permeabili)
 - d) filtro aerobico
 - e) altro trattamento adeguatamente documentato e dimensionato.
6. I trattamenti delle acque reflue domestiche di insediamenti superiori a 50 vani o 5000 mc. o con una capienza superiore a 50 abitanti equivalenti devono essere determinati e dimensionati con riferimento alla capienza dell'insediamento ed in funzione delle caratteristiche idrologiche e qualitative del corpo ricettore. In ogni caso i livelli di trattamento non potranno essere inferiori a quelli conseguibili attraverso trattamenti di depurazione realizzabili con le tecniche di cui al comma 5.
7. Le fognature private, gli allacciamenti di utenza, per le parti private, e le reti interne, nonché gli impianti igienico - sanitari, devono essere progettati e realizzati secondo le norme di buona tecnica, tenuto conto dei principi generali di seguito riportati e

delle prescrizioni del Regolamento Comunale di fognatura:

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

Articolo 5.8 - Pozzi neri.

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

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

1. Le modalità di realizzazione e il dimensionamento degli impianti di trattamento di cui al presente capo II sono stabilite in apposito allegato tecnico predisposto dall'ARPA ai sensi del DGR n. 1053 del 9/6/2003 entro il termine di sei mesi dall'entrata in vigore del regolamento ed approvato dalla Giunta Comunale entro il termine di un anno dalla suddetta data.

Articolo 5.10 - Manutenzione e pulizia dei manufatti di scarico.

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

TITOLO VI - IGIENE URBANA VETERINARIA ED IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI

CAPO I - IGIENE URBANA VETERINARIA

Articolo 6.1 – Definizioni.

1. Ai fini dell'applicazione delle norme di cui al presente titolo si assumono le seguenti definizioni:
 - a) animali sinantropi: animali che vivono in stretto contatto con l'uomo in ambiente urbano e dall'uomo ricavano la ragione del sostentamento;
 - b) centri abitati: area compresa all'interno della perimetrazione del territorio urbanizzato di cui al vigente Strumento Urbanistico Generale;
 - c) benessere animale: fruizione di un buon stato di salute e nutrizione nel rispetto e tutela dei comportamenti etologici delle singole specie animali. Sono fatte salve le specifiche disposizioni in materia.
 - d) allevamento familiare: struttura zootecnica indirizzata al ricovero di animali in cui la capacità di contenimento non supera la capacità corrispondente alle superfici utili di allevamento di seguito indicate, stimate secondo i parametri di legge o regolamento:
 - allevamenti suinicolo: mq. 30 per azienda ;
 - altri allevamenti: mq. 200 per azienda ;
 - e) pensione per animali: costituisce struttura di ricovero per animali affidati temporaneamente dal proprietario. Deve essere dotata di tutte le caratteristiche di un canile.
 - f) canile privato: luogo di ricovero o rifugio per cani non finalizzato a scopo pubblico e che sia come tale riconosciuto dal Servizio Veterinario; costituisce industria, insalubre di 1° classe

Articolo 6.2 - Canili privati.

1. I canili non devono avere comunicazione con locali di civile abitazione. Oltre a quanto previsto dalla Legge Regionale n. 27 del 7 aprile 2000, i canili devono disporre, in relazione alla effettiva presenza dei cani, di locali e spazi idonei da adibire a reparto per il ricovero dei cani, con box ben aerati ed illuminati dall'esterno, con pareti di materiale lavabile e disinfettabile, forniti di canali di carico e scarico per lo smaltimento dei liquami a norma delle leggi vigenti e corredati di dispositivi antiratto.
2. Ogni canile dovrà inoltre essere dotato di servizi igienici ed assistenziali in numero idoneo per il personale dipendente.

Articolo 6.3 - Commercio di animali d'affezione o esotici.

1. Gli esercizi in cui si detengono animali per la vendita devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) non devono comunicare direttamente con locali di abitazione;
 - b) devono essere forniti di acqua potabile e servizi igienici;
 - c) devono essere mantenuti sempre puliti e ben ventilati. Se necessario devono essere previsti idonei impianti di ventilazione;
 - d) le pareti dei locali di vendita e di ricovero devono essere impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno m.2,00 dal suolo; il pavimento deve essere lavabile, costruito con adeguata pendenza e munito di condutture per gli scoli delle acque di lavaggio;

- e) i locali utilizzati devono rispondere ai requisiti igienico - strutturali generali previsti dal vigente regolamento;
- f) i locali, i recinti, le gabbie e simili in cui sono detenuti gli animali devono essere sufficientemente ampi in relazione a numero e specie degli animali stessi. Deve essere garantito un contenimento confortevole e una stabulazione rispettosa delle caratteristiche etologiche degli animali nonché il rispetto delle norme e condizioni di sicurezza per le persone.
- g) il pavimento di box, recinti e simili deve essere tale da consentire un igienico smaltimento delle deiezioni.

Articolo 6.4 - Trasporto e il seppellimento di animali d'affezione presso strutture cimiteriali pubbliche o private allo scopo destinate.

1. I cimiteri per animali d'affezione possono essere realizzati sia da soggetti privati sia da soggetti pubblici. Se pubblici non hanno il carattere di demanialità di cui all'art. 824 del Codice Civile, limitato ai cimiteri per cadaveri. In tali cimiteri é consentito l'interro di spoglie animali e la tumulazione o l'interro o infine la dispersione di ceneri delle specie animali seguenti; cani, gatti, piccoli roditori, uccelli da voliera, rettili e pesci ornamentali, qualunque altro animale d'affezione di peso non superiore a Kg. 100. I soggetti interessati alla costruzione o ampliamento di cimiteri per animali d'affezione devono richiedere al Comune il rilascio del titolo abilitativo edilizio soggetto ai pareri dei Servizi Sanitari competenti e di ARPA. La relativa domanda deve essere corredata dall'elaborato progettuale di rito accompagnato dalla seguente documentazione tecnico - amministrativa, oltre che dal deposito di una fideiussione bancaria o di polizza assicurativa, di importo adeguato alla dimensione del cimitero, stabilito dal comune:
 - a) relazione idrogeologica della località, con particolare riferimento alla composizione chimico -fisica del terreno, alla profondità e alla direzione della falda;
 - b) una relazione tecnico-sanitaria che rechi:
 - b1) la descrizione della località, con specifico riferimento all'ubicazione, all'orografia, collegamenti viari, ed all'estensione dell'area;
 - b2) la descrizione dell'area dovrà altresì, valutare la compatibilità del sito sotto gli aspetti igienico sanitari, anche in riferimento ai risultati della relazione idrogeologica. Dovranno inoltre essere indicati i sistemi di allontanamento delle acque reflue e dei rifiuti solidi assimilati agli urbani, l'ubicazione ed il numero di servizi igienici, l'eliminazione delle barriere architettoniche di cui all'articolo 27 della legge 30 marzo 1971, n. 118 e al relativo regolamento di attuazione promulgato con decreto del Presidente della Repubblica 384/78;
 - c) estratto del P.R.G.C, in scala non inferiore a 1:2000 che rappresenti, oltre alla zona oggetto di costruzione o di ampliamento, anche le zone circostanti, per almeno 200 metri nell'intorno del perimetro cimiteriale con indicata, tra l'altro, qualsiasi fonte di approvvigionamento idrico, ai fini della tutela della zona di rispetto di cui al decreto legislativo n. 152/2006 (Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole) nonché della legislazione regionale in materia;

- d) l'osservanza della normativa vigente per quanto attiene alla costruzione degli impianti tecnici (per esempio elettrico).
2. Il cimitero per animali d'affezione deve essere ubicato in posizione isolata, all'esterno del territorio urbanizzato e/o urbanizzabile, ad una distanza di almeno 200 metri da fabbricati di abitazione esistenti eccezione fatta per quelli esistenti sull'area destinata a cimitero. A salvaguardia dell'igiene e della salute pubblica, dovrà essere individuata la relativa fascia di rispetto ai sensi dell'articolo 338 del Testo Unico sulle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265. Il cimitero deve essere adeguatamente servito dalla viabilità, ordinaria e dotato di idonei spazi di parcheggio. Le dimensioni della fascia di rispetto sono determinate dalla recinzione esterna del cimitero. Il cimitero deve essere recintato lungo il perimetro e adeguatamente schermato da una cortina verde. La recinzione deve avere un'altezza non inferiore a mt.2,00 dal piano esterno di campagna. Il cimitero deve essere approvvigionato di acqua potabile e dotato di struttura di riparo di dimensioni massime d'occupazione massime di 15 mq. Se di nuova costruzione Presso tale struttura di riparo, che dovrà essere dotata di servizio igienico, saranno custodite la documentazione relativa all'attività cimiteriale e la strumentazione necessaria al suo svolgimento. Il terreno del cimitero deve essere dotato di scoli superficiali per il pronto smaltimento delle acque meteoriche e, ove sia, necessario, di opportuno drenaggio, purchè non provochi una eccessiva privazione dell'umidità del terreno destinato a campo per l'interro, tale da nuocere al regolare andamento del processo di scheletrizzazione delle spoglie. I campi destinati all'interro delle spoglie devono essere ubicati in suolo idoneo per natura geologica e mineralogica, per proprietà meccaniche e fisiche e per livello della falda idrica. Il terreno dell'area cimiteriale deve essere sciolto sino alla profondità di m. 1,50 o capace di essere reso tale con facili opere di scasso, deve essere asciutto e dotato di un adatto grado di porosità e di capacità per l'acqua per favorire la scheletrizzazione delle spoglie. Tali condizioni possono essere artificialmente realizzate con riporto di terreni estranei o di idonee sostanze biodegradanti favorenti la scheletrizzazione delle spoglie animali. La falda deve trovarsi a conveniente distanza dal piano di campagna e avere una altezza tale da essere, in piena o comunque col più alto livello della zona di assorbimento capillare, almeno a distanza di m. 0,50 dal fondo della fossa di interro. I vialetti tra le fosse, ove presenti, devono essere larghi almeno 50 cm.

Articolo 6.5 - Esercizi di toelettatura animali.

1. L'esercizio deve essere costituito almeno da uno spazio d'attesa, da una sala per la toelettatura e da servizio igienico, rispondenti ai requisiti igienico - strutturali previsti dal presente regolamento.
2. Locali d'attesa e di toelettatura devono avere pavimenti, impermeabili, lavabili e disinfettabili, con adeguata pendenza e chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio; le pareti devono essere impermeabili e lavabili fino all'altezza di m. 2.
3. I locali devono essere dotati di attrezzature idonee ed essere conservati in perfette condizioni di igiene.
4. Quando l'esercizio di toelettatura è annesso a negozi per il commercio di prodotti animali o di animali d'affezione o esotici, devono essere previsti accessi separati e distinti.

CAPO II - IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI

Articolo 6.6 - Allevamenti intensivi.

1. Gli allevamenti di animali, ad esclusione di quelli famigliari di cui all'[Articolo 6.1 – Definizioni](#), comma 1, lettera d) e di quelli già esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri e, pertanto, devono distare dai centri abitati almeno 500 metri.
2. L'attivazione di allevamenti di nuovo impianto, le modifiche delle tecnologie di allevamento e delle specie allevate e la riattivazione di allevamenti in insediamenti edilizi a tale uso destinati, devono essere preventivamente comunicate al Sindaco.
3. La comunicazione di cui al comma 2 deve avvenire almeno 30 giorni prima dell'attivazione dell'allevamento o della sua trasformazione e deve essere corredata dei seguenti documenti:
 - a) elaborato grafico riportante, in scala 1:200, le piante dei capannoni dell'intero insediamento con indicazione delle singole superfici utili di allevamento, la collocazione dei ventilatori (se previsti) per il ricambio aria, la posizione dei contenitori di stoccaggio delle deiezioni (letame, liquami, acque di lavaggio, ecc..) e le relative dimensioni, nonché lo schema della rete fognaria;
 - b) planimetria di P.S.C. o Carta Tecnica Regionale riportante l'orientamento dell'allevamento, la distanza dagli eventuali edifici residenziali (non aziendali) e dal centro abitato, i confini di proprietà, la individuazione delle barriere verdi presenti e le eventuali coltivazioni a frutteto limitrofe;
 - c) fotografie dell'intero insediamento ovvero nel suo insieme;
 - d) relazione tecnica che descriva:
 - il tipo di allevamento (numero e specie animale allevata), il numero dei cicli per anno effettuati e la loro durata, il tipo di stabulazione e di pulizia dei locali, il tipo ed il volume di deiezioni prodotte;
 - limitatamente ai casi di trasformazione di impianti esistenti, le innovazioni tecnologiche apportate con l'intervento, corredate di dati tecnici e bibliografici, nonché i miglioramenti igienico - ambientali attesi.
4. Quando l'intervento è soggetto a titolo abilitativo edilizio, la documentazione di cui al comma 3 deve essere presentata contestualmente alla domanda di titolo abilitativo.
5. Per tutti gli interventi di cui al comma 2 è fatto obbligo di adottare soluzioni di mitigazione dell'impatto ambientale, anche visivo, e tra queste, come intervento minimo obbligatorio, la previsione di barriere verdi realizzate mediante piantamenti delle specie di seguito indicate:
 - a) essenze tipiche del bosco dell'appennino romagnolo, piantate in ordine sparso e per lo spessore di almeno mt. 8;
 - b) filare di essenze sempreverdi ad alto fusto (cipressi, ecc...) la cui altezza minima al momento del piantamento dovrà essere 1,50 - 2,00 mt. e posto ad una distanza tra i 5 e i 10 mt. dai manufatti adibiti ad allevamento.È fatto inoltre obbligo di costituire intorno alla struttura stessa una trincea di metri 0,2 di larghezza e mt. 0,8 di profondità riempita con ghiaia o pietrisco, in modo da impedire l'insediamento dei topi e delle arvicole.
6. Il piantamento delle barriere verdi di cui al comma 5 può essere imposto dal Sindaco anche agli allevamenti esistenti su motivata proposta dall'ARPA o del Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.S.L.

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

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

Articolo 7.1 - Requisiti degli studi professionali medici.

1. I locali adibiti ad uso studio professionale medico devono possedere i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro nonché i seguenti requisiti igienico sanitari e strutturali:
 - a) essere costituiti da almeno un locale di visita di superficie non inferiore a 12 mq. in modo da consentire lo svolgimento dell'attività diagnostico - terapeutica; da un locale attesa di almeno 8 mq. di superficie, da un servizio igienico idoneamente disimpegnato a disposizione del pubblico;
 - b) i locali di visita e la sala attesa devono avere un'altezza non inferiore a 2.70 mt. ed una aerazione ed illuminazione naturale con superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/8 della superficie di calpestio; il servizio igienico può essere privo di aereazione - illuminazione naturale purché munito di un sistema di ventilazione automatica in grado di assicurare almeno 10 ricambi d'aria/ora. Negli studi professionali medici esistenti, il locale attesa può essere privo di aerazione ed illuminazione naturale.
 - c) il locale di visita ed il servizio igienico devono avere: pavimenti in materiale impermeabile e ben connesso, pareti lisce facilmente lavabili e disinfettabili fino all'altezza minima di 2,00 mt. dal pavimento; il locale di visita deve essere dotato di una zona con lavandino e retrostante piastrellatura, rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone liquido, asciugamani a perdere e relativo raccoglitore; il servizio igienico, inoltre, deve avere accesso indiretto dalla sala attesa (tramite corridoio, antibagno o disimpegno), deve essere dotato di lavandino con rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere con relativo raccoglitore.
 - d) quando lo studio medico è ubicato presso edifici adibiti ad altre attività, lo stesso deve essere isolato dall'ambiente circostante per quanto attiene all'aspetto visivo ed acustico.
2. L'esercente le professioni sanitarie che, alla data di entrata in vigore del presente regolamento, operi in locali non conformi a quanto disposto dal presente articolo, può continuarvi l'esercizio della professione. In caso di cessione o subentro o modifica dell'attività i locali dovranno essere adeguati ai parametri previsti.

Articolo 7.2 - Studi medici veterinari.

1. Gli studi medici veterinari devono essere in possesso del relativo certificato di agibilità/conformità edilizia come studio veterinario ed il titolare deve dare comunicazione di inizio dell'attività al Sindaco che provvederà a segnalare al Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. per consentire l'accertamento dei requisiti dei locali.
2. La comunicazione di inizio attività dovrà contenere le generalità del richiedente, l'ubicazione dello studio, le indicazioni sul tipo di attività che si intende espletare, l'elenco delle attrezzature installate nonché l'orario di apertura al pubblico; la comunicazione deve essere inoltre corredata di planimetria dei locali in scala 1:100 riportante la destinazione d'uso, le dimensioni, le altezze e i rapporti aereo - illuminanti dei singoli vani.

Articolo 7.3 - Autorizzazione sanitaria delle strutture sanitarie veterinarie private.

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

TABELLA N. 1

LOCALI DOCCE

ATTIVITÀ SOGGETTE ALL'OBBLIGO DI DOTARSI DI DOCCE

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

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

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

Indipendentemente dal tipo di attività, le docce sono obbligatorie per le mansioni relativamente alle quali la Valutazione dei Rischi ex D.Lgs 626/94 evidenzia che i dipendenti sono esposti a materie particolarmente insudicianti, o che i lavori vengono svolti in ambienti molto polverosi o nei quali si sviluppino normalmente fumi o vapori

contenenti in sospensione sostanze untuose o incrostanti, o in ambienti dove si usino abitualmente sostanze venefiche, corrosive, infettanti, cancerogene o agenti biologici pericolosi o comunque quando il tipo di attività o la salubrità lo esigano.

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

Note:

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

È raccomandato un vano antidoccia con appendiabiti e sgabelli.

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

A. DPR 303/56, articolo 37 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):

"Docce.

1. Docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigano.

2. Devono essere previsti locali separati per uomini e donne o un'utilizzazione separata degli stessi. Le docce e gli spogliatoi devono comunque facilmente comunicare tra loro.

3. I locali delle docce devono avere dimensioni sufficienti per permettere a ciascun lavoratore di rivestirsi senza impacci e in condizioni appropriate di igiene.

4. Le docce devono essere dotate di acqua corrente calda e fredda e di mezzi detergenti e per asciugarsi."

B. Per i cantieri soggetti al D.Lgs 494/96, vige anche l'Allegato IV del citato decreto che così recita:

"Prescrizioni di sicurezza e di salute per i cantieri.

1. I luoghi di lavoro al servizio dei cantieri edili devono rispondere alle norme di cui al Titolo II del decreto legislativo n. 626/1994. [omissis]"

C. D.Lgs 624/96, articolo 41:

"Attrezzature igienico - sanitarie.

1. Alle attrezzature igienico sanitarie si applicano le disposizioni degli articoli 37, 39 e 40 del decreto del Presidente della Repubblica n. 303 del 1956, come sostituiti dall'articolo 33 del decreto legislativo n. 626 del 1994.

2. Ad ogni lavoratore deve essere consentita la possibilità di far asciugare i propri indumenti da lavoro.

3. [omissis]"

D. DPR 303/56, articolo 39, comma 1 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):

"Gabinetti e lavabi.

1. I lavoratori devono disporre, in prossimità dei loro posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce, di gabinetti e di lavabi con acqua corrente calda, se necessario, e dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi. [omissis]"

E. D.Lgs 626/94, Titolo VII, Protezione da agenti cancerogeni, articolo 65:

"Misure igieniche.

1. Il datore di lavoro:

a) assicura che i lavoratori dispongano di servizi igienici appropriati ed adeguati; [omissis]"

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

"Misure igieniche.

1. In tutte le attività nelle quali la valutazione di cui all'articolo 78 evidenzia rischi per la salute dei lavoratori, il datore di lavoro assicura che:

a) i lavoratori dispongano dei servizi sanitari adeguati provvisti di docce con acqua calda e fredda, [omissis]"

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

"Misure igieniche.

1. [omissis]

2. Nel caso di attività che comportano le condizioni di esposizione di cui all'articolo 11 comma 3, il datore di lavoro, inoltre:

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

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

"Misure igieniche.

1. [omissis]

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

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

TABELLA N. 2

LOCALE DI RIPOSO

ATTIVITÀ SOGGETTE ALL'OBBLIGO DI DOTARSI DEL LOCALE DI RIPOSO

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

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

Note:

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

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

per i lavori svolti nei cantieri vedasi il numero successivo.

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

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

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

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

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

Note:

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

La protezione per i non fumatori consiste o in vani separati, o in una ventilazione che fornisca almeno 40 m³/h di aria esterna per persona (cfr. Linee Guida 626 e UNI 10339), o in soluzioni equivalenti.

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

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

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

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

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

5. Quando il tempo di lavoro è interrotto regolarmente e frequentemente e non esistono locali di riposo, devono essere messi a disposizione del personale altri locali affinché questi possano soggiornarvi durante l'interruzione del lavoro nel caso in cui la sicurezza o la salute dei lavoratori lo esige. In detti locali è opportuno prevedere misure adeguate per la protezione dei non fumatori contro gli inconvenienti del fumo.
6. L'organo di vigilanza può prescrivere che, anche nei lavori continuativi, il datore di lavoro dia modo ai dipendenti di lavorare stando a sedere ogni qualvolta ciò non pregiudichi la normale esecuzione del lavoro.
7. Le donne incinte e le madri che allattano devono avere la possibilità di riposarsi in posizione distesa e in condizioni appropriate."

B. DPR 303/56, articolo 43:

"Locali di ricovero e di riposo.

1. Nei lavori eseguiti normalmente all'aperto deve essere messo a disposizione dei lavoratori un locale in cui possano ricoverarsi durante le intemperie e nelle ore dei pasti o dei riposi. Detto locale deve essere fornito di sedili e di un tavolo, e deve essere riscaldato durante la stagione fredda."

C. D.Lgs 374/93, Tabella A:

"Lavoro notturno continuativo.

Lavori alle linee di montaggio con ritmi vincolati.

Lavori in galleria, cava o miniera.

Lavori espletati direttamente dal lavoratore in spazi ristretti: all'interno di condotti, di cunicoli di servizio, di pozzi, di fognature, di serbatoi, di caldaie.

Lavori in altezza: su scale aeree, con funi a tecchia o parete, su ponti a sbalzo, su ponti a castello, installati su natanti, su ponti mobili a sospensione. A questi lavori sono assimilabili quelli svolti dal gruista, dall'addetto alla costruzione di camini e dal copritetto.

Lavori in cassoni ad aria compressa.

Lavori svolti dai palombari.

Lavori in celle frigorifere o all'interno di ambienti con temperatura uguale o inferiore a 5 gradi centigradi.

Lavori ad alte temperature: addetti ai forni e fonditori nell'industria metallurgica e soffiatori nella lavorazione del vetro cavo.

Autisti di mezzi rotabili di superficie.

Marittimi imbarcati a bordo.

Personale addetto ai reparti di pronto soccorso, rianimazione, chirurgia d'urgenza.

Trattoristi.

Addetti alle serre e fungaie.

Lavori di asportazione dell'amianto da impianti industriali, da carrozze ferroviarie e da edifici industriali e civili."

D. D.Lgs 624/96, articolo 42:

"Norme applicabili.

1. Alle attività estrattive si applicano gli articoli 7, 9, 11 e 14 del decreto del Presidente della Repubblica n. 303 del 1956, come sostituiti dall'articolo 33 del decreto legislativo n. 626 del 1994."

E. Per i cantieri soggetti al D.Lgs 494/96, vige anche l'Allegato IV del citato decreto che così recita:

"Prescrizioni di sicurezza e di salute per i cantieri.

1. I luoghi di lavoro al servizio dei cantieri edili devono rispondere alle norme di cui al Titolo II del decreto legislativo n. 626/1994. [omissis]"

F. DPR 303/56, articolo 39, comma 1 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):

"Gabinetti e lavabi.

1. I lavoratori devono disporre, in prossimità dei loro posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce, di gabinetti e di lavabi con acqua corrente calda, se necessario, e dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi. [omissis]"

G. D.Lgs 626/94, Titolo VII, Protezione da agenti cancerogeni, articolo 65:

"Misure igieniche.

1. [omissis]

2. È vietato assumere cibi e bevande o fumare nelle zone di lavoro di cui all'articolo 64, lettera b)."

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

"Misure igieniche.

1. [omissis]

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

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

"Misure igieniche.

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

a) [omissis]

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

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

"Misure igieniche.

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

a) [omissis]

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