

COMUNE di SANGINETO

PROVINCIA di COSENZA

**REGOLAMENTO
COMUNALE**

DI

IGIENE E SANITA'

INDICE

TITOLO I - VIGILANZA SANITARIA	7
Capo I - DISPOSIZIONI GENERALI	7
Art. 1 - Oggetto	7
Art. 2 - Vigilanza sanitaria	7
Art. 3 - Azienda Sanitaria Locale	7
TITOLO II - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO	8
Capo I - IGIENE DEL SUOLO	8
Art. 4 - Divieto di abbandono di rifiuti	8
Art. 5 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani	8
Art. 6 - Divieto di spargimento di acque	8
Art. 7 - Scarico delle acque di rifiuto in mare, nei corsi d'acqua, canali o fognature	8
Art. 8 - Deflusso delle acque	9
Art. 9 - Macerazione di piante tessili	9
Art. 10 - Bucato, battitura e spolveratura di oggetti	9
Art. 11 - Pulizia dei vicoli, cortili ed altri spazi di ragione privata	9
Capo II - ACQUA POTABILE	10
Art. 12 - Qualità dell'acqua - Rinvio	10
Art. 13 - Pozzi	10
Art. 14 - Cisterne	10
Art. 15 - Fontanelle	10
Capo III - IGIENE DELL'ABITATO	10
Art. 16 - Classificazione dei locali - Definizioni	10
Art. 17 - Requisiti minimi dei locali e degli alloggi ai fini dell'abitabilità ed agibilità	11
Art. 18 - Concessione edilizia	12
Art. 19 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni	12
Art. 20 - Superficie dei locali	12
Art. 21 - Cucine, camini, fumaioli	12
Art. 22 - Allacciamento alla fognatura comunale	13
Art. 23 - Fosse settiche e pozzi neri	13
Capo IV - CASE COLONICHE, STALLE E ALLEVAMENTO DI ANIMALI	13
Art. 24 - Case coloniche	13
Art. 25 - Tenuta delle stalle	13
Art. 26 - Requisiti igienici delle stalle	13
Art. 27 - Allevamento di suini e bovini	13
Art. 28 - Allevamento di pollame e di altri piccoli animali	14
Capo V - ALBERGHI, ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO	14

Art. 29 - Apertura di alberghi, esercizi pubblici, ecc. _____	1
Art. 30 - Requisiti dei locali pubblici _____	14
Art. 31 - Cucine dei locali pubblici _____	14
Art. 32 - Personale delle cucine _____	15
Art. 33 - Scansie _____	15
Art. 34 - Chiusura degli esercizi pubblici _____	15
Capo VI - STABILIMENTI BALNEARI E PISCINE _____	15
Art. 35 - Stabilimenti balneari e piscine _____	16
Capo VII - LABORATORI E STABILIMENTI INDUSTRIALI _____	16
Art. 36 - Laboratori e stabilimenti industriali _____	16
Art. 37 - Norme sanitarie degli ambienti di lavoro - rinvio _____	16
Art. 38 - Igiene dei locali di lavoro _____	16
Art. 39 - Mense e ambienti di ristoro _____	17
Art. 40 - Stabilimenti con esalazioni sgradevoli _____	17
Art. 41 - Stabilimenti pericolosi _____	17
Art. 42 - Stabilimenti rumorosi _____	17
Art. 43 - Stabilimenti o industrie polverose _____	17
Art. 44 - Industrie insalubri _____	17
Capo VIII - SCUOLE _____	17
Art. 45 - Igiene delle scuole _____	18
Art. 46 - Servizio di medicina scolastica _____	18
Art. 47 - Difesa contro le malattie infettive _____	18
TITOLO III - INQUINAMENTO AMBIENTALE _____	18
Capo I - INQUINAMENTO ATMOSFERICO _____	18
Art. 48 - Vigilanza sull'inquinamento atmosferico _____	19
Capo II - INQUINAMENTO DELLE ACQUE _____	19
Art. 49 - Vigilanza sull'inquinamento delle acque _____	19
TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE _____	19
Capo I - VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA _____	19
Art. 50 - Oggetto della vigilanza _____	19
Art. 51 - Ambito della vigilanza _____	20
Art. 52 - Prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica _____	20
Art. 53 - Contrassegni di identificazione dei singoli campioni _____	20
Art. 54 - Prelevamenti di campioni dalle grandi partite _____	20
Art. 55 - Prelevamento e conservazione di campioni di sostanze di particolare natura _____	20
Art. 56 - Prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari _____	20
Art. 57 - Prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale «stato estero» _____	21

Art. 58 - Prelevamento di campioni destinati ad analisi e controlli speciali _____	21
Art. 59 - Verbale di prelevamento _____	21
Art. 60 - Destinazione del campione _____	22
Art. 61 - Destinazione ad impieghi non alimentari delle sostanze alimentari non commestibili _____	22
Art. 62 - Provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva di stabilimenti ed esercizi _____	22
Art. 63 - Sospensione dei provvedimenti di chiusura e nomina di un Commissario _____	23
Art. 64 - Compiti del Commissario per la vigilanza _____	23
Capo II - AUTORIZZAZIONI SANITARIE _____	24
Art. 65 - Autorizzazioni sanitarie per stabilimenti e laboratori di produzione e depositi all'ingrosso di sostanze alimentari _____	24
Art. 66 - Richieste di autorizzazione _____	24
Art. 67 - Rilascio delle autorizzazioni _____	24
Art. 68 - Requisiti per gli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento _____	25
Art. 69 - Igiene dei locali e degli impianti _____	26
Art. 70 - Requisiti dei depositi all'ingrosso _____	26
Art. 71 - Requisiti degli esercizi di vendita e di somministrazione di sostanze alimentari e bevande _____	26
Art. 72 - Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande _____	26
Art. 73 - Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici _____	27
Art. 74 - Idoneità sanitaria del personale addetto al rifornimento dei distributori _____	27
Art. 75 - Sostanze alimentari deperibili in deposito in stato di alterazione _____	27
Capo III - IGIENE DEL PERSONALE _____	28
Art. 76 - Libretto di idoneità sanitaria _____	28
Art. 77 - Vaccinazioni del personale _____	28
Art. 78 - Accertamenti sanitari preventivi _____	28
Art. 79 - Caratteristiche del libretto di idoneità sanitaria _____	28
Art. 80 - Malattie del personale _____	29
Art. 81 - Igiene, abbigliamento e pulizia del personale _____	29
Art. 82 - Idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari _____	29
Art. 83 - Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre _____	29
Art. 84 - Domande per il rilascio delle autorizzazioni _____	30
Art. 85 - Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie _____	30
Art. 86 - Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto _____	30
Art. 87 - Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori provenienti dall'estero _____	31
Art. 88 - Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive _____	31
Capo IV - COLORANTI _____	31
Art. 89 - Confezioni delle materie coloranti _____	31
Art. 90 - Sostanze alimentari trattate con coloranti _____	32
Art. 91 - Sostanze naturali con effetto colorante secondario _____	32



TITOLO VI - NORME FINALI	42
Capo I - SANZIONI E DISPOSIZIONI FINALI	42
Art. 123 - Sanzioni	42
Art. 124 - Rinvio	42
Art. 125 - Entrata in vigore	43
Allegato A	44
1. Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote, necessaria per l'esecuzione delle analisi chimiche	44
2. Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote, necessaria per l'esecuzione delle analisi chimiche	45
3. Norme generali da seguire per il prelievo dei campioni da analizzare	45
4. Norme speciali da seguire per il prelievo di campioni di particolari sostanze	46
Allegato B	47
Elenco delle sostanze alimentari confezionate che debbono riportare la data del confezionamento	47
Sezione I - Prodotti alimentari che debbono recare la data di confezionamento, riferita a giorno, mese ed anno	47
Sezione II - Prodotti alimentari che debbono recare la data di confezionamento riferita a mese ed anno	47
Allegato C	48
Parte I	48
Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate	48
Parte II	48
Elenco delle condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari né congelate né surgelate	48



Art. 92 - Sostanze coloranti impiegate nella preparazione di prodotti alimentari composti	32
Capo V	
Art. 93 - Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi	32
Art. 94 - Domanda di autorizzazione	32
Art. 95 - Indicazioni per le confezioni di additivi	33
Art. 96 - Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici	33
Art. 97 - Sostanze aromatizzanti naturali o artificiali	34
Capo VI - ETICHETTE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI	34
Art. 98 - Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate	34
Art. 99 - Indicazione della data di confezionamento per talune sostanze alimentari	35
Art. 100 - Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre	35
Art. 101 - Tolleranza di peso o volume	35
Capo VII - ALIMENTI SURGELATI	36
Art. 102 - Vendita al pubblico degli alimenti surgelati	36
Art. 103 - Locali in cui si effettua la vendita	36
Art. 104 - Apparecchiatura frigorifera	36
TITOLO V - MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI	37
Capo I - MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO	37
Art. 105 - Denuncia di malattia infettiva e diffusiva	37
Art. 106 - Obblighi dei medici	37
Art. 107 - Malattie soggette a denuncia	38
Art. 108 - Contenuto della denuncia	38
Art. 109 - Istruzioni contro la propagazione del contagio	38
Art. 110 - Trasporto degli ammalati	38
Art. 111 - Disinfezioni	38
Art. 112 - Vaccinazioni	38
Capo II - MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI	39
Art. 113 - Denuncia delle malattie: obbligatorietà	39
Art. 114 - Denuncia delle malattie: modalità	39
Art. 115 - Misure cautelative a carico dei proprietari	40
Art. 116 - Segnalazioni all'Ufficio igiene e sanità	40
Art. 117 - Registro delle malattie denunciate	40
Art. 118 - Segnalazione al Sindaco	40
Art. 119 - Ordinanza del Sindaco	41
Art. 120 - Ordinanza di zona infetta	41
Art. 121 - Segnalazione al Prefetto	42
Art. 122 - Zona di protezione	42

REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITÀ

TITOLO I - VIGILANZA SANITARIA

Capo I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto

Il presente Regolamento reca la disciplina delle prestazioni d'igiene e sanità erogate nell'ambito del territorio comunale sia direttamente dal Comune o dalle A.S.L. secondo la previsione della legge 23 dicembre 1978, n. 833, oppure tramite il convenzionamento con strutture pubbliche o private.

Art. 2 - Vigilanza sanitaria

La vigilanza sanitaria spetta al Sindaco quale autorità sanitaria locale, ai tecnici igienisti dell'A.S.L., agli agenti sanitari, quando esistano, ed in concorso con essi ai vigili comunali, al fine di assicurare il rispetto delle leggi, dei regolamenti e delle disposizioni in materia di sanità e di igiene.

Il Sindaco, di propria iniziativa o su proposta della A.S.L., dispone l'adozione dei provvedimenti da parte degli uffici competenti, e tramite i dirigenti preposti, volti a:

- 1) assicurare l'osservanza delle leggi e dei regolamenti nel campo della sanità ed igiene;
- 2) promuovere i provvedimenti straordinari e ordinari (ordinanze e regolamentazioni) a tutela della sanità pubblica;
- 3) determinare l'abitabilità o l'inabitabilità delle case di abitazione;
- 4) dare i nulla osta sanitari, quando richiesti dalla legge;
- 5) disporre in materia di igiene e salubrità dell'abitato, degli alimenti e delle acque;
- 6) certificare, su parere vincolante e mediante assunzione di responsabilità del sanitario preposto al servizio nell'Azienda Sanitaria Locale, determinate situazioni personali nell'interesse pubblico o privato.

Art. 3 - Azienda Sanitaria Locale

Ai sensi dell'articolo 14 della legge 23 dicembre 1978 n. 833, l'Azienda Sanitaria Locale, nell'ambito delle proprie competenze, provvede in particolare:

- a) all'educazione sanitaria;
- b) all'igiene dell'ambiente;
- c) alla prevenzione individuale e collettiva delle malattie fisiche e psichiche;
- d) alla protezione sanitaria materno-infantile, all'assistenza pediatrica e alla tutela del diritto alla procreazione cosciente e responsabile;
- e) all'igiene e medicina scolastica negli istituti di istruzione pubblica e privata di ogni ordine e grado;
- f) all'igiene e medicina del lavoro, nonché alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali;
- g) alla medicina dello sport e alla tutela sanitaria delle attività sportive;
- h) all'assistenza medico-generica e infermieristica, domiciliare e ambulatoriale;
- i) all'assistenza medico-specialistica e infermieristica, ambulatoriale e domiciliare, per le malattie fisiche e psichiche;
- l) all'assistenza ospedaliera per le malattie fisiche e psichiche;

- m) alla riabilitazione;
 n) all'assistenza farmaceutica e alla vigilanza sulle farmacie;
 o) all'igiene della produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande;
 p) alla profilassi e alla polizia veterinaria; alla ispezione e alla vigilanza veterinaria sugli animali destinati ad alimentazione umana, sugli impianti di macellazione e di trasformazione, sugli alimenti di origine animale, sull'alimentazione zootecnica e sulle malattie trasmissibili dagli animali all'uomo, sulla riproduzione, allevamento e sanità animale, sui farmaci di uso veterinario;
 q) agli accertamenti, alle certificazioni ed a ogni altra prestazione medico-legale, spettanti al Servizio sanitario nazionale, con esclusione di quelle relative ai servizi sanitari istituiti per le Forze armate ed i Corpi di polizia, per il Corpo degli agenti di custodia e per il Corpo nazionale dei vigili del fuoco, nonché i servizi dell'Ente Ferrovie dello Stato relativi all'accertamento tecnico-sanitario delle condizioni del personale dipendente.

TITOLO II - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

Capo I - IGIENE DEL SUOLO

Art. 4 - Divieto di abbandono di rifiuti

È vietato l'abbandono, lo scarico o il deposito incontrollato dei rifiuti liquidi o solidi di qualsiasi genere in aree pubbliche e private soggette ad uso pubblico.
 In caso di inadempienza il Sindaco, allorché sussistono motivi sanitari, igienici o ambientali, dispone con ordinanza, previa fissazione di un termine per provvedere, lo sgombero di dette aree in danno dei soggetti obbligati.
 Nelle acque pubbliche e private, ferme restando le disposizioni contenute nella legge 10 maggio 1976, n. 319, e successive modificazioni e integrazioni, è fatto assoluto divieto di scaricare rifiuti di qualsiasi genere.

Art. 5 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani sono eseguiti da apposito servizio ~~adempimento~~, disciplinato dallo speciale Regolamento vigente nel territorio comunale.

Art. 6 - Divieto di spargimento di acque

È vietato lo spargimento di acque sporche di qualsiasi provenienza (case di abitazione, esercizi, laboratori, industrie, ecc.) sul suolo pubblico.
 Le cunette stradali restano esclusivamente destinate alla raccolta delle acque pluviali.

Art. 7 - Scarico delle acque di rifiuto in mare, nei corsi d'acqua, canali o fognature

Per lo scarico delle acque di rifiuto in mare, nei corsi d'acqua, canali o fognature deve essere richiesta all'autorità competente l'apposita autorizzazione prevista dalla legge 319/1976.
 È assolutamente vietato lo scarico di liquidi e acque di rifiuto nelle acque pubbliche, nei canali e nelle fognature se non si è avuta la prescritta autorizzazione.



Le acque residue delle industrie, per poter essere immesse nei corsi d'acqua suddetti, devono aver subito una conveniente correzione e depurazione con sistemi approvati dall'Ufficio igiene della A.S.L.

Art. 8 - Deflusso delle acque

È vietata l'esecuzione di qualsiasi lavoro in sottosuolo che ostacoli il regolare deflusso delle acque sotterranee per cui queste, innalzandosi, possono rendere umido il terreno superficiale.
È pure vietato di sbarrare o altrimenti intercettare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione del Sindaco.
I proprietari o conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente spurgati i fossi di scolo ed eseguire tutte le opere necessarie per impedire il ristagno delle acque.
I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo o industriale devono avere il fondo e le pareti impermeabili in modo che sia impedito il deflusso di tali acque nei corsi d'acqua pubblica e l'impaludamento dei terreni circostanti.
Le acque stagnanti nel territorio del Comune, le quali siano causa di molestia, debbono essere prosciugate.

Art. 9 - Macerazione di piante tessili

Nei corsi d'acqua e nei bacini di uso pubblico è vietata la macerazione del lino, della canapa e in genere delle piante tessili.
Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione, costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute.
Chi intende impiantare tali bacini, deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia l'autorizzazione su parere e secondo le indicazioni dell'Ufficio igiene della A.S.L..

Art. 10 - Bucato, battitura e spolveratura di oggetti

È vietato stendere il bucato ad asciugare sulla pubblica via o ai bordi dei terrazzi prospicienti la stessa.
È pure vietato sbattere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico dalle finestre e dai terrazzi che danno sulla pubblica via o sulle finestre o terrazzi dei piani inferiori.

Art. 11 - Pulizia dei vicoli, cortili ed altri spazi di ragione privata

I vicoli, i passaggi privati, i cortili interni e tutti i luoghi di ragione privata devono essere tenuti costantemente spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare la aereazione naturale.
Alla pulizia dei predetti spazi di ragione privata sono tenuti a provvedere i rispettivi proprietari ed in caso di più proprietari o di inquilini, sono tutti solidariamente tenuti alla pulizia stessa.
In caso di inosservanza dei predetti obblighi, interverrà l'autorità comunale con i propri mezzi ed a spese degli interessati.
I terreni ed i giardini devono essere ripuliti dai cespugli e dagli arbusti perentoriamente nel periodo 1.6/30.9 di ogni anno.

Capo II - ACQUA POTABILE

Art. 12 - Qualità dell'acqua - Rinvio

Con D.P.R. 24 maggio 1988, n.236 é stata data attuazione alla direttiva CEE n.80/778, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi della legge 16 aprile 1987, n. 183 cui si fa espresso rinvio.

Ogni sospetta o constatata alterazione dell'acqua deve essere immediatamente denunciata al Sindaco per gli opportuni provvedimenti.

Art. 13 - Pozzi

I pozzi per uso domestico o per l'alimentazione del bestiame devono avere acqua dichiarata potabile dall'Ufficio di igiene della A.S.L..
Se detti pozzi non hanno la prescritta autorizzazione sanitaria é fatto assoluto divieto di farne uso per l'alimentazione.

Art. 14 - Cisterne

Le cisterne sono permesse solo ove non sia possibile assicurare in altro modo la provvista dell'acqua.
Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile e l'acqua deve essere dichiarata potabile dall'Ufficio di igiene della A.S.L..

Art. 15 - Fontanelle

Le fontanelle pubbliche devono essere alimentate solo da acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio di igiene A.S.L..

Capo III - IGIENE DELL'ABITATO

Art. 16 - Classificazione dei locali - Definizioni

Sono definiti locali tutti gli spazi coperti, delimitati da ogni lato da pareti.

I locali si classificano come segue:

- *Locali destinati ad uso abitativo e relative pertinenze:*
 - A) ambienti abitativi (soggiorni, sale da pranzo, camere da letto, cucine, ambienti abitabili genere);
 - B) vani accessori compresi all'interno degli alloggi (servizi igienici, ripostigli, stanze prive finestra, ambienti di servizio in genere);
 - C) locali accessori esterni all'alloggio e/o comuni a più unità immobiliari (cantine, soffitte abitabili, locali motore ascensore, cabine idriche, lavanderie comuni, centrali termiche altri locali a stretto servizio delle residenze; autorimesse singole o collettive, androne, v scala).
- *Locali per attività turistiche, commerciali, direzionali:*

- D) negozi di vendita e sale di esposizione, sale di riunione, palestre, bar, ristoranti e sale di ritrovo;
- E) uffici, studi professionali e laboratori artigiani, scientifici, tecnici;
- F) magazzini, depositi, archivi, locali accessori a servizio dei locali di cui ai precedenti punti.

Art. 17 - Requisiti minimi dei locali e degli alloggi ai fini dell'abitabilità ed agibilità

Per le nuove costruzioni i requisiti dei locali relativi all'altezza, alle dimensioni e dotazioni nonché alla illuminazione e ventilazione sono quelli previsti nel vigente regolamento edilizio comunale e nel piano regolatore generale del Comune, comprese le norme di attuazione del piano stesso, nonché le disposizioni di legge in vigore in materia urbanistica ed edilizia. Devono inoltre essere applicate le disposizioni aventi carattere igienico contenute negli articoli seguenti.

Per gli edifici già esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, ferma restando l'applicabilità di disposizioni di legge vigenti all'epoca della costruzione degli stessi che stabiliscono standards inferiori, valgono le disposizioni che seguono:

Altezza:

- a) Locali di categoria A): altezza minima netta, misurata da pavimento a soffitto: m. 2,70. Qualora si intenda usufruire dei contributi di cui alla legge n. 457/1978, l'altezza dei locali non potrà essere superiore a ml. 2,70. Nel caso di soffitti inclinati, l'altezza media per locali di categoria A deve corrispondere ai minimi sopra descritti con un minimo nel punto più basso di m. 1,60.
- b) Locali di categoria B): altezza misurata come al precedente punto a) non inferiore a m. 2,40;
- c) Locali di categoria C): altezza minima non inferiore a m. 2,20, con esclusione degli androni e dei vani scala;
- d) Locali di categoria D): l'altezza minima interna utile non deve essere, di norma, inferiore a m. 2,70;
- e) Locali di categoria E): altezza minima netta m. 2,70;
- f) Locali di categoria F): altezza minima non inferiore a m. 2,00, con esclusione degli androni e dei vani scala.

Dimensioni e dotazioni:

- a) Locali di categoria A): le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq. 9 se singole, di mq. 14 se doppie. Le stanze di soggiorno non possono avere superficie inferiore a mq. 14.
- b) Locali di categoria D): nei locali di questa categoria aperti al pubblico, le dimensioni e le finiture sono previste dal D.P.R. 27 aprile 1978, n. 384 («Regolamento di attuazione dell'art. 27 della L. 30 marzo 1971, n. 118, a favore dei mutilati e invalidi civili, in materia di barriere architettoniche e trasporti pubblici»).
- c) Locali di categoria E): per i servizi igienici di questi locali aperti al pubblico, le dimensioni e le finiture sono previste dal D.P.R. n. 384/1978.

Illuminazione e ventilazione:

- a) Tutti i locali appartenenti alla categoria A), D) ed E) devono essere dotati di aerazione e illuminazione naturale diretta, come previsto dal D.M. 5 luglio 1975. Detti locali devono essere provvisti di finestre apribili sull'esterno e tali da consentire una uniforme distribuzione della luce nell'ambiente. Per i locali di categoria D) possono essere richiesti requisiti di maggiore illuminazione e/o ventilazione.
- b) Locali di categoria B), C) ed F): in tali locali il rapporto tra la superficie delle finestre e quella dei pavimenti non deve essere inferiore a 1/12 e in nessun caso la superficie delle finestre può essere inferiore a mq. 0,80.

Art.17/bis Manutenzione e decoro delle facciate

Le facciate degli immobili prospicienti la via pubblica o luoghi di pubblico passaggio, debbono essere mantenute dai proprietari in perfetto stato di manutenzione, al fine di evitare pericoli per la pubblica circolazione di persone e automezzi, realizzando i dovuti interventi di restauro e risanamento consecutivo; Gli stessi proprietari, in particolare, dovranno mantenere le citate facciate, ma anche quelle comunque visibili dalle vie o luoghi pubblici, in perfetto stato di decoro.

È consentita l'installazione di servizi igienici in ambienti non direttamente aerati ed illuminati dall'esterno a condizione che:

- 1) ciascuno di detti ambienti sia dotato di un idoneo sistema di ventilazione forzata;
- 2) gli impianti siano collegati ad acquedotti con funzionamento continuo e gli scarichi siano dotati di efficiente e distinta ventilazione primaria e secondaria;
- 3) in ciascuno di detti ambienti non vengano installati apparecchi a fiamma libera.

Per gli interventi di recupero sul patrimonio edilizio esistente sono ammessi locali con requisiti di altezza e di dimensioni anche minori di quelli elencati ai precedenti punti.

Art. 18 - Concessione edilizia

Per tutte le opere di edilizia o di urbanizzazione è necessario il rilascio della concessione edilizia da parte del Dirigente del competente Ufficio.

Il Regolamento edilizio comunale prevede le norme per il rilascio della concessione, le norme cui devono corrispondere le nuove costruzioni ed i requisiti degli ambienti e dei servizi.

Le norme igienico-sanitarie delle abitazioni sono previste dalle vigenti leggi sanitarie.

Art. 19 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni

Il Sindaco, a mezzo dell'Ufficio igiene della A.S.L., dell'Ufficio tecnico e dall'Ufficio di Polizia municipale e dei rispettivi addetti vigila su tutte le costruzioni e ricostruzioni eseguite, al fine di assicurarsi che tutte le opere murarie rispondano convenientemente alle prescrizioni del presente Regolamento.

Art. 20 - Superficie dei locali

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, e mq. 10, per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq. 14.

Ferma restando l'altezza minima interna di m. 2,70, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq. 28, e non inferiore a mq. 38, se per due persone.

Art. 21 - Cucine, camini, fumaioli

Ogni abitazione deve comprendere almeno un locale adibito a cucina.
Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonché le cucine elettriche, devono essere provviste di cappa, che conduca i vapori e i prodotti della combustione, a canne murali prolungate fino al tetto e terminanti con solidi fumaioli, i quali debbono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario, a giudizio del Comune, purché le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericoli agli edifici vicini.

Art. 22 - Allacciamento alla fognatura comunale

Tutte le abitazioni, tutti i locali di servizio degli stabilimenti, delle industrie, degli esercizi pubblici ecc. devono essere provvisti di allacciamento alla pubblica fognatura per il scarico di acque bianche o luride, previa autorizzazione del responsabile del competente Ufficio tecnico del Comune e con l'osservanza delle norme prescritte dallo stesso Ufficio per l'allacciamento alla pubblica fognatura.

Art. 23 - Fosse settiche e pozzi neri

Nelle località, provviste di acquedotto, dove non sia possibile immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate, è obbligatoria la costruzione di manufatti quali fosse settiche e pozzi chiarificatori.

Solamente nelle località prive di acquedotto potrà essere tollerata la costruzione di pozzi neri a perfetta tenuta.

Dette fosse settiche e pozzi neri devono essere costruite ad opportuna distanza dal fabbricato (almeno 0,50 mt.) e distanti almeno 25 mt. da condutture, pozzi, serbatoi di acqua potabile.

Ove non esiste impianto di depurazione biologica, i proprietari devono provvedere in tempo utile alla vuotatura dei pozzi neri con mezzo pneumatico ed inodoro.

Capo IV - CASE COLONICHE, STALLE E ALLEVAMENTO DI ANIMALI

Art. 24 - Case coloniche

Le case coloniche sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di civile abitazione.

Per i requisiti particolari delle case coloniche si fa richiamo alle apposite disposizioni contenute nel Regolamento edilizio.

Art. 25 - Tenuta delle stalle

Le stalle devono essere costruite secondo quanto stabilito nel R.D.L. 1 dicembre 1930, n. 1682 e dotate di concimaia per la raccolta del letame.

I conduttori delle stalle cureranno che non vi sia pericolo di infiltrazioni inquinanti nel sottosuolo o nei corsi d'acqua.

Gli abbeveratoi per animali devono essere tenuti secondo le disposizioni delle Aziende Sanitarie Locali.

Art. 26 - Requisiti igienici delle stalle

È fatto assoluto divieto di tenere in esercizio stalle nell'aggregato urbano e suburbano.

Le stalle devono essere isolate dalle abitazioni. Quelle annesse alle case non devono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili.

Art. 27 - Allevamento di suini e bovini

L'allevamento di suini e bovini è permesso nelle zone agricole del territorio urbano poste a distanza tale dall'aggregato urbano da garantire la pubblica igiene e comunque a distanza non inferiore a m. 100 dai fabbricati adibiti a civile abitazione.

Art. 28 – Allevamento di pollame e di altri piccoli animali

E' vietato l'allevamento di pollame e di altri piccoli animali nell'agglomerato urbano o in qualsiasi nucleo di civili abitazioni, in particolare nella zona Lido e precisamente in quella compresa tra la SS 18 ed il mare. Il divieto è assoluto e perentorio nella predetta zona nel periodo decorrente dal 1/05 al 30/09 di ogni anno. I pollami privati se tenuti nelle località rurali non debbono arrecare danno o fastidio alle abitazioni vicine.

Capo V – ALBERGHI, ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

Art. 29 – Apertura di alberghi, pubblici esercizi, ecc.

Per l'apertura e l'esercizio di alberghi, compresi quelli diurni, locande, pensioni, trattorie, caffè e altri esercizi in cui si vendono al minuto o si consumano vino, birra, liquori o altre bevande non alcoliche, sale pubbliche di biliardi o di altri giochi leciti, stabilimenti di bagni, esercizi di rimessa di autoveicoli e vetture, è necessario il rilascio dell'autorizzazione da parte del Dirigente o competente dell'Ufficio del Comune.

A tal fine i richiedenti devono presentare apposita domanda, con l'allegata documentazione contenente:

- a) le complete generalità, il domicilio o la residenza, la nazionalità dei richiedenti;
- b) il codice fiscale;
- c) l'attività per la quale la licenza è richiesta;
- d) ubicazione e superficie dei locali;
- e) insegna dell'esercizio;
- f) indicazione delle camere, dei posti letto e ambienti, in caso di affittacamere;
- g) numero dei veicoli che si intende prendere in custodia, in caso di esercizi di rimessa.

Art. 30 – Requisiti dei locali pubblici

Tutti i locali pubblici, alberghi, pensioni, locande, bar, caffè, teatri, cinematografi devono essere dotati di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio ed aperti ai pubblici frequentatori....

Tutti gli esercizi pubblici ed i luoghi destinati a riunione di persone debbono, inoltre, essere ben areati e muniti di mezzi idonei per ventilazione e riscaldamento.

Tutti i locali di pubblico ritrovo devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di pulizia mediante spazzatura a umido da compiersi giornalmente.

Art. 31 – Cucine dei locali pubblici

Le cucine degli esercizi devono essere spaziose, ben illuminate e arieggiate direttamente dall'esterno. Le finestre devono essere munite di reti metalliche in modo da impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti devono essere rivestite fino ad una altezza di 2 mt, da mattonelle in ceramica o con altro materiale impermeabile.
Il pavimento deve essere impermeabile.

Art. 32 - Personale delle cucine

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare grembiuli e portare copricapi per evitare la caduta di capelli sui cibi.

Debbono essere allontanati da tale servizio coloro che presentano manifestazioni di malattie cutanee o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa o anche sospetta.
Il personale deve curare la massima pulizia delle stoviglie e adottare le più idonee misure igieniche.

Art. 33 - Scansie

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata negli alberghi, locande, trattorie, ecc. debbono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate di materiale che renda facile la pulizia.
Tali scansie debbono essere collocate ad una altezza tale che chiunque entri in cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

Art. 34 - Chiusura degli esercizi pubblici

Il Sindaco può, sentito l'Ufficio igiene della A.S.L., qualora le condizioni dei locali degli alberghi, delle pensioni, delle trattorie, ecc, non rispondano ai requisiti richiesti ed il conduttore non si presti all'esecuzione dei lavori necessari, ordinarne la chiusura.

Capo VI - STABILIMENTI BALNEARI E PISCINE

Art. 35 - Stabilimenti balneari e piscine

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti balneari senza autorizzazione del Dirigente del competente Ufficio
Il rilascio di detta autorizzazione é subordinato al pagamento della tassa di concessione comunale prescritta dalle vigenti leggi.
Le piscine pubbliche, sia coperte che scoperte, devono essere approvate dalla Azienda Sanitaria Locale la quale deve assicurarsi, oltre che del perfetto stato sanitario e igienico dell'edificio e dei servizi generali, che sia disposta l'idonea ed ininterrotta depurazione delle acque per il bagno e la permanente pulizia della vasca.
Inoltre gli stabilimenti balneari e le piscine debbono soddisfare a tutte le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza, per l'igiene e la nettezza, sia nei riguardi dell'acqua da bagno, sia per i locali che per l'arredamento

Capo VII - LABORATORI E STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 36 - Laboratori e stabilimenti industriali

Si considerano laboratori e stabilimenti industriali tutti i locali nei quali lavorano contemporaneamente e fuori dalle loro abitazioni più persone, tanto se il lavoro é semplicemente manuale, quanto se sussidiato da macchine.
Sono considerati alla stessa stregua i cantieri edili, i laboratori tecnici scientifici, i depositi materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali ed analoghi, relativi ad industrie insalubri, alla lavorazione di materiali nocivi, ecc.

Art. 37 - Norme sanitarie degli ambienti di lavoro - rinvio

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 e dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 301 e successive modificazioni.

Oltre alle suddette disposizioni igieniche di ordine generale, devono essere osservate anche le disposizioni igieniche di ordine speciale contenute nelle seguenti leggi:

- legge 30 dicembre 1971, n. 1204 sulla tutela delle lavoratrici madri e regolamento D-P- R. 3 novembre 1976, n. 1026;
- D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927 sulle fabbriche di conserve alimentari;
- D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164 sul lavoro nelle costruzioni;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320 sul lavoro in sotterraneo;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 321 nel lavoro nei cassoni ad aria compressa;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 322 sull'igiene del lavoro nelle industrie cinematografiche.

Art. 38 - Igiene dei locali di lavoro

I locali di lavoro devono essere tenuti costantemente puliti, per quanto lo comporta la natura dell'attività esercitata. Essi devono essere sufficientemente aereati e illuminati; l'illuminazione artificiale dovrà assicurare una intensità di illuminazione ritenuta idonea e sufficiente. Tutte le aziende anzidette debbono essere dotate di servizi igienici in numero adeguato ai lavoratori addetti e separati per uomini e donne.

Art. 39 - Mense e ambienti di ristoro

Nelle aziende con più di 20 operai che rimangono in sede durante l'intervallo di lavoro, la refezione, debbono essere attrezzati uno o più ambienti destinati ad uso di refettorio, separati dai luoghi di lavoro, muniti di tavoli e sedili con schienali.
Tali refettori devono essere sufficientemente illuminati, aereati e riscaldati.
Se l'azienda dispone di una propria cucina per la preparazione, la cottura e la somministrazione dei pasti al personale dipendente, particolari accorgimenti saranno adottati per l'igiene della cucina del personale addetto.

Art. 40 - Stabilimenti con esalazioni sgradevoli

Negli stabilimenti in cui si trovano materie prime o prodotti lavorati che danno un cattivo odore e nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere esalazioni sgradevoli, dovrà provvedersi alla depurazione dei prodotti volatili adottando le opportune misure ed accorgimenti. Fino a quando non saranno rimossi gli inconvenienti verificati il Sindaco potrà adottare ordinanza di sospensione dell'attività produttiva.

Art. 41 - Stabilimenti pericolosi

In tutti gli stabilimenti industriali soggetti a rischio di incendio o di esplosivo o comunque pericolosi, debbono usarsi tutte le cautele necessarie per evitare danni agli operai e all'abitato circostante, e devono osservarsi le norme apposite che disciplinano il commercio e il deposito delle materie che presentano pericolo di scoppio o di incendio.

Art. 42 - Stabilimenti rumorosi

Negli stabilimenti che producono rumori di elevata intensità e, comunque, che rechino fastidio all'abitato circostante, dovranno adottarsi misure idonee ad eliminare il disturbo. In ogni caso tali lavorazioni rumorose non possono iniziare prima delle ore 7 del mattino e devono terminare alle ore 21 della sera. Fino a quando non saranno rimossi gli inconvenienti verificati il Sindaco potrà adottare ordinanza di sospensione dell'attività.

Art. 43 - Stabilimenti o industrie polverose

In tutti gli stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumo, fuliggine, polvere, ecc. dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il riassorbimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera degli ambienti di lavoro.

Art. 44 - Industrie insalubri

Chiunque voglia attivare una fabbrica o una manifattura o un deposito di materiali compresi nell'elenco delle industrie insalubri o comunque risultanti pericolose dall'apposito elenco del Ministero della Sanità, deve presentare domanda al Sindaco. Il Sindaco, previa ispezione da parte dell'Ufficio igiene della A.S.L. e sulla base della documentazione allegata alla domanda, stabilisce a quale classe la fabbrica o industria da attivare appartenga. Successivamente a tali accertamenti si provvederà al rilascio dell'autorizzazione con le opportune precauzioni prescritte dal Sindaco.

Capo VIII - SCUOLE

Art. 45 - Igiene delle scuole

Le scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente Regolamento per l'igiene dell'abitato, oltre a quelle contenute nel D.P.R. 1 dicembre 1956, n. 1688. Le scuole dovranno essere mantenute in continuo e completo stato di pulizia, in ordine e in efficienza i locali, gli arredamenti, le attrezzature e gli impianti di illuminazione, di riscaldamento e di ventilazione.

Art. 46 - Servizio di medicina scolastica

Il servizio di medicina scolastica, organizzato dall'Azienda sanitaria competente, di concerto con il Comune, comprende la profilassi, la medicina preventiva, la vigilanza igienica, il controllo dello stato di salute di ogni scolaro e si avvale della collaborazione della Scuola nell'educazione igienica sanitaria.

L'Amministrazione comunale provvede, all'occorrenza, a stipulare convenzioni con gli enti pubblici o privati per i servizi specialistici necessari, allorché non siano realizzabili nella sfera operativa della medicina scolastica.

Art. 47 - Difesa contro le malattie infettive

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia personale degli alunni.

Nell'evenienza di malattie infettive e diffuse sarà disposta la disinfezione e disinfestazione degli ambienti scolastici e saranno determinati le misure profilattiche e i trattamenti immunizzanti da praticare alle persone.

Se, nonostante l'aumentata vigilanza e le misure prese, i casi di infezione continuano, il Sindaco sentita la competente A.S.L., dispone con propria ordinanza la chiusura della classe o della scuola per il periodo necessario dando immediata comunicazione del provvedimento al Provveditore agli studi.

TITOLO III - INQUINAMENTO AMBIENTALE

Capo I - INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Art. 48 - Vigilanza sull'inquinamento atmosferico

La vigilanza sull'inquinamento atmosferico si attua in base alle norme contenute nell'articolo 216 e seguenti della legge sanitaria approvata con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e di leggi speciali, tra cui le principali sono:

- legge 13 luglio 1966, n. 615 contenente provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico;
- D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391 con regolamento per l'esecuzione della legge 615/1966, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore degli impianti termici;
- D.P.R. 15 aprile 1971, n. 322 con regolamento per l'esecuzione della legge 615/1966, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore delle industrie;
- D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203 di attuazione delle direttive CEE numeri 80/779, 82/884, e 85/203 concernenti norme in materia di qualità dell'aria, relativamente a specifici agenti inquinanti, e di inquinamento prodotto dagli impianti industriali.



Capo II - INQUINAMENTO DELLE ACQUE

Art. 49 - *Vigilanza sull'inquinamento delle acque*

La vigilanza sull'inquinamento delle acque si attua in base alle norme contenute nella legge 10 maggio 1976, n. 319 contenente norme per la tutela delle acque dall'inquinamento, e successive modificazioni e norme di attuazione.

TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Capo I - VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

Art. 50 - *Oggetto della vigilanza*

Ai fini della tutela della pubblica salute sono soggetti a vigilanza da parte della A.S.L. la produzione, il commercio e l'impiego:

- 1) delle sostanze destinate all'alimentazione;
- 2) degli utensili da cucina e da tavola;
- 3) dei recipienti per conservare le sostanze alimentari, nonché degli imballaggi e contenitori esterni che, pur non venendo a contatto diretto con le sostanze alimentari, per la natura di queste e per la condizioni di impiego, possono cedere i loro componenti alle sostanze stesse;
- 4) dei recipienti, utensili ed apparecchi, che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari nelle normali fasi della produzione e del commercio;
- 5) dei prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate di cui al D.P.R. 3 agosto 1968, n. 1255.

Sono altresì soggetti a vigilanza:

- a) i locali, gli impianti, gli apparecchi e le attrezzature usati nelle varie fasi della produzione e del commercio delle sostanze alimentari;
- b) il personale addetto alla produzione, al confezionamento ed al commercio delle sostanze alimentari;
- c) i mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari.

La vigilanza sulle materie di cui ai commi precedenti viene esercitata, altresì, dalla Polizia Municipale che nei casi in cui ne ricorra la competenza si raccorda con l'Azienda sanitaria locale.

Art. 51 - *Ambito della vigilanza*

Gli organi di vigilanza possono procedere in qualsiasi momento ad ispezioni o prelievi di campioni negli stabilimenti, nei laboratori di produzione e confezionamento, nei magazzini, nei depositi, nei mercati, negli spacci di vendita, negli alberghi, ristoranti, trattorie ed altri pubblici esercizi, nonché nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa, ed in genere ovunque si distribuiscono a qualsiasi titolo per il consumo e si smerciano sostanze alimentari.

La vigilanza si esercita altresì sulle merci, sia all'atto della spedizione che durante il trasporto, nonché al loro arrivo a destinazione.

Nel caso di trasporti aerei, ferroviari e navali, le operazioni di ispezione o prelievo si effettuano con l'assistenza del vettore negli impianti di partenza e di arrivo.

A tale scopo il personale delle amministrazioni ferroviarie nonché quello delle imprese di navigazione marittima, aerea, lacunale e fluviale e di trasporto stradale non può impedire le

ispezioni ed i prelievi di campioni ritenuti necessari dagli organi di vigilanza né può condizionare l'esecuzione ad una preventiva autorizzazione amministrativa.

Art. 52 - Prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali quando ricorrano particolari esigenze di controllo, si applicano le modalità stabilite dall'allegato del presente Regolamento.

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

Art. 53 - Contrassegni di identificazione dei singoli campioni

Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'Ufficio che ha disposto il prelievo.

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

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

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

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

Art. 54 - Prelevamenti di campioni dalle grandi partite

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

Art. 55 - Prelevamento e conservazione di campioni di sostanze di particolare natura

Nel caso di sostanze alimentari, delle quali si debba controllare il contenuto di umidità, e di prodotti che per la loro natura, se posti in recipienti a chiusura ermetica siano soggetti ad alterazioni, si applicano le speciali norme di prelevamento di cui all'allegato A, paragrafo 4, del presente Regolamento.

Art. 56 - Prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari

Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in mezzi di trasporto incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in



ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli, ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonché ad apporre nuovi sigilli al mezzo di trasporto.

Art. 57 - Prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale o «allo stato estero»

Nel caso di trasporto sotto vincolo doganale, le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana, che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore od il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

Nel caso di sostanze alimentari «allo stato estero», il competente organo della vigilanza - previo accertamento di tale condizione da parte delle competenti autorità doganali - può accedere agli spazi doganali effettuando le operazioni di ispezione e campionamento in collaborazione con il personale del Ministero delle finanze e con l'assistenza del vettore o del suo rappresentante in loco.

Art. 58 - Prelevamento di campioni destinati ad analisi e controlli speciali

I campioni da sottoporre ad analisi microbiologiche, parassitologiche e ad altri particolari controlli ed accertamenti, che per la loro natura e il loro scopo esigano speciali modalità di prelevamento, debbono essere prelevati da personale tecnico appositamente incaricato dal Comune tramite la A.S.L..

Art. 59 - Verbale di prelevamento

Il verbale di prelevamento da compilarsi in esecuzione dei precedenti articoli deve contenere:

- a) il numero d'ordine per ciascun prelievo;
- b) la data, l'ora e il luogo del prelievo;
- c) le generalità e la qualifica della o delle persone che eseguono il prelievo;
- d) il nome o la ragione sociale e l'ubicazione dello stabilimento, deposito od esercizio in cui è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare dell'impresa, di rappresentante o di detentore della merce;
- e) l'indicazione della natura della merce, la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione e le indicazioni con cui è posta in vendita, o le diciture apposte sulle etichette e la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali, con particolare cenno all'eventuale originalità ed integrità delle confezioni;
- f) le modalità seguite nel prelievo;
- g) la dichiarazione del prelevatore o dei prelevatori dalla quale risulti se si è proceduto o meno all'eventuale sequestro della merce da cui è prelevato il campione;
- h) la dichiarazione che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuto una copia del verbale e un campione;
- i) la dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato - titolare dell'impresa, rappresentante o detentore - e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo.
- l) la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;

- m) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa o del rappresentante o del detentore sul nome e residenza del fornitore della merce e sulla data della consegna della merce medesima;
- n) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa, del rappresentante o del detentore sulle aggiunte o manipolazioni subite dalla merce dopo il ricevimento della stessa;
- o) la specifica indicazione della merce eventualmente sequestrata, oggetto del prelievo;
- p) le eventuali altre osservazioni o dichiarazioni, anche se fatte dal titolare dell'impresa, dal rappresentante o dal detentore;
- q) l'eventuale peso lordo riportato sul campione;
- r) l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo.

Il verbale viene redatto in quattro esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà gli accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta. In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima. Il laboratorio di analisi trattiene un esemplare del verbale e rimette gli altri all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo.

Art. 60 - Destinazione del campione

Una delle parti del campione prelevato a norma dei precedenti articoli viene consegnata, al momento del prelievo, al responsabile dell'esercizio o ad un suo rappresentante o al detentore della merce, escluso l'eventuale vettore, sempre che non trattasi di spedizioniere doganale rappresentante del proprietario della merce ai sensi del T.U. delle disposizioni legislative in materia doganale approvato con D.P.R. 23 gennaio 1973, n. 43.

Le altre, insieme al verbale di prelevamento, vengono inviate per le analisi nel più breve tempo possibile al laboratorio pubblico competente per territorio o ad altro laboratorio autorizzato. Una di tali parti è utilizzata per l'analisi di prima istanza, un'altra è destinata all'eventuale analisi di revisione e deve essere conservata per la durata di sessanta giorni a decorrere dalla data di comunicazione dell'esito dell'analisi all'interessato; ed un'altra parte infine rimane di riserva per eventuali perizie ordinate dall'autorità giudiziaria.

In caso di prodotti confezionati, una parte del campione sarà messa a disposizione dell'impresa produttrice, per la durata di sessanta giorni, presso il laboratorio di cui al precedente comma.

Art. 61 - Destinazione ad impieghi non alimentari delle sostanze alimentari non commestibili

Nell'ipotesi prevista dall'ultimo comma dell'articolo precedente, qualora la merce risulti non commestibile ma idonea ad altra destinazione od a trasformazione industriale per scopi diversi da quelli dell'alimentazione umana, l'autorità sanitaria può dichiarare consentita tale destinazione e trasformazione, che dovrà avvenire sotto il controllo degli organi di vigilanza e con l'osservanza delle prescrizioni impartite.

Prima che si proceda alla destinazione o trasformazione prevista nel precedente comma, la predetta autorità sanitaria informa il procuratore della Repubblica o il Pretore competente, per gli eventuali provvedimenti necessari per il processo penale.

Art. 62 - Provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva di stabilimenti ed esercizi

I provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva degli stabilimenti ed esercizi, previsti dall'articolo 15 della legge 30 aprile 1962 n. 283, sono adottati con particolare riguardo allo stato di

pericolo per la salute pubblica derivante dalla non igienicità delle operazioni di lavorazione o deposito, ovvero dalla natura o condizione delle sostanze prodotte o poste in vendita. Qualora ricorrano gli estremi per l'adozione di uno dei provvedimenti di cui al precedente comma, e non sussiste grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, il competente organo regionale comunica all'interessato i fatti accertati, assegnandogli un termine, non superiore a dieci giorni, per fornire eventuali chiarimenti. Il provvedimento di chiusura definitiva non preclude la possibilità di autorizzazione di un nuovo esercizio.

Art. 63 - Sospensione dei provvedimenti di chiusura e nomina di un Commissario

Quando nel ruolo generale della pretura o, a seconda della competenza, della procura della Repubblica presso il tribunale, viene iscritto il carico pendente nei confronti del denunciato, il competente organo regionale può sospendere - ai sensi dell'articolo 14 della legge 26 febbraio 1963, n. 441 - il provvedimento di chiusura temporanea di uno stabilimento o laboratorio di produzione o di un esercizio di vendita di sostanze alimentari, nominando un Commissario per la vigilanza permanente sull'osservanza della disciplina igienico-sanitaria nell'ambito dell'attività svolta dal laboratorio o stabilimento o esercizio. Le mansioni di Commissario non possono essere affidate al personale che svolge l'attività di vigilanza.

Art. 64 - Compiti del Commissario per la vigilanza

Il Commissario di cui all'articolo precedente:

- 1) deve risiedere nell'ambito della Provincia nella quale ha sede lo stabilimento, deposito o esercizio e deve possedere le capacità tecnico-scientifiche richieste dal tipo di attività dello stabilimento o dell'esercizio;
- 2) assume la responsabilità dell'igiene delle lavorazioni effettuate anche per quanto riguarda i procedimenti tecnologici;
- 3) ha diritto ad un compenso forfettario a carico del titolare dello stabilimento o esercizio, da stabilirsi di volta in volta con decreto del Ministro della sanità, d'intesa con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, in relazione alla potenzialità dello stabilimento o esercizio, alla sua produzione durante il periodo di gestione commissariale e all'impiego richiesto dalla vigilanza.

Tale compenso, comprensivo di qualsiasi indennità o rimborso, non può in alcun caso superare la somma di lire 30.000 giornaliera.

La nomina del Commissario può essere revocata in ogni momento con provvedimento motivato. Il Commissario cessa comunque dall'incarico allo scadere del periodo di chiusura dello stabilimento, od esercizio, che era stato fissato dall'autorità sanitaria nel provvedimento di chiusura, ovvero quando sia intervenuta sentenza di proscioglimento.

In caso di necessità, di cui peraltro deve essere fatta menzione nelle premesse del decreto di nomina del Commissario, si può prescindere dal requisito della residenza previsto al n. li del presente articolo.