COMUNE DI CASTELLANETA

Regolamento Comunale
Di Igiene e Sanità Pubblica

Delibera del Consiglio Comunale del …… n° ……..

PREMESSA

Una revisione organica ed un ammodernamento del preesistente Regolamento Comunale di Igiene del Giugno 2005 del Comune di Castellaneta erano ormai da tempo auspicabili, viste la necessità di adeguare il Testo alle modifiche normative intervenute *medio tempore* e l'esigenza di arricchirne il contenuto con approfondimenti su specifiche tematiche.
Oggi, a distanza di undici anni dall'adozione del suddetto Regolamento, il bisogno di una sua revisione è avvertito come assolutamente improcrastinabile, nonché sollecitato dalle istituzioni cittadine e dalle organizzazioni di categoria.
L'intento perseguito è quello di mettere a disposizione dei Cittadini uno strumento che sia al tempo stesso attivo, pratico, intellegibile ed in grado di realizzare il recupero e migliorare la qualità dell'apparato edilizio, igienico, urbanistico e sociale del Comune di Castellaneta.
In tale prospettiva, il presente Regolamento di Igiene si propone innanzitutto di garantire – per quanto possibile – una interpretazione organica ed uniforme delle disposizioni di legge vigenti nell'ordinamento mediante l'impiego di un linguaggio tecnico condiviso ed univoco, efficace ma anche semplificato, la fissazione di obblighi ed il riconoscimento di diritti certi .
Il tutto, avendo sempre come obiettivo primario quello della salvaguardia della salute.

Certi di consegnare al Comune di Castellaneta e a tutti i suoi Cittadini uno strumento indispensabile per la tutela dell'igiene e della salute, corre l'obbligo di ringraziare l'Ufficio Igiene del Dipartimento di Prevenzione nella persona del Dott. Domenico DE CARLO Responsabile SIAN Provinciale per l'impegno profuso nell'elaborazione e redazione del Regolamento.

IL SINDACO

AVV. GIOVANNI GUGLIOTTI

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I
Contenuto e validità del regolamento di igiene e sanità

Art. 1
Contenuto

1. Il Regolamento Comunale di igiene e di sanità pubblica detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale adeguando le disposizioni generali alle eventuali particolari condizioni locali e prescrive quanto non previsto dalla legislazione in vigore.
2. Esso detta norme in materia di: epidemiologia e profilassi delle malattie infettive e delle malattie cronico-degenerative di interesse sociale; vigilanza sulle professioni e arti sanitarie; igiene degli ambienti di vita e di lavoro; igiene dell'ambiente; igiene degli alimenti e delle bevande; misure contro le malattie infettive e diffusive degli animali.
3. E' fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi statali e regionali in materia di pareri obbligatori e facoltativi da parte di Comitati e Collegi Tecnici, nonché delle speciali disposizioni contemplanti il rilascio di autorizzazioni in materia di igiene e sanità pubblica.
4. E' fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi statali e regionali nel casi non previsti dal presente regolamento.
5. I Servizi della Azienda Unità Sanitaria Locale di Castellaneta (TA), Dipartimento di Prevenzione, nell'ambito delle proprie competenze ed in rapporto alle specifiche necessità, si avvalgono del supporto tecnico specialistico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, dell'ARPA e dei laboratori e strutture accreditate.
6. Per quanto non previsto dal presente regolamento si rimanda alle disposizioni nazionali o regionali vigenti.

Art. 2
Efficacia - Validità

1. Il Regolamento Comunale di igiene e sanità pubblica ed ogni successiva modifica ed aggiornamento, entrano in vigore il giorno successivo alla scadenza del termine di cui al secondo comma.
2. Il presente Regolamento, intervenuta la prescritta approvazione, viene pubblicato all'Albo Pretorio del Comune per la durata di quindici giorni consecutivi.
3. Dopo la pubblicazione di cui al secondo comma, il presente Regolamento, per quanto di competenza, per quanto concerne l'adozione dei provvedimenti di cui all'art. 50 del Testo Unico Enti Locali - D.L. 18/08/00 n. 267 ed all'art. 32 della legge 23-12-1978, n. 833, viene inviato al Presidente della Giunta Regionale ed al Prefetto della Provincia.
4. Il presente Regolamento, in relazione alle disposizioni contenute nella Legge Regionale 20-7-1984, n. 36 e successive modifiche, è inviato all'Azienda ASL di Castellaneta competente per territorio.

CAPO II
Autorità Sanitaria Locale.

Art. 3
Autorità sanitaria locale

Il Comune è titolare delle funzioni amministrative nelle materie disciplinate dal presente regolamento.
Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria locale alla quale compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, repressivi e cautelari, comprese le ordinanze contingibili ed urgenti, in materia di igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.
Per tale attività si avvale dei Servizi di cui all'art. 4, intesi quali organi consultivi e propositivi in materia igienico-sanitaria e ambientale secondo le rispettive competenze, ai quali può avanzare richieste e commissionare indagini.
Ogni qualvolta il Sindaco (o il Dirigente del Servizio interessato), anche su indicazione dei Servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento immediato dei sopra citati Servizi, per verifiche, accertamenti, o formulazione di proposte inerenti il caso.

Art. 4
Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva

1. L'attività istruttoria, propositiva ed esecutiva preordinata all'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, educazione sanitaria, medicina legale, igiene e sicurezza del lavoro, igiene ed assistenza veterinaria è espletata dai competenti Servizi dell'Azienda ASL (Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, Servizio di Sanità Animale, Servizio Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati, Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche) che si avvalgono, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. I responsabili dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta (SISP, SIAN, SIAV, SPESAL) sovraintendono alle attività volte ad assicurare l'esercizio delle funzioni in materia di propria competenza e propongono al Sindaco l'adozione dei provvedimenti di spettanza, compresi quelli contingibili ed urgenti a tutela della salute pubblica.
3. I responsabili dei Servizi indicati al comma 2, nelle more dell'adozione dei relativi provvedimenti formali, sono tenuti ad attivare tutti gli interventi indispensabili ad assicurare la pubblica salute, che cessano di avere efficacia se non sono seguiti, entro sette giorni, dal provvedimento formale adottato dalla competente Autorità sanitaria.
4. Gli adempimenti conseguenti a valutazione di ordine tecnico in materia di igiene e sanità pubblica e di quanto forma oggetto del presente Regolamento sono attribuiti ai Responsabili dei suddetti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta (TA), che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
5. In conformità alle funzioni stabilite dal D.Lgs.vo 502/'92, dal D.Lgs.vo 229/'99 nonché dal D.M. 16/10/98, il Responsabile S.I.S.P. - S.I.A.N. ed il Responsabile SIAV sono i componenti di diritto di tutti gli organismi, comitati e commissioni comunali aventi competenza in materia di sanità pubblica e igiene degli alimenti e della nutrizione

in cui è contemplata dalle norme in vigore la partecipazione degli stessi responsabile o dell'ex medico provinciale o dell'ex ufficiale sanitario.
6. Il Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, del Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione e del Siav. possono delegare a partecipare agli Organi collegiali di cui al precedente comma un funzionario medico.

Art. 5
Strumenti di controllo dei rischi ambientali

1. Le funzioni amministrative di autorizzazione, vigilanza e controllo per la salvaguardia dell'igiene ambientale, vengono svolte dalla Provincia che, ai sensi della L. n.61/1994, della L.R. n.6/1999, L.R. n. 17/2007 "Disposizioni in campo ambientale, anche in relazione al decentramento delle funzioni amministrative in materia ambientale", L.R. 12 febbraio 2014, n.3 "Esercizio delle funzioni amministrative in materia di Autorizzazione integrata ambientale (AIA) - Rischio di incidenti rilevanti (RIR) - Elenco tecnici competenti in acustica ambientale" e successive modifiche e integrazioni, si avvale dell'Agenzia Regionale per l'Ambiente e dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TA, ferme restando le competenze di vigilanza e controllo ambientale attribuite per legge ai Comuni ed espletate dall'Ufficio Comunale di Igiene Ambientale.
2. Restano ferme le attribuzioni tecniche e di controllo spettanti, in base alla legislazione vigente in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione, di servizi veterinari, di igiene, prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro e di igiene e sanità pubblica, ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL
3. In materia igienico sanitaria, i Dipartimenti di Prevenzione dell'ASL si avvalgono dell'A.R.P.A., la quale è tenuta a garantire il necessario supporto tecnico-strumentale e laboratoristico richiesto.

Art. 6
Attività di vigilanza igienico-sanitaria

1. L'attività di vigilanza su quanto disciplinato dal presente Regolamento e, comunque, in materia di igiene e sanità pubblica è svolta dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta (TA) che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. I responsabili dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione possono, in caso di necessità d'intesa col Sindaco, avvalersi della collaborazione dell'Ufficio di Igiene Ambientale del Comune e del personale della Polizia Municipale.
3. Il personale dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione con compiti ispettivi, di vigilanza e di controllo assume la qualifica di Ufficiale di Polizia giudiziaria e svolge le funzioni previste dagli artt. 55 e 57 del D.P.R. n.447 del 22/9/1988.
4. Per quanto attiene alle funzioni di vigilanza in materia di igiene e sicurezza del lavoro, si rimanda alle specifiche norme per l'attribuzione della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria di cui all'art. 21 L. 23 dicembre 1978, n. 833.
5. Di fronte a particolari situazioni di emergenza ed urgenza superiori alla capacità operativa dei Servizi dell'Azienda ASL o dell'ARPA, il Sindaco può avvalersi dei propri uffici tecnici e di polizia, coordinati funzionalmente dai Servizi sopracitati.
6. La vigilanza da parte degli organi preposti si esercita nei riguardi di:
a. osservanza delle autorizzazioni comunali ed eventuali prescrizioni;

b. requisiti strutturali, impiantistici e di sicurezza;
c. rispetto dei limiti di ricettività fissati dalle autorizzazioni;
d. conduzione delle strutture in osservanza dei criteri igienico sanitari;
e. attività di cucina e di somministrazione alimenti;
f. prevenzione delle malattie infettive e parassitarie, secondo le norme di cui al presente Regolamento.
7. Qualora si riscontrino carenze dei requisiti previsti dalle norme, l'organo di vigilanza propone al Comune i provvedimenti amministrativi efficaci al superamento delle carenze.
8. Nei casi di inottemperanza alle prescrizioni con carenza dei requisiti igienici e di sicurezza, il Comune, anche a seguito di proposta dell'organo di vigilanza, ha facoltà di procedere alla sospensione delle autorizzazioni fino all'ottemperanza delle prescrizioni stesse e alla realizzazione dei requisiti carenti.
9. Qualora si riscontri ripetuta inosservanza delle prescrizioni con persistenti carenze dei requisiti igienici e di sicurezza oppure ricorrano reiterate violazioni delle norme, il Comune revoca le autorizzazioni.

Art. 7
Deroghe al presente Regolamento

1. Possono essere ammesse deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente Regolamento, limitatamente ai casi e con le modalità disciplinate dai successivi punti.
2. La deroga è ammessa o negata sentito il parere dell'Azienda ASL di Castellaneta.
3. La richiesta di deroga deve essere motivata e deve proporre soluzioni alternative a quelle regolamentari o previste dal presente regolamento, con accorgimenti tecnici in grado di assicurare e garantire sul piano igienico-sanitario e ambientale condizioni ritenute idonee dal Servizio Sisp-Sian dell'Azienda ASL di Castellaneta.
4. In altri casi, la richiesta di deroga deve essere motivata da ostacoli strutturali tali da rendere necessarie soluzioni alternative a quelle regolamentari, con accorgimenti tecnici in grado di assicurare gli esiti prestazionali che il tipo di attività da intraprendere o potenziare o modificare o trasferire richiede sul piano igienico-sanitario e ambientale, con onere a carico degli interessati della dimostrazione degli esiti raggiunti tramite relazione firmata da tecnico abilitato, fatte comunque salve le norme di principio del presente Regolamento.
5. Nel rispetto delle norme di sicurezza e di tutto quanto previsto dalla vigente legislazione in materia di deroga, i requisiti igienico-sanitari conseguenti alle opere di manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo, alle opere interne alla costruzione e alle opere interne alle singole unità immobiliari, purché comportino miglioramento della situazione igienica e distributiva preesistente, sono consentiti, anche nei casi in cui i locali o gli edifici non fossero rispondenti ai requisisti igienici definiti dal presente Regolamento. Ai fini autorizzativi, è prodotta relazione attestante le soluzioni tecniche adottate per determinare il miglioramento delle preesistenti condizioni igieniche. Per l'attuazione del principio di miglioramento prestazionale igienico e distributivo, è previsto il parere ASL di Castellaneta.
6. Per le strutture esistenti e regolarmente autorizzate, sono fatti salvi i requisiti presenti con i possibili interventi migliorativi di cui al precedente comma 4.
7. La specifica e motivata richiesta di deroga, da presentare prima della domanda di autorizzazione sanitaria quando prevista dalle vigenti norme, è indirizzata al competente dirigente del Comune da parte dell'interessato. È onere del Comune richiedere il parere alle strutture tecniche di supporto (ASL-Dipartimento di prevenzione-, ARPA ecc.) di cui al comma 2, fatta salva la facoltà per l'interessato di corredare la richiesta di deroga del parere rilasciato preventivamente dalle medesime strutture.

Art. 8

Abrogazioni norme precedenti

Il presente Regolamento abroga le norme, le disposizioni, dettate da altri regolamenti comunali precedenti, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute, fatte salve le norme di altri regolamenti speciali in materia.

Art. 9

Sanzioni e proventi delle sanzioni

La violazione delle disposizioni prescrittive previste dal presente Regolamento, ove non espressamente previsto negli articoli del presente regolamento o ove non si configurino apposite fattispecie di reato previste da disposizioni di legge, fatto salvo, in materia di igiene e sanità pubblica, il sistema sanzionatorio della depenalizzazione di cui alla legge 24-11-1981, n. 689 Legge 25.06.1999 n.205 e D.lgs. 30.12.1999 n.507 e successive modifiche ed integrazioni, il trasgressore è punito con la sanzione amministrativa da € 150,00 (centocinquanta) ad € 900,00 (novecento).

In tutti i casi in cui sia stata constatata un'azione o un'omissione in violazione alle norme del presente Regolamento, l'autorità competente ordina al responsabile dell'infrazione di uniformarsi alle disposizioni regolamentari prescrivendo a tal fine un termine perentorio.

L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni o l'opposizione agli atti esecutivi, sono regolamentate dalle norme vigenti in materia.

Per l'inosservanza delle ordinanze dell'autorità competente in materia d'igiene e sanità pubblica, oltre alla segnalazione alla competente Autorità Giudiziaria, si applica la sanzione pecuniaria da Euro 300,00 (trecento) a € 1500,00 (millecinque euro), salva diversa disposizione in rapporto alla gravità della violazione, da motivarsi con riferimento a singoli casi.

Per quanto riguarda le violazioni di leggi o regolamenti nazionali o comunitari si applicano in via prioritaria le sanzioni previste da tali norme.

Per quanto riguarda la procedura dell'irrogazione della sanzione, si applicano le disposizioni previste dalla legge 24-11-1981, n. 689 e successive modifiche ed integrazioni.

Ogni sanzione penale o amministrativa espressa in lire, deve essere convertita in Euro e la cifra che si produce dalla conversione deve essere arrotondata eliminando i decimali così come previsto dall'art.51 del D.lgs. 24.06.1998 n.213.

Proventi delle sanzioni.

I proventi delle sanzioni amministrative fatte salve eventuali integrazioni e modificazioni, spettano al Comune.

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

Quando per l'accertamento della violazione vengono eseguite analisi, gli oneri delle stesse, determinati con ordinanza-ingiunzione dal Sindaco, che li quantificherà in base ai tariffari vigenti, sono a carico del contravventore e devono essere devoluti all'organo esecutore delle stesse.

CAPITOLO III

Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive e parassitarie

Art. 10
Raccolta dati – Flussi informativi

Spetta al Servizio di Igiene Pubblica, anche con riferimento alle disposizioni contenute nel D. Lgs. 6 settembre 1989, n. 322, raccogliere in appositi registri i dati relativi all'attività di propria competenza alla situazione demografica nonché i dati derivanti da notifiche obbligatorie per Legge, promuovere ed effettuare indagini epidemiologiche, valutare lo stato sanitario della popolazione nelle materie di sua competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio. Per la parte riguardante i rischi in ambienti di lavoro è fatta salva la competenza del Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro (S.P.E.S.A.L.).

Movimento demografico.

Gli Uffici comunali dello stato civile devono trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene Pubblica i dati relativi al movimento demografico della popolazione del Comune.

Relazione semestrale

Il Servizio di Igiene Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, sulla base dei dati raccolti, deve compilare una relazione semestrale, riguardante l'esposizione dei dati e l'attività svolta dal Servizio stesso e formulare eventuali proposte. Detta relazione è inviata al Sindaco, alla Direzione Generale dell'ASL, nonché al competente Ufficio dell'Assessorato Regionale alla Sanità.

Art. 11
Notifica della cause di morte

1. Per consentire l'aggiornamento delle cause di morte, gli uffici comunali dello Stato Civile devono trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica della Azienda ASL di Castellaneta (TA) copia della scheda di morte secondo il modello stabilito dal Ministero della Sanità d'intesa con l'ISTAT.

2. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica provvede all'attuazione delle norme di competenza dell'Azienda ASL contenute nel vigente Regolamento di Polizia Mortuaria, approvato con D.P.R. 19 settembre 1990, n. 285 e Circolare Ministero Sanità 24 giugno 1993, n° 24 e norme in materia di attività funeraria della Regione Puglia del 15/12/2008 n°34 e s.m.i., al Regolamento Polizia Mortuaria Comunale e al Regolamento Regionale 11 marzo 2015, n. 8 Burp. Supp. n. 38 del 18-03-2015 " Regolamento Regionale in materia di Polizia Mortuaria e disciplina dei cimiteri per animali d'affezione".

Art. 12
Denuncia delle malattie infettive e diffusive

1. Ogni sanitario che, nell'esercizio della sua professione, venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, deve notificarla al Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda ASL di Castellaneta (TA) secondo quanto prescritto nel D.M. 15 dicembre 1990, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 6 dell'8 gennaio 1991.

Le modalità ed i tempi della segnalazione sono definiti dal D.M. 15/12/1990, dalle Circolari Ministeriali n.5 del 12/02/1987, n. 14 del 13/02/1988 e n. 4 del 13.03.1998; le misure profilattiche sono definite dalla Circolare. Ministeriale n. 13.03.1998 n. 4. e le Legge Regionale n.36 del 20.07.1984; Legge Regionale n.21 del 30.11.2000. E' possibile segnalare all'Ufficio Igiene le notifiche di malattie infettive per fax (attivo per 24 ore/die) o anche telefonicamente, nelle ore d'ufficio, indicando con precisione:

- nome, cognome, data di nascita, abitazione e provenienza dell'infermo;
- data inizio dei sintomi e possibile luogo di contagio;

- diagnosi della malattia;
- tutte le osservazioni che il sanitario ritiene opportuno aggiungere nell'ottica della salute pubblica;
- le misure profilattiche adottate per prevenire la diffusione del contagio.

2. Il Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda ASL di Castellaneta (TA) dovrà dare corso alle notifiche di cui al primo comma, secondo le modalità previste dal citato D.M.

3. La notifica di caso di Sindrome da Immunodeficienza Acquisita (A.I.D.S.), compresa nella classe 3^ del D.M. 15/12/1990, ai sensi del medesimo decreto, viene effettuata con le modalità previste dalle Circ. Min. Sanità n.5 del 13/02/1987 e n.14 del 13/02/1988 che prevedono la notifica diretta da parte del medico alla Regione e da questa al Ministero della Sanità (C.O.A. presso I.S.S.).

4. La notifica di malattie veneree (blenorragia, lue, linfogranuloma venereo ed ulcera molle) viene effettuata con le modalità previste al comma uno e nel rispetto di quanto prescritto dall'art.5 della L. n.837/1956 che prevede la segnalazione ai soli fini statistici del sesso e dell'età, omettendo i dati relativi all'identità del paziente. Il Medico Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, ove ragioni di Sanità Pubblica lo richiedano, può fare obbligo al medico denunciante di rivelare i dati anagrafici dei pazienti in stato di contagiosità.

5. La ASL deve predisporre un servizio per la ricezione, anche nelle giornate festive, di quelle denunzie per le quali si richiede la segnalazione immediata e per quelle soggette al Regolamento Sanitario Internazionale.

Art. 13
Indagine epidemiologica

1. Ricevuta notizia, secondo le modalità previste dall'art. 12 ed adempiuto a quanto prescritto dal D.M. 15 dicembre 1990, il Servizio di Igiene Pubblica provvede di concerto con gli altri Servizi interessati, all'espletamento dell'inchiesta epidemiologica e, ove ritenuto necessario, alla raccolta del materiale patologico da inviare all'ARPA per l'accertamento diagnostico.

2. Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché l'eventuale presenza di portatori e di contatti, il Servizio di Igiene Pubblica dispone le necessarie misure di profilassi a tutela della salute individuale e collettiva. Per le zoonosi e le tossinfezioni alimentari va data immediata comunicazione ai competenti Servizi (SIAN e Servizi Veterinari).

3. Per ogni episodio epidemico di infezione e di intossicazione alimentare l'Azienda ASL di Castellaneta (TA) svolge nel tempo più breve, una apposita indagine al fine di accertare:

a) l'agente eziologico;
b) il veicolo e le modalità di trasmissione;
c) la provenienza dell'alimento contaminato;
d) i fattori causali.

E adotta i provvedimenti consequenziali.

Art. 14
Isolamento e contumacia

1. Nel caso di malattia infettiva particolarmente diffusibile ad alto rischio per conviventi e contatti o normalmente assente dal nostro territorio (peste, colera, febbre ricorrente, tifo esantematico, ecc.), il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica propone l'isolamento che deve avvenire in appositi reparti ospedalieri e deve essere mantenuto per il periodo di effettiva contagiosità.

2. L'isolamento e la contumacia possono essere domiciliari, previo accertamento delle condizioni igieniche dell'abitazione e sono affidati alla famiglia, demandando la vigilanza al medico curante e, ove ritenuto opportuno, al personale di assistenza e vigilanza sanitaria del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.

Art. 15

Profilassi delle malattie trasmissibili con sangue e liquidi biologici

In tutte le strutture sanitarie e assistenziali pubbliche e private devono essere scrupolosamente applicate le norme individuate dal D.M.28/9/90 e seguenti, che consentono un'efficace protezione nei confronti dei germi trasmissibili con sangue e liquidi biologici infetti.
Quando si eseguono manovre che possono comportare il contatto con sangue o liquidi biologici gli operatori devono sempre adottare le cosiddette "precauzioni universali": lavaggio delle mani, uso di dispositivi di protezione individuale (guanti, mascherine, occhiali, abbigliamento adeguati, smaltimento di aghi e strumenti taglienti in appositi contenitori resistenti).
Per ridurre il rischio di infezioni crociate (da paziente a operatore, da operatore a paziente, da paziente a paziente) il comportamento degli operatori deve essere uniformato mediante l'adozione di procedure formalizzate, con standardizzazione delle stesse. Deve essere privilegiato l'utilizzo di strumenti e materiale monouso. I dispositivi medici "critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con la cute e mucose non integre o che vengono introdotti nell'organismo) e i dispositivi medici "semi critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose integre) dopo l'uso devono essere sottoposti a sterilizzazione mediante autoclave, previa decontaminazione e detersione.
I materiali non trattabili con il calore e non disponibili in monouso che necessitano di sterilizzazione devono essere sottoposti a trattamento con glutaraldeide al 2% per 10 ore o di altra sostanza di equivalente potere sterilizzante; l'utilizzo di tale procedura deve essere preventivamente concordato con il Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda ASL di Castellaneta, Settore Profilassi delle malattie infettive.
Gli articoli "non critici" (superfici o attrezzature che non entrano in contatto con tessuti) devono essere sottoposti a disinfezione di livello intermedio, ottenibile con l'utilizzo di prodotti a base di cloro.
Per le superfici è preferibile prevenire la contaminazione applicando teli, guaine o pellicole protettive: si tratta di procedura d'obbligo in ambito odontoiatrico, dove l'uso di strumenti rotanti ad alta velocità genera nell'ambiente aerosol potenzialmente infetti.
Inoltre è vietato l'abbandono, in luogo pubblico o aperto al pubblico, di siringhe usate e altri oggetti che possono costituire veicolo di trasmissione di malattie infettive. Le violazioni sono sanzionate ai sensi del presente regolamento.
Chiunque individui luoghi pubblici o aperti al pubblico con l'abbandono di siringhe usate e gli altri oggetti di cui al comma precedente, lo comunica all'Azienda ASL per l'adozione dei provvedimenti di bonifica conseguenti.

Art. 16

Profilassi delle infezioni trasmissibili nelle attività di barbiere, parrucchiere, estetista e tatuatore, piercing. (vedi articoli 339-340-341-342).

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

monouso dopo l'utilizzo devono essere immersi in una soluzione disinfettante, lavati con abbondante acqua corrente e successivamente sterilizzati . É indispensabile disporre di un quantità di strumenti tale da poterli avvicendare tra un cliente e l'altro e rendere possibile l'effettuazione di un adeguato ciclo di sterilizzazione.
In caso di ferite accidentali dei clienti devono essere utilizzati esclusivamente creme o gel emostatici in tubo. Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente da poter essere cambiata per ogni cliente; dopo l'uso la biancheria deve essere risposta in un contenitore chiuso per il lavaggio. Per quanto non previsto dal presente articolo si fa riferimento ai successivi articoli del presente regolamento.
L'esercizio di attività di tatuaggio e piercing, ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive, si svolge secondo quanto stabilito dalle note della Regione Puglia Assessorato alla Sanità n.24/13926/116/15 del 20.05.1998 e n.24/27292/116/15 del 12.11.1998 e D.G.R. 10.12.2002 n.1997 e successive modifiche e integrazioni.
E' consentita solo mediante strumenti monouso (aghi, tubi scorriago, rasoi) e comunque con modalità atte ad impedire ogni fenomeno di contaminazione. L'operatore deve indossare il camice e guanti monouso. Al termine di ogni trattamento il piano di lavoro deve essere deterso con soluzione saponata ed adeguatamente disinfettata. Viene attribuita al Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta la competenza connessa al rilascio della idoneità igienico sanitaria per l'attività di tatuaggi, piercing e trattamenti similari, nonché al controllo e alla vigilanza in merito al loro corretto svolgimento (Delib. G.R. n.1997 del 10/12/02).

Art. 17
Profilassi delle malattie nei viaggiatori internazionali

L'Azienda ASL, tramite il Servizio di Igiene Pubblica e il dedicato Ambulatorio di Medicina dei Viaggi, provvede a fornire indicazioni di profilassi ed educazione sanitaria alle persone che per qualsiasi motivo si rechino all'estero, nonché a erogare le vaccinazioni obbligatorie e consigliate.

Art. 18
Riammissione in comunità

Fatte salve le misure contumaciali applicabili, la riammissione alle collettività educative e scolastiche di un minore o di un adulto rimasto assente per malattia per oltre 5 giorni è certificata dal medico curante, che attesta l'assenza di sintomi riferibili a malattie infettive e l'idoneità alla frequenza ai sensi dell'art. 42 del D.P.R. n. 1518/1967.
Per l'ammissione dei minori nei soggiorni di vacanza, si fa riferimento alla Circolare Ministero Sanità 2.4.2000 n. 6, fatte salve le indicazioni fornite dalle altre Regioni per i soggiorni di relativa competenza.

Art. 19
Trasporto di ammalati infetti o sospetti

Il trasporto di ammalati infetti o sospetti tali è eseguito di norma con autoambulanza. Successivamente il responsabile dell'Ambulanza deve sottoporre il mezzo usato a procedimento di disinfezione o disinfestazione prima del riutilizzo.

Qualora sia usato un altro mezzo pubblico o privato, ne è data successiva comunicazione all'Azienda ASL di Castellaneta che valuta la necessità o meno di sottoporre i mezzi usati a procedimento di disinfezione o disinfestazione prima del loro riutilizzo.
Il Comune, in particolari casi di necessità, può disporre l'obbligo per le Associazioni private autorizzate al trasporto di infermi ad assicurare il trasporto dei casi di malattie infettive, indicando eventuali precauzioni e provvedimenti di disinfezione da adottare successivamente.

Art. 20
Trattamento sanitario obbligatorio

In caso di malattia infettiva contagiosa, sospetta o accertata, quando il soggetto interessato rifiuta l'accertamento e/o il trattamento, comprese le misure contumaciali, determinando una situazione di rischio per la salute della collettività, il medico curante propone al Sindaco l'accertamento sanitario obbligatorio o il trattamento sanitario obbligatorio per l'adozione di specifico atto ai sensi dell'art. 33 della Legge n. 833/1978.

CAPO IV
Profilassi delle malattie infettive degli animali trasmissibili all'uomo

Art. 21
Competenze del Comune

Anche ai fini della prevenzione delle malattie infettive degli animali trasmissibili all'uomo, il Comune gestisce il canile municipale secondo le modalità fissate dal relativo regolamento di gestione. Il Comune organizza e gestisce le colonie feline secondo le vigenti disposizioni nazionali e regionali.
In materia di profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, il Comune può disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori anche su richiesta della Azienda ASL di Castellaneta (servizio veterinario) e adottare altri provvedimenti ordinativi.

Art. 22
Competenze dell'Azienda ASL

L'Azienda ASL di Castellaneta - Servizio Veterinario, ai fini della profilassi delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo, riceve le denunce obbligatorie di malattie infettive, attua i provvedimenti di profilassi generica e specifica e propone al Comune eventuali provvedimenti amministrativi prescrittivi e ordinatori.

Art. 23
Divieto

Salvo quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale è vietato:
-somministrare agli animali randagi, sinantropi o selvatici alimenti di qualsiasi tipo in aree pubbliche o in aree private soggette a uso pubblico;
-gettare o depositare in aree pubbliche o in aree private soggette a uso pubblico, rifiuti o sostanze utilizzabili come alimento dagli animali randagi, sinantropi o selvatici.

CAPO V
Profilassi della Rabbia

Art. 24
Segnalazione di morsicatura

Quando un cane, un gatto o un altro mammifero, morde una persona o un altro animale, o presenti manifestazioni riferibili all'infezione rabbica, il proprietario e/o il detentore dell'animale, il medico che ha assistito la persona ferita, il veterinario che ha assistito l'animale danno comunicazione entro 48 ore all'Azienda ASL di Castellaneta. La comunicazione contiene tutti gli elementi necessari all'identificazione e al reperimento della persona morsicata e degli animali coinvolti.
Se l'animale morsicatore è ignoto o è valutabile un rischio di infezione rabbica, il medico soccorritore invita la persona morsicata a recarsi presso struttura competente del Servizio Igiene Pubblica per l'eventuale profilassi antirabbica.
Se l'animale morsicatore è noto, o gli animali coinvolti sono noti, l'Azienda ASL-Servizio Veterinario adotta i provvedimenti previsti dalla normativa statale, sottopone a sorveglianza l'animale e riferisce al SISP per eventuali provvedimenti di profilassi della rabbia e di funzionamento del canile.

CAPO VI
Prevenzione delle altre antropozoonosi

Art. 25
Notifica

Le malattie infettive e diffusive degli animali, elencate all'art 1 del D.P.R. 320/54 e successive integrazioni e modifiche, sono notificate all'Azienda ASL di Castellaneta-Servizio Veterinaria.
Sono tenuti alla notifica:
i veterinari dipendenti dell'Azienda ASL;
i veterinari liberi esercenti;
i proprietari e i detentori di animali anche in temporanea consegna e a qualsiasi titolo;
gli albergatori e i conduttori di stalle;
sono infine tenuti alla notifica i funzionari e le guardie di pubblica sicurezza, i carabinieri, le guardie di finanza, le guardie forestali, gli agenti al servizio della Provincia e del Comune e le guardie dell'Ente nazionale per la protezione degli animali.

Art. 26
Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria e di profilassi veterinaria

Non appena rilevati i sintomi sospetti di una delle malattie elencate all'art. 1 del D.P.R. 320/54, i proprietari e i detentori degli animali, adottano a scopo cautelativo i seguenti provvedimenti:
--isolano gli animali infetti;
--accantonano opportunamente custoditi gli animali morti;
non spostano dal luogo di ricovero animali in genere, ogni prodotto animale o altro materiale che può costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni dell'Azienda ASL.

Non appena ricevuta la notifica, l'Azienda ASL di Castellaneta provvede all'accertamento della diagnosi. Esegue altresì l'indagine epidemiologica e propone al Comune le misure atte a impedire la diffusione della malattia e ne vigila l'attuazione.
In attesa dell'adozione da parte del Comune delle relative disposizioni, l'Azienda ASL di Castellaneta impartisce per iscritto al proprietario o detentore degli animali le istruzioni volte a impedire la diffusione dell'infezione tra gli animali e a tutelare la salute delle persone che a qualunque titolo vengono a contatto con questi.
Ai fini della prevenzione delle zoonosi, i conduttori dei cani effettuano la raccolta e il corretto smaltimento delle deiezioni dei loro animali. È proibito consentire la defecazione dei propri animali sotto i portici e sui marciapiedi e negli spazi pubblici.

CAPO VII
Disinfezione e Disinfestazione

Art. 27
Competenze del Comune

L'Amministrazione comunale, predispone e rende pubblici annualmente i programmi di disinfestazione e derattizzazione del territorio comunale, esegue gli interventi sopra menzionati nelle aree pubbliche e negli ambienti pubblici gestiti dall' Amministrazione comunale stessa (scuole, mercati ortofrutticoli, mercati ittici e mattatoio pubblico, ecc..). Il Comune assicura l'esecuzione delle operazioni di bonifica rispetto a agenti infettanti e infestanti (disinfezione, disinfestazione intesa quale lotta agli artropodi, disinfestazione e derattizzazione) quando interessano aree pubbliche o aperte al pubblico. Nei restanti casi gli interventi di bonifica competono alle proprietà delle aree e degli immobili o a chi ne ha l'effettivo uso, comprese le pubbliche amministrazioni che ne hanno la titolarità. Per ragioni di salute pubblica, il Comune ha facoltà di ordinare interventi di bonifica.
In caso di inosservanza di un'ordinanza di bonifica, il Comune provvede direttamente all'intervento, ponendo a carico degli inadempienti l'onere dell'intervento e le maggiori spese sostenute. Resta salva e impregiudicata l'applicazione delle sanzioni per l'inosservanza dell'ordinanza.
Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune può avvalersi anche dell'Azienda ASL.

Art. 28
Competenze dell'Azienda ASL

È di competenza dell'Azienda ASL di Castellaneta la vigilanza sulle operazioni di disinfezione, disinfestazione, disinfettazione e derattizzazione da chiunque eseguite.
Qualora l'Azienda ASL ravvisi la necessità, per ragioni di salute pubblica, di un intervento di disinfezione, disinfettazione o derattizzazione in una struttura pubblica o privata, ne dà comunicazione ai proprietari o ai rappresentanti legali e questi provvedono direttamente agli interventi indicati, avvalendosi di ditte private autorizzate a norma di legge sotto la vigilanza dell'Azienda ASL. Per ditte private autorizzate, si intendono quelle di cui alla L. n.82 del 25.01.1994 e al D.M. n. 274 del 07.07.1997 ovvero certificate ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettera a), della L. n. 82 del 25.01.1994.
Nel caso che le persone tenute a intervenire non adempiano alla prescrizione dell'Azienda ASL, questa propone al Comune l'adozione di ordinanza ordinatoria a carico del proprietario o del rappresentante legale della struttura.
Ogni qualvolta lo ritenga necessario, l'Azienda ASL di Castellaneta propone al Comune provvedimento ordinatorio per l'esecuzione della disinfezione e disinfestazione di canili,

allevamenti, luoghi di permanenza, anche temporanea, di animali e dei locali di lavorazione e stoccaggio di prodotti, sottoprodotti e rifiuti di origine animale, nonché dei locali pubblici e privati ove sia stata rilevata un'infestazione da parassiti animali.
L'Azienda ASL ha facoltà di richiedere che i ratti e gli altri infestanti catturati o uccisi durante le operazioni di bonifica siano messi a disposizione per i controlli necessari.

Art. 29
Competenze dei privati

I proprietari o usufruttuari di immobili o aree private (cittadini, imprese o Enti), devono effettuare all'interno delle aree di proprietà e senza arrecare danni a terzi ed all'ambiente:
a) trattamenti antilarvali con adeguata periodicità in tutte quelle situazioni in cui si determinano raccolte di acque ineliminabili;
b) trattamenti di derattizzazione di aree infestate, fino ad assenza di avvistamenti;
c) ogni intervento utile ad evitare forme di colonizzazione, in ambienti chiusi ed aperti, di blatte ed altri insetti striscianti.
Gli Amministratori di condominio devono predisporre, con cadenza almeno annuale, la derattizzazione delle parti comuni dei fabbricati e darne comunicazione scritta all'Ufficio d'Igiene del Comune.
Le Ditte e gli esercenti del settore alimentare devono rigorosamente rispettare gli obblighi imposti dalla normativa vigente per la disinfestazione e derattizzazione negli ambienti interni ed esterni di propria pertinenza secondo quanto prescritto nel manuale di autocontrollo e affidando il servizio a ditta autorizzata.
In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutti gli stabilimenti dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni rurali, nelle stalle, ed in altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei conduttori, misure contro gli insetti e ratti secondo metodi e mezzi efficaci.
Il Sindaco, ad integrazione o parziale modifica di quanto sopra indicato, per fronteggiare eventuali situazioni intercorrenti può emanare specifiche Ordinanze Sindacali che indichino le misure igienico-sanitarie da adottare.

Art. 30
Sanificazione

I locali delle collettività educative e scolastiche sono sottoposti a pulizia e sanificazione ambientale, secondo protocolli concordati con i servizi dell'Azienda ASL:
- prima dell'apertura annuale;
- dopo l'intrusione da parte di estranei;
- dopo l'utilizzo per seggi elettorali;
- in seguito a ogni altra occasione di utilizzo diverso da quello educativo e scolastico;
- nei casi ritenuti necessari dall'Azienda ASL di Castellaneta per esigenze di salute pubblica.

L'attività di sorveglianza e controllo degli infestanti è svolta a cura dei titolari allorché ne riscontrino la necessità, nei seguenti locali, nonché sui materiali che vi sono contenuti:
in tutti gli esercizi e depositi di prodotti alimentari e bevande, secondo i piani di disinfestazione previsti dall'autocontrollo; in tutti gli stabilimenti in cui si lavorano prodotti organici; nelle discariche, nei depositi e negli impianti di trattamento e smaltimento dei rifiuti; negli allevamenti e negli altri luoghi di detenzione non domestica di animali (canili, pensioni per animali); negli istituti di cura e ricovero pubblici e privati;

negli alberghi e strutture ricettive in generale; nei teatri, nei cinematografi e locali di pubblico spettacolo; nei mezzi di pubblico trasporto; negli ambienti in genere di uso collettivo; in tutti i locali commerciali e artigianali.
I titolari dei locali interessati conservano documentazione dell'attività di sorveglianza e controllo svolta.
Sono vietati la vendita, l'affitto e la cessione di abiti, costumi ed effetti di uso personale usati, di qualunque genere, senza che essi siano stati sottoposti a un documentato trattamento di lavaggio e bonifica.

Art. 31
Cautele nella disinfezione - disinfestazione – derattizzazione

Gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione sono preventivamente notificati dalle imprese all'Azienda ASL di Castellaneta ai fini della vigilanza, fatte salve le norme che disciplinano l'uso dei presidi medico chirurgici.
Qualora nelle operazioni di derattizzazione vengano usate esche, queste non sono rese accessibili all'uomo e agli animali domestici. Nel caso di inottemperanza, l'Azienda ASL propone al Comune l'adozione di provvedimenti ordinativi.
Nell'uso di biocidi/antiparassitari, registrati presso il Ministero della Sanità sono osservate le cautele indicate nelle schede tecniche e di sicurezza di ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile rischio per la salute umana e animale.
Le imprese, sia pubbliche che private, che intendono impiegare gas tossici negli interventi di bonifica, rispettano le norme di legge vigenti in materia ai sensi del D.M. 05.09.1994, e ne danno comunicazione all'Azienda ASL di Castellaneta unitamente al nominativo del responsabile delle operazioni. L'Azienda ASL può prescrivere modalità d'uso vincolanti.
Le imprese, prima degli interventi, informano mediante avvisi scritti gli utenti degli ambienti confinati e dei luoghi aperti da sottoporre a disinfezione o disinfestazione, sull'intervento programmato. L'informazione comprende:
i motivi dell'intervento;
la data e l'ora delle operazioni;
le sostanze impiegate, intese quale principio attivo e nome commerciale;
le cautele da adottare a tutela delle persone, degli animali e delle cose.
Al termine dell'intervento le imprese consegnano al committente un verbale o rendono ben visibile un avviso riportante:
i prodotti usati (nome commerciale e principio attivo);
le quantità impiegate (percentuale o concentrazione di utilizzo);
le modalità di distribuzione (irrorazione, nebulizzazione, polverizzazione, esche);
le eventuali ulteriori cautele da adottare successivamente all'intervento;
la denominazione dell'impresa, con relativo indirizzo e numero telefonico
Le imprese conservano documentazione relativa all'intervento svolto.

Art. 32
Protezione degli addetti nella disinfestazione

Nel corso delle operazioni di disinfestazione, disinfettazione e derattizzazione gli addetti sono dotati di idonei mezzi di protezione personale.
Ai sensi della Legge n. 638 del 02.12.1975 i medici che assistono i casi di intossicazione da antiparassitari sono tenuti a notificarli all'Azienda ASL.

Art. 33
Vigilanza

L'Azienda ASL di Castellaneta può disporre accertamenti nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti e disinfestanti. Gli accertamenti riguardano in particolare:
la rispondenza alle schede tecniche della composizione dei prodotti usati;
la rispondenza delle condizioni d'impiego alle schede tecniche e alle prescrizioni;
l'adozione di tutte le misure di cautela su esposte;
l'idoneità del personale addetto alle mansioni svolte, nei casi previsti dalla normativa vigente.

Art. 34
Oneri del proprietario

Tutti gli interventi di disinfestazione, disinfettazione e derattizzazione sono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.
Gli interventi sui beni demaniali sono a carico degli Enti proprietari.

Art. 35
Misure di lotta agli animali nocivi e molesti

La salvaguardia dell'igiene dell'ambiente è indispensabile per prevenire il formarsi di focolai di zanzare o di altri insetti nocivi e molesti e di rendere più agevole ed efficace la lotta contro topi, ratti ed insetti.
La lotta agli infestanti, si attua mediante:
1) *Provvedimenti di tipo preventivo*
Sono prioritari ed includono tutte quelle misure che in modo diretto o indiretto impediscono l'annidamento e la proliferazione di tutti i vettori di malattie infettive quali roditori, insetti volanti (zanzare, mosche, ecc), zecche, scarafaggi ed altri insetti striscianti, sia negli ambienti confinati che nell'ambiente esterno. A tal proposito:
a) è fatto divieto di abbandono di oggetti e contenitori di qualsiasi natura e dimensioni ove possa raccogliersi acqua piovana (copertoni, bottiglie, bidoni, lattine, barattoli, teli di plastica, buste ecc.);
b) è fatto divieto di abbandono di rifiuti di qualunque genere con particolare riguardo a quelli putrescibili;
c) giardini e orti devono essere innaffiati in modo da evitare ristagni d'acqua, anche nei sottovasi, ed i terreni incolti devono essere mantenuti privi di erbacce, di rifiuti di qualunque genere e da impaludamenti; i cortili e le aree aperte sono tenuti sgombri, a cura dei proprietari o conduttori, da erbacce, sterpi e rifiuti di ogni genere ed eventualmente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti; sono inoltre sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque meteoriche o di qualsiasi altra provenienza.
d) i contenitori in uso vanno regolarmente svuotati o protetti;
e) grondaie, caditoie, tombini vanno ispezionate e regolarmente ripuliti;
f) nei cantieri vanno evitati ristagni d'acqua e accumulo di rifiuti;
g) i gestori di depositi di ogni genere, con particolare riferimento ai depositi di pneumatici, devono adottare dei provvedimenti che impediscono il formarsi di raccolte d'acqua dentro i materiali effettuando stoccaggi in aree possibilmente chiuse o coperte. Nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque proteggere i pneumatici dalle intemperie per impedire la raccolta di acqua al loro interno anche mediante uso di teloni in plastica ben tesi;

h) non è consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici. Per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto, i pneumatici devono essere dotati di fori di diametro tale da impedire il ristagno in essi di acqua piovana.
La lotta preventiva all'infestazione da roditori si attua prevalentemente nel limitare il più possibile il cibo a loro disposizione ed a tal fine sono necessari corretti sistemi di raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani. Al fine di prevenire l'annidamento e la proliferazione degli animali nocivi e molesti, sono vietati lo scarico e il deposito di rifiuti sul suolo pubblico e privato. È consentito l'accatastamento di oggetti sul suolo pubblico e privato soltanto per il tempo necessario all'intervento dell'apposito servizio di raccolta e smaltimento che deve essere preventivamente allertato.
In area pubblica e privata è vietato l'abbandono, la realizzazione e il mantenimento allo scoperto di contenitori di qualsiasi forma, dimensione e natura ove possa raccogliersi e permanere acqua stagnante; ove tale misura risulti difficilmente attuabile, si procede alla chiusura ermetica dei contenitori con coperchi a tenuta o con zanzariere, allo svuotamento giornaliero o al loro stabile capovolgimento che impedisca in ogni caso la raccolta di acque meteoriche.
Le sponde di fiumi, canali, fossi stradali e di campagna sono tenute pulite e diserbate a cura dei proprietari o gestori o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.
Salvo quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale è vietato:
somministrare agli animali randagi, sinantropi o selvatici alimenti di qualsiasi tipo in aree pubbliche o in aree private soggette a uso pubblico;
gettare o depositare in aree pubbliche o in aree private soggette a uso pubblico, rifiuti o sostanze utilizzabili come alimento dagli animali randagi, sinantropi o selvatici.
Le operazioni di pulizia delle aree dei mercati sono svolte giornalmente al termine dell'orario di apertura e i conduttori evitano la dispersione ambientale di contenitori di cartone, buste di plastica, carta ecc; o di residui di alimenti. E' vietato abbandonare nelle aree mercatali rifiuti derivante dall'attività di vendita.
I cassonetti di raccolta dei rifiuti solidi urbani e i contenitori di rifiuti differenziati sono:
in numero adeguato alla produzione locale di rifiuti;
dotati di dispositivo di apertura e chiusura tale da evitare la penetrazione di ratti e insetti e ristagno d'acqua al loro interno;
puliti e disinfettati periodicamente e conservati in condizioni di buona manutenzione;
di facile uso da parte degli utenti.
I progetti delle "isole ecologiche" sono preventivamente approvati dall'Azienda ASL.
2) *Trattamenti disinfestanti*
Sono misure indispensabili ma non sufficienti nella lotta agli insetti nocivi e roditori.
Includono:
a) Lotta contro gli insetti tramite:
- disinfestazione antilarvale mediante prodotti, anche di tipo biologico, che applicati sulla superficie di acque stagnanti, fossati, ambienti umidi, caditoie, tombini, reti fognanti, ecc. eliminano gli insetti prima che diventino adulti. Va effettuata dall'inizio del periodo primaverile fino all'autunno inoltrato e ripetuto con periodicità determinata dal prodotto usato. Qualora i ristagni siano in contatto con corsi d'acqua o falde acquifere, previa valutazione dell'impatto sulla salute pubblica, dovranno essere usati esclusivamente prodotti di tipo biologico;
- disinfestazione adulticida mediante utilizzo di prodotti, consentiti dalla legge, nebulizzati su vaste aree. Elimina gli insetti adulti raggiungibili con l'erogazione del prodotto e va ripetuto qualora la disinfestazione antilarvale non garantisca un contenimento degli insetti accettabile. Tale circostanza può essere monitorata con ovitrappole (o altri sistemi specifici).
b) Lotta contro i roditori

mediante l'uso di esche rodenticide posizionate in punti strategici (tombini, anfratti, ecc) di strade e piazze dei centri abitati, di aree prossime a discariche, di aree incolte, ecc. con periodicità determinata da uno specifico sistema di monitoraggio. Nelle aree scoperte dovranno essere utilizzate apposite esche protette adeguatamente e segnalate per :

c) Lotta a zecche, scarafaggi e altri insetti striscianti secondo specifiche necessità.

d) Lotta a vespe e calabroni

Per vespe, calabroni e simili, i trattamenti rivestono il ruolo di tutela della pubblica incolumità ed includono la rimozione dei favi di tali insetti.

L'Amministrazione comunale dispone tali interventi per le aree pubbliche e strutture di propria gestione.

I soggetti privati (cittadini, Enti o imprese) dispongono tali interventi per le aree ed edifici di proprietà.

In entrambe le condizioni precedenti, qualora ricorrano le condizioni indicate nella nota del 03/06/2000 inviata dal Ministero dell'Interno agli Ispettorati Regionali ed Interregionali VVF (e s.m.i. a tale nota) la rimozione dei favi degli insetti pericolosi è effettuata dai Vigili del fuoco.

Rientrano nelle condizioni suddette, l'inaccessibilità dei favi ai comuni mezzi in dotazione alle Ditte operatrici del settore e le dimensioni straordinarie dei favi.

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

Art. 36

Altre misure di prevenzione (vedi anche art. 391)

I cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico portano, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola, a cura dei proprietari o dei detentori a qualsiasi titolo. I cani di indole aggressiva sono condotti con museruola e guinzaglio.

Nelle aree attrezzate come aree di sgambatura, i proprietari o i conduttori a qualsiasi titolo dei cani, possono tenere l'animale libero senza museruola, sotto la propria responsabilità, nel rispetto comunque di tutte le norme vigenti.

Il proprietario del cane è tenuto a raccogliere e pulire le feci lasciate dal proprio cane su strade, aree pubbliche o private; l'inottemperanza comporta le sanzioni previste dal presente Regolamento.

Nei locali pubblici in cui è ammesso l'ingresso di animali (sono esclusi i locali in cui si lavorano, somministrano e vendono alimenti nei quali l'animale non può accedere) e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani portano la museruola e sono tenuti al guinzaglio.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia, soltanto entro i limiti dei luoghi da sorvegliare purché non aperti al pubblico, i cani da pastore e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate, della Polizia e delle Forze dell'ordine, quando sono utilizzati per servizio.

CAPO VIII

Vaccinazioni

Art. 37

Vaccinazioni

L'Azienda ASL di Castellaneta provvede alla effettuazione delle vaccinazioni obbligatorie, raccomandate o facoltative tramite il Servizio Igiene Pubblica.

Alla stessa il cittadino può rivolgersi per richiedere informazioni e/o certificazioni relativamente al proprio stato vaccinale. Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite.

Possono essere esentati dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, su proposta del medico curante, a giudizio dei Servizi dell'Azienda ASL , siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere sottoposti senza rischio.
Tutte le vaccinazioni sono praticate secondo le procedure definite per ciascuna dalle specifiche norme.

Art. 38
Competenze dei medici

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai medici dell'Azienda ASL di Castellaneta, le stesse possono essere effettuate dai medici convenzionati e da qualsiasi altro medico. Tutti i medici che a qualsiasi titolo effettuino vaccinazioni obbligatorie o facoltative devono darne comunicazione per iscritto al Servizio Igiene Pubblica.
Prima di ogni vaccinazione, è necessario acquisire il consenso informato del vaccinando se maggiorenne o, se minorenne, di chi esercita la potestà dei genitori; è ammessa delega scritta da parte di chi esercita la potestà dei genitori nei riguardi del minore, accompagnata da fotocopia del documento di identità del delegante e del delegato. Specifico consenso informato scritto è acquisito allorché si conducono sperimentazioni umane mediante somministrazione di vaccini che comunque debbono risultare registrati a sensi di legge.
Eseguita la vaccinazione, il medico rilascia all'interessato specifica documentazione e la vaccinazione eseguita è comunicata all'Azienda ASL di Castellaneta.
Ogni evento avverso da vaccinazione è comunicato, dal medico vaccinatore o dal medico che comunque abbia osservato l'avvento avverso, all'Azienda ASL.

Art. 39
Competenze dell'Azienda ASL

L'Azienda ASL di Castellaneta esercita le seguenti funzioni:
1. definisce e aggiorna le strategie vaccinali;
2. vigila sull'osservanza delle norme che disciplinano l'esecuzione delle diverse vaccinazioni;
3. assicura ai cittadini le informazioni relative alle norme vaccinali, alle procedure e al calendario vaccinale;
4. riceve le notifiche di avvenuta vaccinazione ai fini dell'istituzione e gestione dell'anagrafe vaccinale;
5. riceve le segnalazioni di evento avverso da vaccinazione e compila la relativa scheda di notifica per la successiva trasmissione alla Regione e al Ministero della Salute;
6. informa il Comune sui tassi di copertura delle vaccinazioni obbligatorie e facoltative;
7. assicura quant'altro previsto dal Piano Nazionale Vaccini in merito agli obiettivi, alle strategie, agli standard delle strutture competenti alla somministrazione e all'organizzazione delle attività vaccinali.

Art. 40
Anagrafe vaccinale

Ogni medico che esegue vaccinazioni, ai sensi dell'art. 184 del T.U. leggi sanitarie e delle norme speciali che disciplinano le singole vaccinazioni, ne dà comunicazione scritta, entro 72 ore, all'Azienda ASL per la loro registrazione nell'anagrafe vaccinale.
Per ogni vaccinazione sono comunicati:
i dati anagrafici del vaccinato e il suo domicilio;
il tipo di vaccino usato;

il nome della ditta produttrice e il nome commerciale del prodotto usato;
il numero della serie di fabbricazione, la data di scadenza e il numero di controllo dello Stato;
la data e l'ora della somministrazione;
la via e la sede anatomica di somministrazione;
il numero progressivo della dose nell'ambito del ciclo vaccinale.
Ai fini della gestione dell'anagrafe vaccinale, il Comune trasmette periodicamente all'Azienda ASL le variazioni anagrafiche della popolazione (nuovi nati, immigrati, emigrati, deceduti).

Art. 41
Esenzioni dalle vaccinazioni

È ammessa l'esenzione dalle vaccinazioni obbligatorie per controindicazioni sanitarie certificate dal medico, ai sensi delle vigenti norme che disciplinano le singole vaccinazioni.

Art. 42
Certificazione vaccinale per l'ammissione scolastica

Ai sensi dell'art. 47 del DPR n. 1518/1967, come modificato dal DPR n. 355/1999, i direttori delle scuole e i capi degli istituti di istruzione pubblica e privata, all'atto dell'ammissione alla scuola o agli esami, accertano se siano state praticate agli alunni le vaccinazioni e le rivaccinazioni obbligatorie, richiedendo la presentazione da parte dell'interessato delle relativa certificazione, ovvero di dichiarazione sostitutiva (ai sensi della Legge 04.01.1968, n. 15, e successive modificazioni e integrazioni, e del DPR 20.10.1998, n. 403), comprovante l'effettuazione delle vaccinazioni e delle rivaccinazioni, accompagnata dall'indicazione delle struttura del Servizio Sanitario Nazionale competente a emettere la certificazione.
Nel caso di mancata presentazione della certificazione o della dichiarazione di cui al precedente comma, il direttore della scuola o il capo dell'istituto comunica il fatto entro cinque giorni, per gli opportuni e tempestivi interventi, all'Azienda ASL di appartenenza dell'alunno.
La mancata certificazione non comporta, ai sensi del DPR n. 355/1999, l'esclusione dell'alunno dalla scuola dell'obbligo o dagli esami.
L'Azienda ASL di Castellaneta comunica alla scuola l'elenco degli alunni non vaccinati ed è tenuta a irrogare nei riguardi degli inadempienti le sanzioni amministrative previste dalle specifiche norme che disciplinano le vaccinazioni, con le procedure stabilite dalla Legge n. 689/1981 e successive modificazioni e dalle disposizioni regionali.
Nel caso di abbassamento del tasso di copertura vaccinale nella popolazione infantile al di sotto del valore critico di copertura specifico per ogni vaccinazione o qualora necessitino urgenti provvedimenti a tutela della salute pubblica, il Sindaco, verificato che l'Azienda ASL abbia esperito tutti i tentativi di convincimento del genitore inadempiente o di chi esercita la potestà genitoriale, e fatta salva la sanzione amministrativa, su proposta dell'Azienda ASL adotta ordinanza ingiuntiva contingibile e urgente ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 267/2000.
La inottemperanza all'ordinanza contingibile e urgente del Sindaco comporta l'applicazione delle sanzioni penali di cui all'art. 650 C.P.

Art. 43

Sanzioni nei confronti degli inadempienti all'obbligo vaccinale in generale

Per quanto riguarda gli inadempienti all'obbligo vaccinale in generale, il Comune concorda con l'Azienda ASL specifico protocollo per la gestione delle rispettive competenze.
Nei confronti degli inadempienti che non abbiano pagato la sanzione amministrativa pecuniaria, il Comune emette atto ingiuntivo di pagamento oppure atto di archiviazione della sanzione amministrativa, qualora la valutazione della situazione epidemiologica eseguita dall'Azienda ASL, tramite verifica dei tassi di copertura vaccinale, permetta di escludere condizioni di rischio per la comunità.

Art. 44

Educazione alla salute, informazione e comunicazione dei rischi

Il Comune e l'Azienda ASL programmano e svolgono le azioni collettive di educazione alla salute, informazione e comunicazione del rapporto rischi / benefici, connesso alla prevenzione vaccinale sia obbligatoria che facoltativa.
Analoga azione viene svolta a livello individuale dai medici convenzionati di medicina generale, dai pediatri convenzionati di libera scelta e da qualsiasi altro medico e professionista sanitario in accordo con il Comune e l'Azienda ASL.

Art. 45

Acquisizione dello stato vaccinale di cittadini stranieri residenti o domiciliati

Le persone, adulti o minorenni, residenti o domiciliati nel territorio comunale e provenienti da paesi stranieri, presentano all'Azienda i dati relativi al proprio stato vaccinale con l'attestazione delle avvenute vaccinazioni obbligatorie in Italia.
Qualora gli interessati non dispongano di detta documentazione, le vaccinazioni obbligatorie sono eseguite ex novo, secondo i calendari vaccinali vigenti.

TITOLO II
FUNZIONI SANITARIE SOCIO-SANITARIE E SOCIO-ASSISTENZIALI

CAPO I

Esercizio delle professioni sanitarie

Art. 46

(Esercizio della professione di medico chirurgo, odontoiatra, veterinario, farmacista, biologo)

1. L'esercizio della professione di medico chirurgo, odontoiatra, veterinario farmacista e biologo richiede il conseguimento della specifica abilitazione professionale, oltre alla iscrizione ai rispettivi albi professionali.
2. Per la professione di odontoiatra si osservano anche le disposizioni del D.Lgs. n. 386/1998; L.R. 28 maggio 2004 n°8 e L.R. 23 dicembre 2008 n°45.
3. L'esercizio delle suddette professioni comporta, oltre all'osservanza delle norme dei codici deontologici ove presenti, la osservanza di tutti gli obblighi posti a carico dei professionisti dalle vigenti norme sanitarie.

4. Lo studio delle professioni sanitarie è ad uso esclusivo dello stesso, non è ammesso nello stesso studio l'esercizio di professioni sanitarie con altre branche di professioni diverse.

Art. 47
Esercizio di altre professioni sanitarie

1. L'esercizio delle professioni sanitarie infermieristiche, tecniche, della riabilitazione, della prevenzione e di ostetrica (ex professioni sanitarie ausiliarie), e di tutte le altre professioni sanitarie, richiede il possesso della laurea o il possesso dei diplomi e attestati conseguiti in base alla precedente normativa che abbiano permesso l'iscrizione ai relativi albi e siano considerati equipollenti ai sensi di legge.
2. Possono esercitare le suddette professioni sanitarie i cittadini dell'Unione Europea e gli altri cittadini stranieri previo adempimento a quanto stabilito dal Ministero della Sanità.
3. L'esercizio professionale è comunque subordinato all'iscrizione al relativo albo professionale, ove esistente.
4. L'ambito di applicazione delle norme di comportamento di tali professioni sanitarie è disciplinato dalla L. n. 42/1999 e dalla L. n. 251/2000, dai rispettivi decreti ministeriali istitutivi dei profili professionali e dai codici deontologici ove esistenti.
5. Secondo le vigenti norme, sono definiti i seguenti profili professionali: tecnico ortopedico – podologo – tecnico audiometrista – tecnico audioprotesista – igienista dentale – infermiere – ostetrica/o – fisioterapista – logopedista – ortottista assistente di oftalmologia – dietista – tecnico sanitario di laboratorio biomedico – tecnico sanitario di radiologia medica – tecnico di neurofisiopatologia – terapista della neuro e psicomotricità dell'età evolutiva – tecnico dell'educazione e della riabilitazione psichiatrica e psico-sociale – tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – assistente sanitario – infermiere pediatrico – terapista occupazionale – tecnico della fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare – educatore professionale.
6. I suddetti professionisti sanitari esercitano la loro attività in regime di dipendenza nelle strutture sanitarie e socio sanitarie pubbliche e private; possono esercitare attività libero professionale anche in forma di impresa, con le compatibilità previste dalle vigenti norme, oltre ad attività di volontariato.
7. Qualora l'attività viene esercitata in strutture o ambienti privati , la stessa sarà oggetto di autorizzazione all'esercizio con verifica del possesso dei requisiti igienico sanitari.

Art. 48
Figure, strutture e istituzioni sanitarie soggette a vigilanza

Sono soggette ad attività di vigilanza le persone che svolgono attività sanitaria:
a. esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra, protesista dentario (DPR n. 135/80), biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche (Legge 396/67 – Legge 349/77);
b. esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, massaggiatore e massofisioterapista, fisioterapista;
c. esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico, infermiere generico, massaggiatore, puericultrice, tecnico di radiologia medica, erborista, dietista.
Le strutture e istituzioni sanitarie private a carattere sanitarie soggette ad attività di vigilanza sono :
a. studi e ambulatori medici e veterinari;

b. laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico e Centri prelievo;
c. presidi di diagnostica strumentale;
d. case di cura;
e. presidi per cure fisiche di ogni specie;
f. servizi di trasporto per infermi e feriti.

Art. 49
Ambiti dell'attività di vigilanza

La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie esercitate si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle strutture e Istituzioni sanitarie che esercitano attività sanitarie o su quelle strutture nelle quali si compiono atti ed interventi sulle persone (ad esempio pratiche estetiche, tatuaggi, piercing, ecc.) ed è comunque finalizzata alla tutela della salute. L'attività di vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie e delle professioni sanitarie ausiliarie viene esercitata dai Servizi competenti del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta; per ciò che fa riferimento all'attività di vigilanza sulle strutture mediche, questa sarà svolta secondo modalità concordate con il competente Ordine dei Medici e egli Odontoiatri.
L'attività di vigilanza comprende :
a. l'accertamento del possesso del titolo di abilitazione all'esercizio delle professioni ed arti sanitarie ausiliarie;
b. la verifica dei locali adibiti allo svolgimento delle attività sanitarie;
c. la verifica dell'idoneità delle attrezzature e delle procedure sotto il profilo igienico–sanitario;
d. la farmacovigilanza.

Art. 50
Studi Professionali Medici e Ambulatori medici

Per l'esercizio delle professioni sanitarie si distinguono :
1. lo studio professionale, nel quale il professionista esercita la propria attività, in forma singola o associata;
2. l'ambulatorio / il poliambulatorio, inteso come struttura complessa con individualità ed organizzazione propria ed autonoma.
A titolo esemplificativo si intendono come ambulatori / poliambulatori le seguenti attività:
a. strutture sanitarie polispecialistiche con complessità strutturale tale da configurare un prevalere dell'attività imprenditoriale su quella professionale;
b. presidi sanitari in cui siano presenti attività mediche e non mediche, previo accertamento di compatibilità e sentito il parere obbligatorio del competente Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri
L'ambulatorio / poliambulatorio è soggetto a regime autorizzativo ai sensi degli artt. 193 e 194 del T.U.LL.SS. e delle specifiche norme adottate dalla Regione Puglia con D.G.R. n°1412/2002 e successiva L.R. n°8/2004, R.R. 3/2005 e L.R. 23.12.2008 n°45 e s.m.i.
Lo studio professionale, esercitato in forma singola o associata non è soggetto ad alcuna autorizzazione.
Chiunque intenda aprire uno studio professionale medico deve comunque darne comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta, secondo quanto disposto dalla Regione Puglia, per il rilascio del Certificato Idoneità Locale.
Dovrà altresì essere comunicato anche l'inizio dell'attività professionale presso uno studio già esistente.

L'obbligo della comunicazione per il rilascio del Certificato Idoneità Locale è esteso agli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie che intendano svolgere autonomamente la loro attività e a quanti intendono aprire studi ed attività in cui si compiono atti ed interventi sulle persone come pratiche estetiche, tatuaggi, piercing ed altro.

CAPO II

Strutture Sanitarie Mediche, Odontoiatriche, Veterinarie e di altre professioni sanitarie soggette ad autorizzazione

Art. 51

Competenze del Comune

1. Il Comune è titolare delle funzioni amministrative concernenti l'autorizzazione alle strutture pubbliche e private in cui si svolgono attività sanitarie esercitate da medici, odontoiatri e altri professionisti sanitari.
2. Il Comune è inoltre titolare delle medesime funzioni relative alle strutture veterinarie pubbliche e private disciplinate dal presente Regolamento.
3. Il Comune è altresì titolare delle funzioni di vigilanza sull'esercizio delle suddette attività e sulle strutture ove queste si svolgono, compresa l'adozione di provvedimenti amministrativi prescrittivi e ordinativi, la sospensione o la revoca delle autorizzazioni.
4. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta.
5. Le modalità e procedure con cui il Comune esercita le proprie attribuzioni, relativamente alle strutture sanitarie, sono disciplinate dalle leggi vigenti. Relativamente alle strutture veterinarie, il Comune opera secondo proprie procedure.
6. Relativamente alle:
-strutture che erogano prestazioni in regime di ricovero ospedaliero a ciclo continuativo o diurno per acuti e/o prevedano l'effettuazione di interventi chirurgici in regime di day hospital o day surgery;
-strutture sanitarie che erogano prestazioni in regime residenziale a ciclo continuativo o diurno;
Le domande di autorizzazione da parte di soggetti pubblici o privati devono essere corredate dal parere di congruità espresso dall'Assessorato Regionale alla Sanità. In via subordinata, ove le domande non siano corredate di tale parere, il Comune si attiva direttamente nei confronti del competente Assessorato Regionale.

Art. 52

Competenze dell'Azienda ASL

L'Azienda ASL di Castellaneta in particolare:
a. esprime al Comune i pareri tecnici istruttori per l'autorizzazione o la conferma dell'autorizzazione al funzionamento delle strutture sanitarie pubbliche e private;
b. esercita sulle stesse la vigilanza prevista dalle norme nazionali e regionali o richiesta dal Comune, proponendo l'adozione degli eventuali provvedimenti amministrativi.
c. Rilascia la certificazione di idoneità locale per le strutture sanitarie o locali (studi medici, fisioterapia, barbiere, acconciatore, estetista, tatuaggio e piercing, ecc.) non soggette ad autorizzazioni.

Art. 53

Requisiti strutturali e funzionali

I requisiti organizzativi generali e specifici, quelli tecnologici, strutturali e impiantistici delle strutture sanitarie pubbliche e private soggette ad autorizzazione, sono individuati ai sensi del presente regolamento e delle leggi e regolamenti Regionali.

Art. 54

Strutture soggette all'autorizzazione

Sono soggette all'autorizzazione al funzionamento, previo acquisizione del Certificato Idoneità Locale e successiva Autorizzazione Sanitaria le:

1) Strutture sanitarie, socio-sanitarie e assistenziali:

Strutture sanitarie, comprese quelle veterinarie, pubbliche e private aperte al pubblico che erogano prestazioni sanitarie in regime di ricovero a ciclo continuativo o diurno;

Strutture sanitarie pubbliche e private aperte al pubblico che erogano prestazioni di assistenza sanitaria ambulatoriale medica, odontoiatrica, veterinaria e di competenza di altre professioni sanitarie, mono o polispecialistiche, ivi comprese quelle di diagnostica strumentale, riabilitative e di laboratorio, aventi propria individualità e un'organizzazione unitaria strutturale e funzionale;

Ambulatori in esercizi aperti al pubblico (autoscuole, palestre, impianti sportivi, istituti di bellezza, di cure estetiche e simili);

Strutture socio sanitarie e socio assistenziali, residenziali e semiresidenziali, pubbliche e private, per anziani, per disabili, per malati di AIDS o con infezioni da HIV, per minori.

2) Studi professionali:

Studi professionali medici e di altre professioni sanitarie ove si erogano in regime ambulatoriale cure fisiche e prestazioni radioterapiche;

Studi professionali medici e di altre professioni sanitarie, attrezzati per erogare prestazioni di chirurgia ambulatoriale, odontoiatriche, prestazioni diagnostiche e terapeutiche di particolare complessità o che comportano rischi per la sicurezza dei pazienti, prestazioni esclusivamente diagnostiche svolte a favore di soggetti terzi.

Art. 55

Studi professionali e strutture socio assistenziali non soggetti all'autorizzazione

Non sono soggetti all'autorizzazione al funzionamento ma solo all'acquisizione del Certificato Idoneità Locale:

a) Lo studio professionale o associato medico o di altre professioni sanitarie a cui hanno accesso solo le persone alle quali i titolari diano l'assenso all'accesso, ove professionisti sanitari esercitano autonomamente la propria attività professionale senza erogazione di cure fisiche, di prestazioni radioterapiche, di prestazioni di chirurgia ambulatoriale e di prestazioni esclusivamente diagnostiche a favore di terzi. Lo studio professionale Medico può essere ubicato in un'unità abitativa, a condizione che questa conservi tutti i vani di abitazione previsti e renda disponibili il proprio o i propri servizi igienici per lo studio professionale; resta invariata la destinazione d'uso abitativo a tutti gli effetti della unità edilizia interessata;

b)Le strutture socio assistenziali con finalità prettamente abitative, che offrono ospitalità ai soli fini di frequenza a corsi scolastici o di istruzione, con finalità formative o di inserimento lavorativo, di soggiorno per vacanza per minori, con finalità diverse da quelle socio assistenziali anche se ospitano soggetti deboli o a rischio di emarginazione, gli

appartamenti protetti e i gruppi appartamento per anziani e disabili, le case famiglia con un massimo di 6 ospiti; il soggetto gestore di tali strutture comunica l'avvio al Comune con le modalità prescritte dalla normativa vigente.

Art. 56

Requisiti strutturali degli studi professionali medici pubblici e privati

A) *Studi Medici*

Gli studi professionali devono avere possibilmente accesso indipendente, essere costituiti da una sala di attesa, almeno un locale di visita, servizi igienici ad uso dei pazienti e del medico o sanitario. Dovranno essere soddisfatti i requisiti in materia di barriere architettoniche (DPR 503 del 24/7/1996; DM 236/89 e Legge 13/89 e successive integrazioni e modifiche).

I locali destinati a studi medici privati devono avere una sala visita con superficie minima rispettivamente di 12 mq , una sala di attesa di 9 mq e l'altezza minima dei locali deve essere di m 2,70; occorre rispettare i requisiti di illuminazione e di aerazione di 1/8 della superficie pavimentata; il corrispettivo della superficie illuminante e aerante può essere raggiunta anche con mezzi artificiali. I pavimenti devono essere lisci e realizzati in materiale impermeabile. Disporre di un servizio igienico con ingresso accessibile al pubblico e al personale sanitario. I locali per visita devono essere dotati di lavabo con apertura del rubinetto a comando non manuale.

B) *Ambulatori medico-chirurgici e veterinari*

Fermi restando i criteri e i requisiti previsti dall'accreditamento/autorizzazione degli studi medici espressamente approvate dalla Regione Puglia: D.G.R. n°1412/2002 e successiva L.R. n°8/2004, Regolamento Regionale 3/2005, L.R. 45/2008 e Regolamento Regionale 05/02/2010 n°3, nessuno può aprire o mantenere in esercizio Ambulatori - Poliambulatori, sia medici che veterinari, senza autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda ASL di Castellaneta (TA). Sono altresì soggetti ad autorizzazione, ai sensi dell'art. 8-ter del D.Lgs. n. 502/'93, così come modificato dal D.Lgs 229/'99, gli studi odontoiatrici, medici e di altre professioni sanitarie, ove attrezzati per erogare prestazioni diagnostiche e terapeutiche di particolare complessità o che comportino un rischio per la sicurezza del paziente, così come individuati dall'atto d'indirizzo e coordinamento ai sensi dell'art.8 della L. n.59 del 15/3/'97 (D.P.R. 15/1/1997 e successive modifiche) e delle D.G.R. n°1412/2002 e successiva L.R. n°8/2004, Regolamento Regionale 3/2005 e L.R. 45/2008 e Regolamento Regionale 05/02/2010 n°3. Per gli ambulatori veterinari deve essere, altresì, richiesto il parere del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'Azienda ASL di Castellaneta (TA).

Ogni ampliamento sia strutturale che tecnologico, nonché l'attivazione di nuove specialità devono essere autorizzati nelle forme contemplate dal presente articolo.

Gli ambulatori sia medici che veterinari devono essere sistemati in ambienti regolamentari di sufficiente ampiezza, composti almeno da un locale di visita con relativo lavabo ed un locale di attesa disimpegnati convenientemente e con la disponibilità di un servizio igienico per il pubblico e uno per il personale. Gli ambulatori devono essere completamenti separati da qualsiasi abitazione. Lo smaltimento dei rifiuti sanitari pericolosi prodotti deve avvenire in conformità a quanto prescritto dal D.M. 26/06/2000.

Per quanto riguarda le caratteristiche strutturali, attrezzature, gestionale degli ambulatori soggetti ad autorizzazione, oltre ad avere una sala di attesa, un locale di visita, servizio igienico ad uso dei pazienti e servizio igienico ad uso del medico o sanitario, per quanto non previsto dal presente regolamento, si rimanda alle disposizioni previste dal Regolamento Regionale 05/02/2010 n°3. (vedi Art. 57).

B) *Situazioni esistenti e deroghe.*
In riferimento alle situazioni esistenti, si configurano le seguenti fattispecie :
1) Strutture o attività oggetto di specifiche autorizzazioni igienico-sanitarie alla apertura o al funzionamento (es.: poliambulatori e altre strutture assimilabili):
a. requisiti funzionali e manutentivi non di tipo strutturale (esempio arredi, intonaci, tinteggiature, documenti organizzativi, ecc.) andranno adeguati alle disposizioni del presente Regolamento;
b. requisiti strutturali (esempio: murature, solai, bucature, impianti, ecc.) andranno adeguati, ove è possibile, alle prescrizioni del presente Regolamento, richiedendo deroga motivata in caso di comprovata impossibilità ad adeguarsi.
c. Sono in ogni caso soggetti a deroga dei requisiti strutturali i beni culturali come qualificati dall' art. 10 del Codice dei Beni Culturali del Paesaggio di cui al D.Lgs. n. 42/2004; sono altresì passibili di deroga ai requisiti strutturali gli immobili dichiarati di notevole interesse pubblico indicati alle lettere a) e b) dell' art. 136 del codice citato.
2) Strutture o attività non oggetto di specifiche autorizzazioni igienico-sanitarie all'apertura o al funzionamento (es.: studi professionali medici, uffici, e altre strutture assimilabili):
a. requisiti funzionali non di tipo strutturale (come al punto 1) andranno adeguati alle disposizioni del presente Regolamento;
b. requisiti strutturali (come al punto 1) andranno adeguati alle prescrizioni del presente Regolamento in occasione di subentri, rilevanti interventi strutturali, cambi di proprietà o di gestione o qualora, in seguito ad intervento ispettivo, sia verificata la presenza di inadeguate condizioni igienico-sanitarie, per le quali sarà previsto un congruo lasso di tempo per l'adeguamento.
In caso di comprovata impossibilità ad adeguarsi dovrà essere richiesta deroga motivata.
Il mancato rispetto delle prescrizioni del presente Regolamento comporta l'adozione delle prescrizioni necessarie da parte del Servizio di Igiene pubblica del Dipartimento di prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta e dei tempi per provvedervi e adeguarli. La persistente inadempienza comporta la chiusura dello studio professionale.

Art. 57
Ambulatori e poliambulatori

Per gli ambulatori ed i poliambulatori devono essere osservate tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n.24/17624/412/4 del 25-7-1989, nel D.P.R. 303/56 e nel D.Lgs. n°81 del 09.04.2008 e successive modifiche del 05.08.2009 n°106 nonché nel presente Regolamento e Delibera della Giunta Regionale n°1412/2002, nella D.G.R. n.2238 e 2239 del 23.12.2002 B.U.R.P. n.6 del 21.01.2003, successiva L.R. n°8/2004 e 45/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Per il dettaglio dei requisiti strutturali vedi il Regolamento Regionale 05/02/2010 n°3.

Art. 58
Strutture di terapia fisica e di riabilitazione

Per le strutture di terapia fisica e di riabilitazione devono essere osservate le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 24/17624/412/4 del 25-7-1989, del DPR 14-1-1997 nel D.P.R. 303/56 e nel D.Lgs. n°81 del 09.04.2008 e successive modifiche del 05.08.2009 n°106 nonché nel presente Regolamento e Delibera della Giunta Regionale n°1412/2002, nella D.G.R. n.2238 e 2239 del 23.12.2002 B.U.R.P. n.6 del 21.01.2003, successiva L.R. N°8/2004 e 45/08 e

successive modifiche ed integrazioni. Regolamento Regionale 16 aprile 2015 n°12, Burp n°56 supp. Del 22.04.2015.

Art. 59

Case di cura private

1. Per gli istituti e case di cura privati devono essere osservate tutte le prescrizioni contenute in leggi nazionali e regionali ed, in particolare, le disposizioni contenute nel D.M. 05.08.1977, nella legge regionale 30-5-1985 n°51 – L.R. n.36 del 28.12.1994, D.P.R. 14/1/1997, L.R. 28-5-04 n°8 e successive modifiche ed integrazioni

2. Per tutti gli altri istituti di cura o di assistenza e di diagnosi si applicano le disposizioni degli artt. 193 e 194 del T.U. approvato con R.D. 27-7-1934, n°1265, dal D.P.R. 14-01-97 e s.m.i., nonché quelle previste dalla speciale normativa in materia.

3. Al fine di esercitare la vigilanza igienico-sanitaria, le Istituzioni e le Strutture di cui al presente articolo sono ispezionate ogni anno, ed in ogni caso se ne ravvisi l'opportunità, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta. Di ogni ispezione verrà redatto apposito verbale di cui verrà rilasciata copia al titolare delle istituzioni e strutture ispezionate.

Art. 60

Strutture sanitarie veterinarie private

Le strutture sanitarie private si differenziano in:

a. studio veterinario;

b. ambulatorio veterinario;

c. clinica veterinaria privata - casa di cura veterinaria - ospedale veterinario privato;

d. laboratorio veterinario di analisi.

Le strutture sanitarie veterinarie private, devono rispettare le norme igieniche di carattere generale nonché possedere i requisiti previsti dal D.M. 20-9-1996 (G.U. n°294 del 16-12-1996). Le strutture sanitarie veterinarie devono, comunque, rispettare le norme igieniche di carattere generale e devono essere in possesso dei seguenti, ulteriori requisiti:

a. preferibilmente allocati in immobili di tipo unifamiliare;

b. nell'ipotesi in cui siano allocati in immobili condominiali devono essere situati al piano terra e avere accesso diretto dalla pubblica strada ed essere riservati esclusivamente all'assistenza di animali di piccola taglia;

c.deve essere previsto un idoneo sistema di smaltimento delle deiezioni prodotte dagli animali assistiti e dei ROT;

d. in ogni caso devono essere adottate idonee misure per garantire la quiete degli abitati circostanti.

Non può essere autorizzato l'esercizio di cliniche con degenza degli animali assistiti in centri abitati.

Le strutture sanitarie veterinarie private devono essere autorizzate secondo quanto previsto dal D.M. 20-9-1996.

Art. 61

Ambulatorio veterinario

1. L'ambulatorio veterinario comprende almeno i seguenti vani: sala di attesa, uno o più sale per prestazioni diagnostiche e terapeutiche dotate di lavabo, eventuale sala per chirurgia ambulatoriale con gli stessi requisiti previsti per la sala chirurgica della clinica, servizi igienici, spazi o armadi destinati al deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni, eventuale area per la degenza giornaliera. Il pavimento e le pareti fino a 2mt. devono essere rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile.

2. La presenza di attrezzature radio-diagnostiche è soggetta agli obblighi previsti dalla specifica normativa.
3. È ammessa la coesistenza dell'attività di ambulatorio e dell'attività di toelettatura animali, purché svolte in distinti vani dotati di specifiche e autonome attrezzature.
4. È ammessa la distribuzione di prodotti di supporto all'attività veterinaria, quali articoli parafarmaceutici, diete alimentari e apparecchiature connesse alla salute animale, con utenza limitata ed esclusiva ai clienti dell'ambulatorio. La distribuzione di tali prodotti non configura attività commerciale e si esercita in uno spazio che non interferisce con quello destinato alle funzioni sanitarie e non è visibile dall'esterno. L'autorizzazione al funzionamento dell'ambulatorio, quando prevista dalle norme, abilita a tale distribuzione che, prima di essere avviata, è comunicata al Comune dal titolare; la comunicazione preventiva è trasmessa all'Azienda ASL di Castellaneta da parte degli ambulatori non soggetti al regime autorizzatorio. È inoltre consentita al medico veterinario, ai sensi del D.M. n. 306/2001, la consegna al proprietario dell'animale delle confezioni di medicinali veterinari della propria scorta, già utilizzati per l'inizio della terapia.
5. Nell'ambulatorio non è ammessa la vendita di animali.
6. Nelle ore notturne non è ammessa la presenza di animali nell'ambulatorio, se non negli orari di apertura di questo con la presenza del veterinario.
7. Le strutture veterinarie pubbliche e private a cui accedono animali hanno ingresso autonomo e comunque tale da non interferire con gli spazi comuni degli edifici.

Art. 62

Ambulatori medico-chirurgici e veterinari: Documentazione

Oltre a quanto previsto in precedenza, per il rilascio del parere di idoneità locale è necessario presentare la seguente documentazione:
La domanda deve essere corredata da:
a) planimetria dei locali e relativi servizi in scala non inferiore a 1/100 e copia del certificato di agibilità con specifica destinazione d'uso;
b) certificato di conformità degli impianti elettrico, ai sensi della Legge n. 46/90, idrico, fognante e termico;
c) descrizione delle attività che devono essere svolte, in particolare: Documento redatto dal Responsabile Sanitario sull'organizzazione del Servizio, secondo quanto riportato nella Sezione "A" di cui al Regolamento Regionale n.3/2005 e ss.mm.ii. con riferimento a:

- Requisiti Organizzativi Generali (A.01 R.R. 3/2005)
- Politica, Obiettivi, attività (A.01.01 R.R. 3/2005)
- Struttura organizzativa (A.01.02 R.R. 3/2005)
- Gestione Risorse Umane (A.01.03 R.R. 3/2005)
- Gestione Risorse Strutturali (A.01.04 R.R. 3/2005)
- Gestione Risorse Tecnologiche (A.01.05 R.R. 3/2005)
- Gestione, valutazione e miglioramento della qualità, linee guida e regolamenti interni (A.01.06 R.R. 3/2005)
- Sistema informativo (A.01.07 R.R. 3/2005)
- Diritti dei Cittadini informazioni all'utenza (A.01.08 R.R. 3/2005)

d) descrizione delle attrezzature tecnico-sanitarie e dei relativi presidi sanitari indispensabili per l'attività di cui alla precedente lett. c); in particolare Elenco inventario apparecchiature elettromedicali dotate di:

- libretto specifico per ogni apparecchiatura
- manuale d'uso e manutenzione
- programmazione manutenzione
- responsabile della manutenzione
- registro/cartella per dati su manutenzione
- programmazione sostituzione ed acquisti apparecchiature
- specifica dotazione carrello emergenze

e) generalità del medico- chirurgo o veterinario che svolge le funzioni di direttore sanitario, con l'indicazione dei titoli professionali ed accademici posseduti, che

devono essere comprovati con idonea certificazione autenticata nelle forme di legge, compresa l'iscrizione all'ordine professionale;
f) elenco nominativo, con l'indicazione dei relativi titoli abilitanti, degli altri professionisti, che eventualmente svolgono attività presso lo stesso ambulatorio anche in rapporto di consulenza;
g) elenco nominativo del personale dipendente con la rispettiva qualifica;
h) documentazione sullo smaltimento dei Rifiuti Sanitari Pericolosi.
i) Relazione Tecnica redatta da Tecnico qualificato sul possesso dei requisiti strutturali, Tecnologici ed Organizzativi e, inoltre, in tema di :

- protezione antisismica
- protezione antincendio
- protezione acustica
- sicurezza elettrica e continuità elettrica
- igiene dei luoghi di lavoro
- eliminazione delle barriere architettoniche
- smaltimento dei rifiuti
- condizioni microclimatiche

l) Contratto/Fattura AQP
m) Elenco dettagliato, del personale medico, sanitario, tecnico, infermieristico con indicazione della tipologia di rapporto di lavoro (dipendente, volontario, esterno) e titoli professionali
n) Copia del Documento di Valutazione dei Rischi, redatto ai sensi dell'art.28 del D.lgs. 81/2008
o) Nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e del Medico Competente con relativa accettazione degli incarichi (se del caso)
p) Attestati abilitanti del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (se del caso)
q) Nominativi ed attestati di formazione dei lavoratori designati dell'attuazione della gestione dell'emergenza, primo soccorso, evacuazione ed antincendio (se del caso)
r) Attestati BLS/D aggiornati del personale operante
s) Copia comunicazione di detenzione per ogni apparecchio radiografico all'ASL competente, ai Vigili del Fuoco, all'ARPA e all'Ispettorato Provinciale del Lavoro con nomina del l'Esperto Qualificato e relativa accettazione, nomina del Medico Competente/Autorizzato e relativa accettazione, Verbali di verifica aggiornati
Ogni variazione deve essere tempestivamente comunicata sia al Sindaco che ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione (SISP e Servizi Veterinari) di Castellaneta.
Ogni ampliamento sia strutturale che tecnologico, nonché l'attivazione di nuove specialità devono essere autorizzati nelle forme contemplate dal presente articolo.

CAPO III
Strutture socio sanitarie e socio assistenziali soggette ad autorizzazione

Art. 63
Competenze del Comune e ASL

1. Il Comune è titolare delle funzioni amministrative concernenti l'autorizzazione al funzionamento delle strutture socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private così come individuate dalla normativa regionale.
2. Il Comune è inoltre titolare delle funzioni di vigilanza sulle stesse strutture, compresa l'adozione dei provvedimenti amministrativi.

3. Le modalità e le procedure con cui il Comune esercita le proprie attribuzioni sono disciplinate dalla normativa regionale.
4. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda ASL.
L'Azienda ASL di Castellaneta in particolare:
a. esprime al Comune i pareri tecnici istruttori per l'autorizzazione o la conferma dell'autorizzazione al funzionamento delle strutture pubbliche e private;
b. esercita sulle stesse la vigilanza prevista dalle norme nazionali e regionali o che venga richiesta dal Comune, proponendo l'adozione degli eventuali provvedimenti amministrativi.

Art. 64
Requisiti strutturali e funzionali (vedi Art. 229)

I requisiti minimi strutturali e funzionali di carattere generale per tutte le strutture socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private, e i requisiti specifici delle strutture per anziani, per disabili, per malati di AIDS e con infezione da HIV e per minori, sono definiti dalla normativa regionale (Reg. Reg. 20 Dicembre 2002 N. 8, Legge Regionale 10 luglio 2006, n. 19, L.R. 26/2006, Modifiche all'articolo 8 della L. R. 26/2006", Reg. Reg. 18 gennaio 2007, n. 4, R.R.7/2010, Legge regionale n. 4/2010, art.10 , Legge Reg. 8 aprile 2011 n. 5, D.G.R. 31 gennaio 2011, n. 133, Regolamento Regionale 16 aprile 2015 n°12, Burp n°56 supp. Del 22.04.2015.), nel rispetto di quanto stabilito dalla legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali.

Art. 65
Servizi di assistenza per le persone anziane
Per i requisiti igienico-funzionali degli immobili in cui si svolgono attività di assistenza alle persone anziane, si applicano, osservate le prescrizioni di carattere generale previste dal presente Regolamento, le norme contenute nella legge regionale 31-8-1981, n. 49 e nel Regolamento regionale 9-5-1983, n°1 e in quelle dell'art. 64 contenente standards strutturali e organizzativi dei relativi servizi.
Sono anche applicabili per la classificazione, le istruzioni contenute nella Circolare n. 1667 dell'Assessorato Regionale ai Servizi Sociali pubblicata sul B.U.R. n. 169 del 6-11-1986 e successive istruzioni.

Art. 66
Strutture socio-sanitarie

1. Le strutture di assistenza sociale e socio sanitaria ad utilizzazione diurna, presso le quali non è previsto il pernottamento degli ospiti, oltre a quanto previsto dall'art. 64, devono possedere le seguenti caratteristiche:
a. locali ampi, aerati, illuminati e con condizioni micro-climatiche che rispettino le norme igieniche già previste in materia di igiene edilizia dal presente Regolamento e tali da rendere gradevole il soggiorno per gli assistiti ed il personale addetto;
b. dotazione di arredi e suppellettili funzionali in rapporto alle caratteristiche fisiche e psicofisiche degli assistiti;
c. locali per l'attesa, il soggiorno, locali per le attività specifiche svolte dagli operatori;
d. servizi igienici in numero di uno ogni otto frequentatori distinti per sesso e con un numero minimo di due, oltre a servizi igienici per il personale proporzionate in numero di uno ogni dieci addetti simultaneamente presenti;
e. nell'ipotesi di somministrazione di pasti, le cucine, le mense ed i servizi annessi devono essere conformi alle norme del Regolamento CE 852/04, alle norme del presente

Regolamento in materia, nonché in possesso della Registrazione ai sensi del Reg.CE 852/04;
2. Tutte le strutture immobiliari di cui al precedente comma, nonché gli accessi ai locali devono essere in regola con le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche e con le norme in materia di sicurezza.
3. Per le strutture presso le quali è ammesso il pernottamento degli assistiti, oltre alle prescrizioni di cui ai precedenti commi, in mancanza di specifica normativa di settore, devono essere osservate le disposizioni contenute nella normativa regionale richiamata nei precedenti art. 64 e 65.
4. Le strutture socio-sanitarie di cui ai commi uno e tre devono essere munite di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta territorialmente competente.

Art. 67
Coordinatore responsabile e Responsabile delle attività sanitarie

1. Le strutture socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private, soggette ad autorizzazione, hanno un Coordinatore responsabile, oltre a un Responsabile delle attività sanitarie limitatamente alle strutture socio sanitarie.
2. Il Coordinatore responsabile assicura l'osservanza delle norme regionali relative alla organizzazione generale, con particolare riferimento agli aspetti organizzativo funzionali e al personale.
3. Il Responsabile delle attività sanitarie assicura quanto previsto per la direzione sanitaria delle strutture sanitarie, limitatamente agli aspetti igienici e sanitari.

CAPO IV

Presidi territoriali di recupero e riabilitazione funzionale dei soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche, sensoriali o miste

Art. 68
Ambito di applicazione dei Presidi di riabilitazione funzionale

Si definiscono Presidi territoriali di recupero e riabilitazione funzionale le strutture che erogano prestazioni a ciclo continuativo e/o diurno che provvedono al recupero funzionale e/o al completamento del processo di recupero e/o al mantenimento-prevenzione della progressione della disabilità dei soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche, sensoriali o miste dipendenti da qualunque causa. (Regolamento regionale 16 aprile 2015, n. 12.)
I Presidi territoriali di recupero e riabilitazione funzionale sono organizzati in nuclei di tipo residenziale, semiresidenziale, ambulatoriale e domiciliare dedicati per tipologia di intensità di prestazioni e di paziente (adulto o in età evolutiva).
Le tipologie di nuclei previsti sono:
assistenza residenziale: 1) nucleo di Riabilitazione intensiva; 2) n. di r. estensiva; 3) n. di r. in fase di mantenimento;
1) Nucleo di assistenza residenziale riabilitativa intensiva

Il nucleo ospita pazienti adulti o minori che hanno superato la fase acuta della malattia, stabilizzati nelle funzioni vitali e con necessità d'intervento riabilitativo intensivo e di supporto multiprofessionale distribuito nell'arco delle 24 ore.

2) Nucleo di assistenza residenziale riabilitativa estensiva

Il nucleo ospita pazienti adulti o minori con compromissione funzionale tale da richiedere un percorso riabilitativo di recupero per paziente non gestibile al proprio domicilio né in ambulatorio per la necessità di assistenza e sorveglianza infermieristica h24.

3) Nucleo di assistenza residenziale di mantenimento riabilitativo

Nucleo di assistenza residenziale di mantenimento riabilitativo (per disabili ad ALTA complessità assistenziale sanitaria) Il nucleo è dedicato a pazienti ad ALTA complessità assistenziale sanitaria.

assistenza semiresidenziale : 1) n. di r. estensiva; 2) n. di r. in fase di mantenimento.

1) Nucleo di assistenza semiresidenziale riabilitativa estensiva per l'età evolutiva.

Il nucleo è dedicato a pazienti in età evolutiva che devono rispondere ai seguenti requisiti:

a) Paziente per il quale è necessario un progetto riabilitativo erogabile nell'arco delle 12 ore, finalizzato al recupero e sviluppo funzionale, non autosufficiente, portatore di disabilità derivanti da patologie di pertinenza prevalente della Medicina Fisica e Riabilitazione;

b) Necessità di interventi multidisciplinari orientati all'acquisizione ed al mantenimento delle competenze neuromotorie, neuropsicologiche e comunicativo-relazionali a supporto dell'autonomia personale;

c) Insufficiente supporto familiare nelle ore diurne, documentate dalla struttura inviante (U.O. territoriale di Medicina Fisica e Riabilitazione insistente nel DSS ove ha residenza il paziente)

2) Nucleo di assistenza semiresidenziale di mantenimento per l'età adulta

Il nucleo, che eroga prestazioni riabilitative per disabili gravi, è finalizzato alla tutela del disabile anche attraverso prestazioni di riabilitazione, compresi gli interventi di sollievo alla famiglia, ed è dedicato esclusivamente a pazienti in età adulta che devono rispondere ai seguenti requisiti:

Paziente che ha completato il processo di recupero funzionale ma che necessita di prestazioni riabilitative per il mantenimento delle abilità acquisite e/o la prevenzione della progressione della disabilità e la promozione e mantenimento dell'inclusione sociale;

Ridotta possibilità di recupero o di stabile acquisizione delle autonomie con rischio di scompenso emotivo-comportamentale e peggioramento funzionale qualora estrapolato dall'abituale contesto educativo e relazionale; Necessità di presa in carico e di tutela nel lungo termine che non può essere garantita in ambito familiare e in altro setting assistenziale.

Art. 69

Requisiti minimi strutturali

Requisiti minimi strutturali, dei presidi territoriali di recupero e riabilitazione funzionale dei soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche, sensoriali o miste

Le strutture si articolano in nuclei che possono ospitare fino a un massimo di 20 persone. All'interno delle singole strutture possono coesistere, in riferimento all'assistenza in regime residenziale, nuclei diversi, intensivo, estensivo, riabilitativo di mantenimento.

All'interno delle singole strutture possono coesistere nuclei di assistenza in regime residenziale e semiresidenziale. La capacità recettiva delle strutture di nuova realizzazione va da un minimo di 20 fino a un massimo di 60 posti residenza nelle diverse tipologie di nuclei. In caso di strutture autorizzate all'esercizio per altra tipologia di assistenza sanitaria

e/o sociosanitaria, la parte dell'immobile o del complesso di immobili destinato a Presidio di Riabilitazione deve essere indipendente dalla restante parte della struttura, dotato di ingresso separato ed in possesso dei requisiti minimi di seguito riportati. E' fatto divieto di possedere requisiti in comune tra il Presidio di Riabilitazione e altra tipologia di struttura autorizzata all'esercizio, ovvero non è consentita l'utilizzazione di spazi in comune quali quelli corrispondenti alle aree generali e di supporto, all'area di socializzazione e all'area della valutazione e delle terapie.

Art. 70

Requisiti minimi strutturali per l'assistenza residenziale

Standard dimensionali e strutturali

Gli standard dimensionali sono determinati nelle misure che seguono, tenendo presente che gli standard rapportati alle persone sono da considerarsi netti, in quanto fanno riferimento a superfici utili per lo svolgimento delle funzioni specifiche:

a) la superficie totale utile funzionale delle strutture è fissata in un minimo mq 40 per ospite;

b) per le camere (bagno escluso):

mq 12 per una persona;

mq 20 per due persone (per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, mq 18 per due persone);

c) le restanti aree di attività e di servizio sono da dimensionarsi nel computo complessivo di 40 mq per ospite di cui alla precedente lettera a);

Le porte devono possedere caratteristiche tali da limitare l'ingombro durante l'apertura (P. es. porte scorrevoli, rototraslanti). Le porte di accesso a camere, bagni o ambienti con spazi di manovra ridotti devono aprire verso l'esterno anche per consentire il soccorso a pazienti in caso di caduta.

Quando la porta apre verso vie di fuga o uscite di emergenza il senso di apertura deve essere verso l'esodo. La luce netta della porta deve essere di misura tale da consentire il passaggio di letti con ruote, barelle doccia e carrozzine.

I pavimenti devono avere una superficie antisdrucciolo e non presentare dislivelli, asperità, sconnessioni e gradini nelle aree utilizzate dai degenti. Nelle aree di transito comuni a degenti e visitatori eventuali dislivelli devono essere eliminati con brevi rampe a bassa pendenza (max 4-5%).

I corridoi devono avere larghezza sufficiente per consentire il transito di due carrozzine o barelle affiancate e comunque dimensioni e caratteristiche adeguate all'esodo in situazioni di emergenza.

I percorsi esterni non devono presentare buche o sporgenze che li ingombrino così da rendere sicuro il movimento ed il transito delle persone e dei mezzi di trasporto.

Area abitativa

Devono essere presenti:

- camere da 1 o 2 letti.

All'interno di ogni camera deve essere garantita:

- la privacy degli ospiti, anche attraverso l'impiego di divisori mobili, l'accesso e il movimento delle carrozzine, l'uso dei sollevatori e il passaggio delle barelle;

- a ciascun posto letto, l'accessibilità contemporanea di due operatori per lato, onde garantire le necessarie manovre assistenziali, nonché la possibilità di trasferimento dei pazienti sia su carrozzina che barella;
- la presenza di bagno assistito, dimensionato secondo la normativa vigente, adeguato ai pazienti non autosufficienti, con possibilità di accesso e rotazione completa delle carrozzine e sollevatore, dotato di lavandino, wc, doccia a pavimento o vasca, bidet;
- la presenza di un armadio porta abiti e di un mobile basso (con funzione di comodino, scarpiera) per posto letto. Gli arredi devono essere compatibili con la patologia del paziente;
- TV e telefono collegato con l'esterno.

Servizi di nucleo
Devono essere presenti per ciascun nucleo:
- locale soggiorno/gioco/TV/spazio collettivo;
- sala da pranzo anche plurinucleo;
- Deposito attrezzature, ortesi e ausili vari;
- cucinetta;
- locale di servizio per il personale con annessi servizi igienici;
- bagno assistito con vasca ospedaliera e con doccia per persone con disabilità (dovranno essere garantiti spazi idonei a consentire le manovre al personale di assistenza);
- bagno assistito con vasca ad ultrasuoni;
- locale deposito biancheria pulita (articolato per piano);
- locale deposito materiale sporco, con vuotatoio e lavapadelle (articolato per piano);
- locale deposito per attrezzature, carrozzine e materiale di consumo, etc. (articolato per piano);
- servizio igienico per i visitatori;
- locale attività pedagogico-educativa, addestramento professionale, tempo libero.

Area destinata alla valutazione e alle terapie
Tale area, che deve essere opportunamente individuata e indicata all'interno della struttura, può servire anche diversi moduli. In tal caso devono essere presenti, per ognuna delle tipologie di locali elencati di seguito, almeno un locale per nucleo.
Devono essere previsti:
- ambulatorio o studio medico attrezzato per visite e valutazioni specifiche la cui superficie non deve essere inferiore a 16 mq ciascuno;
- locali per l'erogazione delle attività specifiche di riabilitazione la cui superficie non deve essere inferiore a 16 mq ciascuno. Nello specifico:
- locale per fisiokinesiterapia;
- locale per terapia occupazionale;
- locale per terapia cognitiva;
- locale per terapia del linguaggio;
- locale per urologia (patologie cerebrali e/o spinali), con annesso servizio igienico ed area separata per spogliarsi, tale da garantire il rispetto della privacy dell'utente (il servizio igienico è da escludersi dal computo dei mq 16);
- locale per rieducazione neuropsicomotoria (per i nuclei di pazienti in età evolutiva); palestra con attrezzature e presidi necessari per le specifiche attività riabilitative previste di dimensione non inferiore a 60 mq;
- locale per l'attività infermieristica la cui superficie non deve essere inferiore a 16 mq;
- In prossimità dell'area destinata alla valutazione e alle terapie deve essere presente almeno un bagno per gli assistiti ed un bagno per gli operatori.

Area della socializzazione
Tale area, che deve essere opportunamente individuata e indicata all'interno della struttura, può servire anche diversi nuclei.
Devono essere presenti:
- servizi per l'assistenza religiosa e relativi locali;
- locale bar (in alternativa distributori automatici di alimenti e bevande);
- soggiorni polivalenti di 30 mq per nucleo;
- Sala mensa utenti (a questa funzione può essere adibito anche il soggiorno polivalente)
- bagni per i visitatori, di cui almeno uno accessibile alle persone con disabilità;
- aree verdi attrezzate, e accessibili alle persone con disabilità, all'interno del complesso. L'area verde è obbligatoria per le strutture di nuova realizzazione;
per le strutture già autorizzate ed accreditate alla data di entrata in vigore del presente regolamento le stesse possono adeguare la struttura per tale requisito.

Servizi a richiesta dell'utenza
- locali per servizi al degente (es.: barbiere, parrucchiere, podologo);
- possibilità di servizio lavanderia esterno;

Aree generali e di supporto
Tale area, che deve essere opportunamente individuata e indicata all'interno della struttura, può servire anche diversi moduli.
Devono essere previsti:
- ingresso con portineria, posta, telefono;
- uffici amministrativi;
- archivio per la documentazione clinica e amministrativa;
- Sala riunioni;
- cucina, dispensa e locali accessori (se il servizio è appaltato all'esterno un locale per lo sporzionamento);
- lavanderia e stireria (se il servizio è appaltato all'esterno locali per lo stoccaggio);
- servizio di pulizia (se il servizio è appaltato all'esterno un locale per lo stoccaggio attrezzi e materiale vario);
- magazzini;
- spogliatoi per il personale con annessi bagni;
- sala mensa per il personale;
- deposito pulito;
- deposito sporco;
- camera mortuaria con sala dolenti.
Tutti i corridoi e le scale devono essere forniti di corrimano.
In caso di strutture a più piani, devono essere presenti impianti elevatori tra cui almeno due montalettighe e un ascensore. Le dimensioni degli ascensori devono essere tali da garantire l'accesso almeno ad una carrozzina e un operatore. In caso di strutture organizzate a più nuclei per piano, ogni ala della struttura deve essere dotata di un ascensore e di due montalettighe.
Qualora la struttura abbia uno o più moduli dedicati all'età evolutiva, gli spazi devono essere dedicati e adeguatamente attrezzati per le distinte esigenze dei minori in rapporto alla fascia di età di appartenenza (infanzia e adolescenza). Anche i servizi igienici dell'area abitativa, dei servizi di nucleo e area destinata alla valutazione e alle terapie devono essere adeguatamente attrezzati per le due fasce di età dei minori. Devono, inoltre, essere previsti spazi comuni dedicati ed utilizzabili dai minori con i genitori.

Tutti gli ambienti delle varie aree e servizi (area abitativa, servizi di nucleo, area destinata alla valutazione e alle terapie, area della socializzazione, aree generali e di supporto) devono essere dotati di impianto di riscaldamento e di condizionamento.

Art. 71

Requisiti minimi strutturali per l'assistenza semiresidenziale

Standard dimensionali e strutturali

Gli standard dimensionali sono determinati nelle misure che seguono, tenendo presente che gli standard rapportati alle persone sono da considerarsi netti, in quanto fanno riferimento a superfici utili per lo svolgimento delle funzioni specifiche.

La superficie totale utile funzionale delle strutture è fissata in mq 30 per ospite.

Le porte devono possedere caratteristiche tali da limitare l'ingombro durante l'apertura (P. es. porte scorrevoli, rototraslanti). Le porte di accesso a camere, bagni o ambienti con spazi di manovra ridotti devono aprire verso l'esterno anche per consentire il soccorso a pazienti in caso di caduta.

Quando la porta apre verso vie di fuga o uscite di emergenza il senso di apertura deve essere verso l'esodo. La luce netta della porta deve essere di misura tale da consentire il passaggio di carrozzine.

I pavimenti devono avere una superficie antisdrucciolo e non presentare dislivelli, asperità, sconnessioni e gradini nelle aree utilizzate dai degenti.

Nelle aree di transito comuni a degenti e visitatori eventuali dislivelli devono essere eliminati con brevi rampe a bassa pendenza (max. 4-5%).

I corridoi devono avere larghezza sufficiente per consentire il transito di due carrozzine e comunque dimensioni e caratteristiche adeguate all'esodo in situazioni di emergenza.

I percorsi esterni non devono presentare buche o sporgenze che li ingombrino così da rendere sicuro il movimento ed il transito delle persone e dei mezzi di trasporto.

Servizi di nucleo

Devono essere presenti per ciascun nucleo:

- locale soggiorno/gioco/TV/spazio collettivo attrezzato con poltrone reclinabili e con superficie non inferiore a 3 mq per ospite);
- sala da pranzo anche plurinucleo;
- Deposito attrezzature, ortesi e ausili vari;
- cucinetta;
- locale di servizio per il personale con annessi servizi igienici;
- almeno n.2 bagni assistiti;
- locale deposito materiale sporco, con vuotatoio e lavapadelle (articolato per piano);
- locale deposito per attrezzature, carrozzine e materiale di consumo, etc. (articolato per piano);
- servizio igienico per i visitatori/accompagnatori;
- locale attività pedagogico-educativa, addestramento professionale, tempo libero;

Area destinata alla valutazione e alle terapie

Tale area, che deve essere opportunamente individuata ed indicata all'interno della struttura, può servire anche diversi nuclei. In tal caso devono essere presenti, per ognuna delle tipologie di locali elencati di seguito, almeno un locale per nucleo.

Devono essere previsti:

- ambulatorio o studio medico attrezzato per visite e valutazioni specifiche la cui superficie non deve essere inferiore a 16 mq ciascuno;

- locali per l'erogazione delle attività specifiche di riabilitazione la cui superficie non deve essere inferiore a 16 mq ciascuno. Nello specifico:
- locale per terapia fisiokinesiterapia;
- locale per terapia occupazionale;
- locale per terapia cognitiva;
- locale per terapia del linguaggio;
- locale per rieducazione neuropsicomotoria;
- almeno 2 locali per le attività educative di superficie minima di mq 35 per 10 assistiti
- palestra con attrezzature e presidi necessari per le specifiche attività riabilitative previste di dimensione non inferiore a 60 mq;
- locale per l'attività infermieristica la cui superficie non deve essere inferiore a 16 mq ciascuno;
- In prossimità dell'area destinata alla valutazione e alle terapie deve essere presente almeno un bagno per gli assistiti ed un servizio igienico per gli operatori;
- locali spogliatoio/guardaroba per gli utenti delle dimensioni tali da destinare a ciascun assistito almeno mq.3.

Area della socializzazione
Tale area, che deve essere opportunamente individuata ed indicata all'interno della struttura, può servire anche diversi moduli.
Devono essere presenti:
- locale bar, anche in comune con altri nuclei (in alternativa distributori automatici di alimenti e bevande);
- servizi igienici per i visitatori/accompagnatori, di cui almeno uno accessibile alle persone con disabilità;
- aree verdi attrezzate, e accessibili alle persone con disabilità, all'interno del complesso. L'area verde è obbligatoria per le strutture di nuova realizzazione; per le strutture già autorizzate ed accreditate alla data di entrata in vigore del presente regolamento le stesse possono adeguare la struttura per tale requisito.

Aree generali e di supporto
Tale area, che deve essere opportunamente individuata ed indicata all'interno della struttura, può servire anche diversi nuclei.
Devono essere previsti:
- ingresso con portineria, posta, telefono;
- uffici amministrativi;
- archivio per la documentazione clinica e amministrativa;
- Sala riunioni;
- cucina, dispensa e locali accessori (se il servizio è appaltato all'esterno un locale per lo sporzionamento);
- magazzini;
- spogliatoi per il personale con annessi servizi igienici;
- sala mensa per il personale;
- deposito pulito;
- deposito sporco;
- servizio di pulizia (se il servizio è appaltato all'esterno un locale per lo stoccaggio attrezzi e materiale vario).
Tutti i corridoi e le scale devono essere forniti di corrimano.
In caso di strutture a più piani, devono essere presenti impianti elevatori tra cui due ascensori. Le dimensioni degli ascensori devono essere tali da garantire l'accesso almeno

ad una carrozzina e un operatore. In caso di strutture organizzate a più nuclei per piano, ogni ala della struttura deve essere dotata di un ascensore e di due montalettighe.
Gli spazi devono essere dedicati e adeguatamente attrezzati per le esigenze dei minori. Anche i servizi igienici dell'area abitativa, dei servizi di nucleo e area destinata alla valutazione e alle terapie devono essere adeguatamente attrezzati per i minori. Devono, inoltre, essere previsti spazi comuni dedicati ed utilizzabili dai minori con i genitori.
Nel caso in cui la struttura sia autorizzata all'esercizio anche per nuclei di assistenza riabilitativa in regime residenziale, le aree generali e di supporto possono essere in comune

CAPO V
Adempimenti Ostetrici-Ginecologici

Art. 72
Assistenza al parto

1. Ad ogni parto deve essere fornita assistenza da parte di un'ostetrica o di un medico-chirurgo.
2. In ogni caso, l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza al parto ed effettuare, nel rispetto e con le modalità previste dalla L. 127 del 15/5/1997, dichiarazione di nascita.

Art. 73
Denunzia di nato morto

1. Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo, il dichiarante deve fare conoscere se il bambino è nato morto o è morto posteriormente alla nascita, indicandone, in questo caso la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il certificato di assistenza al parto di cui al precedente articolo.
2. In entrambi i caso di cui al primo comma l'Ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art.1 del D.P.R. 10-9-1990, n. 285.

Art. 74
Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformi o di altri eventi di interesse sanitario

A norma dell'art. 103 del T.U. LL.SS. R.D 27-71934, n°1265, gli esercenti la professione di medico-chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:
a. a denunziare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento del decesso,
b. a denunziare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta, entro due giorni dall'accertamento. ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del Regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del Codice penale e dell'art. 334 del Codice di procedura penale;

c. a denunziare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
d. a denunziare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesioni da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
e. a denunziare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della legge 2-12-1975, n. 638;
f. ad informare il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

CAPO VI
Trasporto Infermi e Feriti

Art. 75
Trasporto infermi: autorizzazione e vigilanza

1. L'esercizio dell'attività di trasporto infermi, a norma della Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n.24/17624/4R/4 del 25-7-1989 L.R. n.27 del 15.12.1993, dalla delibera G.R. n. 6311 del 28.09.94 e L.R. n.17 del 05.08.1996 e successive modifiche ed integrazioni, è subordinato al rilascio di apposita autorizzazione da parte della Regione previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta, il quale può avvalersi, ove sia ritenuto necessario, del parere tecnico di un primario ospedaliero avente competenza professionale per il tipo di mezzo o servizio di trasporto da autorizzare.
2. Alla domanda va allegata la seguente documentazione:
a. planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro-sanitari (pianta e sezione scala 1:100);
b. descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi ;
c. dichiarazione di un esercente la professione di medico-chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio, solo nei casi previsti;
d. elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
e. elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).
3. Anche per eventuali modificazioni o sostituzioni degli impianti e dei mezzi dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione alla Regione.
4. Il trasporto in luogo di cura di infermi affetti da malattie contagiose deve avvenire con le modalità prescritte dall'art.133 del Regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3-2-1901, n. 45. – T.U.LL.SS. n.1265/1934 D.leg.vo 502 del 30.12.1992

CAPO VII
Pubblicità Sanitaria

Art. 76
Pubblicità Sanitaria

La pubblicità sanitaria è regolamentata dall'art. 201 del T.U.LL.SS., dalla L. 5/2/1992, n. 175, dalla deliberazione della G.R. n. 158 del 2 febbraio 1993, dal D.M.

16/9/1994, n. 657, dalla L. 26/2/1999, n. 42, dalla Legge 14/10/1999, n. 362 e dalle disposizioni del competente ordine professionale.

1. Il Comune autorizza, previo nulla osta del competente Ordine o Collegio professionale, ove esistente, la pubblicità concernente l'esercizio nel territorio comunale delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie.

2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta la quale esprime parere istruttorio per il rilascio dell'autorizzazione alla pubblicità sanitaria.

CAPO VIII

Farmacia – Parafarmacia - Erboristeria

Art. 77

Farmacie - Parafarmacia

1. I locali destinati a farmacia debbono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e pulizia.

2. Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici.

3. L'altezza degli ambienti di lavoro e di vendita deve essere di m. 2,70 ed è vietato destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.

4. Nei locali di vendita, lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.

5. I soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti, osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni.

6. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.

7. L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a m. 2,70.

8. La farmacia deve disporre di aerazione naturale ed una buona illuminazione naturale secondo quanto previsto dal presente regolamento.

9. Il tavolo di preparazione deve essere 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.

10. Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali siano, con mezzi naturali o con sistemi artificiali, assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione dei farmaci.

11. Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigoriferi ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale.

12. Per i requisiti igienici dei locali per l'esercizio di Parafarmacia si applica la disciplina prevista ai commi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 11 del presente articolo.

Art. 78

Vigilanza sulle farmacie- parafarmacie

1. Tutte le farmacie devono essere ispezionate almeno una volta ogni biennio dall'apposita Commissione di vigilanza prevista dall'art.18 della legge regionale 20 luglio 1984, n. 36 e successive modificazioni.

2. Ferma restando l'osservanza della legislazione nazionale e regionale in materia di farmacie aperte al pubblico con gestione pubblica o privata, la vigilanza ed il controllo sulle stesse farmacie e parafarmacie sono esercitati, secondo le rispettive attribuzioni, dal

Servizio farmaceutico e dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta.
3. Per la vendita presso le farmacie aperte al pubblico di prodotti dietetici / alimenti e di presidi medico-chirurgici devono essere osservate le norme che regolamentano le rispettive materie.

Art. 79
Erboristerie

Il Comune rilascia l'autorizzazione al commercio delle piante officinali, nei casi previsti dalle vigenti norme generali del commercio, previa acquisizione del parere rilasciato dal Dipartimento di Prevenzione ASL. L'autorizzazione può essere rilasciata ai soggetti in possesso del diploma di erborista o ai titolari di diploma universitario in tecniche erboristiche e dei diplomi di laurea di primo grado nel cui titolo compaia la qualificazione "erboristica/o".

Art. 80
Ambiti dell'attività di erboristeria

1. Le attività commerciali che, per la presenza stabile di un erborista diplomato o di altri aventi titolo, sono propriamente definite "erboristerie", possono esitare al dettaglio le piante officinali, le loro parti e le loro droghe considerate di libera vendita ai sensi delle norme vigenti; possono altresì esitare al dettaglio i derivati industriali, ottenuti dalle piante stesse, confezionati all'origine.
2. La miscelazione estemporanea delle medesime varietà e specie di cui al precedente comma, è consentita all'erborista diplomato e ad altri aventi titolo.
3. È fatto divieto all'erborista di presentare all'esitazione al dettaglio, all'atto della vendita o in previsione di essa, le referenze come sostanze o preparazioni aventi proprietà curative o profilattiche delle malattie dell'uomo o dell'animale.
4. Sono escluse dall'ambito di attività delle erboristerie le piante officinali, le loro parti e le loro droghe che le vigenti disposizioni in materia attribuiscono all'esclusiva competenza delle farmacie.
5. Non è consentita alle erboristerie la miscelazione estemporanea di piante e droghe vegetali su prescrizione medica e con finalità terapeutiche, come pure la vendita al pubblico di preparati a base di piante officinali che per le loro caratteristiche si configurino come medicinali, in dose e forma di medicamento.

CAPO IX
Disciplina del commercio dei Presidi Medico-Chirurgici

Art. 81
Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici

1. Sono assoggettati alla disciplina dei presidi medico-chirurgici tutti gli strumenti sanitari, apparecchi, presidi di qualsiasi specie e quant'altro viene classificato tale a norma dell'art. 189 del T.U. delle sanitarie approvato con R.D. 27-7-1934, n°1265.
2. La vendita ed il commercio dei presidi sanitari assoggettati alla speciale disciplina di cui al primo comma, può avvenire solo su apposita autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere istruttorio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta sui locali e sulle attrezzature, verificato il

possesso dei requisiti e titoli professionali abilitanti prescritti dal Regolamento approvato dal D.P.R. 06.10.1998 n.392 e del D.M. 3-3-1987 n. 133.

Art. 82

Esercizi di vendita di presidi medico-chirurgici

Per i requisiti igienici dei locali per l'esercizio di vendita dei presidi medico-chirurgici si applica la disciplina prevista ai commi 1, 2, 3, 4, 5 e 8 del precedente articolo 77 (farmacie) del presente Regolamento.

CAPO X

Prodotti fitosanitari, presidi Medico-Chirurgici, Biocidi

Art. 83

Definizioni

1. Sono prodotti fitosanitari i prodotti destinati alla protezione delle colture e delle piante tale da impedire che vengano distrutte da malattie e infestazioni; rientrano in tale categoria i presidi sanitari delle derrate alimentari immagazzinate.
2. Sono presidi medico chirurgici i prodotti ad azione disinfettante, insetticida per uso domestico e civile, insettorepellente, topicida e ratticida, i kit di reagenti per il rilevamento di marcatori di infezione ai sensi del D.P.R. n. 392/1998.
3. Sono biocidi i prodotti destinati a distruggere, eliminare, rendere innocui, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo con mezzi chimici o biologici ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000.
4. I biocidi sono classificati in quattro gruppi:
a. disinfettanti e biocidi in generale;
b. preservanti;
c. per il controllo di animali nocivi;
d. altri biocidi.

Art. 84

Prodotti fitosanitari

1. È di competenza del Ministero della Salute l'autorizzazione alla produzione, confezionamento e immissione al commercio dei prodotti fitosanitari.
2. L'Ispettorato Provinciale Agricoltura rilascia l'abilitazione all'acquisto dei prodotti classificati "pericolosi" per impiego diretto per sé o per conto terzi.
3. L'ASL esercita le seguenti attribuzioni:
a. autorizzazione al deposito e alla vendita dei prodotti fitosanitari;
b. rilascio dell'abilitazione al personale addetto alla vendita;
c.vidimazione del registro di carico-scarico per la vendita dei prodotti classificati "pericolosi"; Delibera della Giunta Regionale 30 marzo 2015 n°627, Burp 56 del 22.04.2015
4. L'acquisto dei prodotti classificati "non pericolosi" è concesso a coloro non professionisti che autocertificano l'esclusivo uso in orti e giardini familiari, il cui raccolto è destinato al proprio consumo; l'autocertificazione è vidimata dall'Azienda ASL che ne conserva copia.

5. Nel caso di utilizzo per sé o per conto terzi di prodotti ad azione diserbante in aree extra agricole, l'utilizzatore lo comunica preventivamente, anche tramite fax o altro mezzo idoneo, all'Azienda ASL e all'ARPA almeno 5 giorni prima del trattamento.
6. L'uso di prodotti fitosanitari in luoghi pubblici e privati in prossimità di abitazioni avviene:
a. rispettando istruzioni, dosi e diluizioni riportate in etichetta;
b. evitando la presenza di non addetti, dopo avere informato terzi potenzialmente esposti;
c. allontanando eventuali animali;
d. effettuando le operazioni di miscelazione all'esterno in assenza di vento;
e. evitando la deriva su orti e abitazioni limitrofi;
d. dirigendo la nube del prodotto solo verso la zona da trattare;
e. impiegando attrezzature adeguate;
f. bonificando le superfici imbrattate dal prodotto, nei casi di spandimento o versamento accidentali, con materiali assorbenti e avvertendo l'Azienda ASL e l'ARPA.
7. L'uso di prodotti a base di bromuro di metile, autorizzato è ammesso esclusivamente per il trattamento dei terreni in assenza di colture, di vivai e semenzai e per la disinfestazione di ambienti in cui si producono alimenti; in tali casi vanno osservate le norme relative ai gas tossici e agli alimenti e le modalità di impiego stabilite.
8. La vigilanza sul commercio e l'impiego dei prodotti fitosanitari è esercitata dall'Azienda ASL.
L'Azienda ASL di Castellaneta è competente in materia di autorizzazione e vigilanza sulla vendita e sull'uso dei prodotti fitosanitari ai sensi del D.P.R. 23 aprile 2001 n°290. La inadempienza alle presenti norme regolamentari relative all'uso dei prodotti comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa speciale e, per quanto non sanzionato da tale normativa, della sanzione amministrativa previste dal presente regolamento.
NORMATIVA:

Classificazione e registrazione dei prodotti fitosanitari

Il Regolamento (CE) n. 1272/2008 (Regolamento CLP) relativo alla classificazione, etichettatura e imballaggio delle sostanze chimiche, introduce in Europa il sistema di classificazione GHS (*Globally Harmonized System*) delle sostanze e delle miscele pericolose. Il GHS, come suggerisce l'acronimo, ha l'obiettivo di armonizzare a livello mondiale le regolamentazioni in materia.
Prevede la riclassificazione dei PF al più tardi entro il 1° giugno 2015 secondo un sistema concordato a livello mondiale. Di conseguenza dovranno anche essere modificate, entro tale data, le etichette dei PF per quanto riguarda i simboli di pericolo (pittogrammi), le frasi di pericolo e i consigli di prudenza. Questo processo di adeguamento comporta naturalmente un periodo di transizione in cui i PF che rispettano vecchie e nuove regole di etichetta e classificazione convivono nei magazzini e negli scaffali. Questa situazione richiede agli operatori l'impegno a smaltire le vecchie confezioni allo scadere del 1 giugno 2017.
Il Regolamento (CE) n. 1907 del 18 dicembre 2006 denominato regolamento "REACH" (dall'acronimo "*Registration, Evaluation, Authorisation of Chemicals*")
Regolamento (UE) n. 453/2010

Sicurezza dei consumatori

La norma di base è il Regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di PF nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale.
Tra i regolamenti applicativi, di rilevante interesse è il Regolamento (CE) n. 149/2008 che modifica il Regolamento (CE) n. 396/2005
Regolamento (CE) n. 212/2013 che aggiorna l'allegato I del Regolamento (CE) n. 396/2005.
A partire dal 1 gennaio 2015 entra in vigore il nuovo allegato I approvato dal Regolamento (CE) n. 752/2014.

Corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari

Il fondamento attuale è la Direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi.
La Direttiva n. 128/2009 è stata recepita in Italia con il Decreto Legislativo 14 agosto 2012, n. 150 "Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari".
Il D.Lgs. 150/2012, all'articolo 15, definisce misure appropriate per la riduzione dell'uso dei PF o dei rischi in aree specifiche. Tra queste aree sono comprese:
• le aree utilizzate dalla popolazione o dai gruppi vulnerabili come i parchi, i giardini, i campi sportivi e le aree ricreative, i cortili e le aree verdi all'interno dei plessi scolastici, le aree gioco per bambini e le aree adiacenti alle strutture sanitarie;
• le aree protette e altre aree designate ai fini di conservazione per la protezione degli habitat e delle specie vegetali e animali, cioè i Siti della Rete Natura 2000 istituiti ai sensi della Direttiva "Habitat";
• le aree trattate di recente frequentate dai lavoratori agricoli o ad essi accessibili.
Oltre a definire in maniera più puntuale le misure o azioni previste dalla direttiva, il decreto, all'articolo 16, precisa gli obblighi a carico di rivenditori e utilizzatori di tenuta delle registrazioni, rispettivamente di vendita e utilizzo dei PF.
Il possesso del patentino diventa necessario per l'acquisto e l'utilizzo di tutti i PF ad uso professionale a decorrere da 26 novembre 2015, non più solo per quelli classificati T+, T, Nocivo. Il decreto prevede anche l'obbligo del controllo funzionale delle irroratrici e l'obbligo di applicare i principi generali della difesa integrata. Dal 2015 diventano inoltre obbligatorie alcune misure che riguardano lo stoccaggio dei PF, le operazioni di manipolazione dei PF, la pulizia delle irroratrici, lo smaltimento della miscela residua e dei contenitori di tali prodotti.
Inoltre l'articolo 24 stabilisce le sanzioni in caso di mancato rispetto degli obblighi previsti.
Le modalità con cui viene data attuazione alle diverse misure previste dalla direttiva sono definite nel Piano di Azione Nazionale (PAN) adottato con Decreto 22 gennaio 2014.
Vedi: DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 30 marzo 2015,n. 627 "Piano di Azione Nazionale (PAN)- D.M. 22/01/2014: Disciplina per il rilascio ed il rinnovo dei certificati di abilitazione alla vendita, all'acquisto ed utilizzo di prodotti fitosanitari e per la consulenza sull'impiego. Criteri, indicazioni operative e modulistica".

Gestione dei rifiuti di prodotti fitosanitari

La gestione dei rifiuti prodotti dall'impiego dei PF, è attualmente disciplinata dal Decreto Legislativo n. 152/2006 e dal Decreto Legislativo 3 dicembre 2010, n. 205,

Art. 85
Presidi medico chirurgici e biocidi

1) L'autorizzazione alla produzione dei presidi medico chirurgici e dei biocidi e la relativa vigilanza sono di competenza del Ministero della Salute, il quale ha facoltà di avvalersi dell'Azienda ASL.
2) La vendita dei presidi medico chirurgici e dei biocidi è libera e non soggetta ad autorizzazione. Tali prodotti non rientrano nelle classificazioni di prodotto "tossico", "molto tossico", "cancerogeno di categoria 1 e 2", "mutageno di categoria 1 e 2", "tossico per la riproduzione di categoria 1 e 2" previste dal D. Lgs. n. 285/1998.
3) L'uso dei presidi medico chirurgici e dei biocidi è effettuato secondo quanto prescritto in etichetta e, quando avvenga in luoghi privati (aree private, locali dell'edilizia residenziale e produttiva) o in parti condominiali comuni, oltre che in aree ed edifici

pubblici, vanno evitati disagi o effetti comunque negativi nei riguardi delle persone che fanno uso delle aree e degli edifici, del vicinato e degli animali.
L'Azienda ASL di Castellaneta è competente in materia di vigilanza sull'uso dei prodotti.

Art. 86
Locali di deposito e vendita - Mezzi di trasporto

1. Fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione in materia, i locali da adibire a deposito dei presidi sanitari devono possedere i seguenti requisiti:
a. essere separati e non comunicanti con case di abitazione, locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
b. essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
c. avere pavimento lavabile e pareti intonacate e lavabili;
d. disporre di un vano o di armadi per tenere chiusi a chiave i presidi Nocivi, Tossici, molto tossici.
e. estintore.
I locali devono essere mantenuti puliti e la pulizia deve avvenire senza sollevare polvere.
In caso di versamenti conseguenti a rotture di confezioni, va provveduto immediatamente alla bonifica del settore interessato:

- prodotto in granuli o in polvere: con apparecchio aspiratore
- prodotto allo stato liquido: assorbito poi asportato.

Per ogni addetto all'impiego di presidi sanitari, devono essere a disposizione i dispositivi di protezione individuale, da conservare in apposito armadietto a più ante, ove riporre anche gli eventuali abiti da lavoro.
Nei locali deve essere presente una cassetta di pronto soccorso installata in zona quanto più possibile vicina.
Deve essere disponibile un locale con acqua per lavarsi, lavandini a comando non manuale, doccia di emergenza ed una vaschetta lavaocchi, inoltre deve essere disponibile separatamente un wc con anti-wc.
In prossimità dell'apparecchio telefonico devono essere tenuti affissi bene in vista i numeri telefonici di:

- centri antiveleno
- guardia medica
- presidio ospedaliero più vicino
- servizio di prevenzione dell'ASL
- servizio di prevenzione dei VV.FF.

2. Su camion, vagoni ed ogni altro mezzo non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi. I presidi sanitari, debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

Art. 87
Controllo e vigilanza

1. Le attività di vigilanza, perché vengano adottate durante i trattamenti tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali, dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, spetta al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta, al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro e agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale ciascuno nell'ambito delle rispettive competente.

2. Qualora nel corso delle attività di vigilanza e controllo, di cui al precedente comma. si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, deve essere disposto il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.
3. Nei casi invece si riscontrano delle irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, si può disporre la sospensione.
4. Nei casi di cui al 2° e 3° comma deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.
5. Qualora si verifichino incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, deve essere avvisato tempestivamente il Servizio di Igiene Pubblica di Castellaneta per competenza territoriale.

TITOLO III
IGIENE DELL'AMBIENTE

CAPO I
Smaltimento dei rifiuti

Art. 88
Norme di riferimento

1. In materia di igiene del suolo valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela ed, in particolar modo, le leggi che disciplinano lo smaltimento dei rifiuti (L.R. 3 ottobre 1986, n. 30, Reg. R. 3 novembre 1989, n. 2, L.R. 17/2000, D. Lgs n. 152/06, D.G.R 1500/06, leggi, decreti ministeriali, circolari e regolamenti successivi sulla materia di specie).
2. Sono fatte salve tutte le norme legislative e regolamentari in ordine all'uso delle sostanze diserbanti.
3. Lo smaltimento dei rifiuti di origine animale è subordinato all'osservanza del Regolamento 1069/2009/CE e dell'Accordo conferenza unificata 7 febbraio 2013 " Sottoprodotti di origine animale - linee guida per l'applicazione del regolamento 1774/2002/Ce"
4. Non è ammesso lo smaltimento in fognatura dei rifiuti, di qualsiasi origine e stato (solido-liquido).

Art. 89
Competenze del Comune

Il Comune tra le altre competenze previste dalle leggi e regolamenti, ha facoltà di istituire servizi integrativi per la gestione di rifiuti speciali non assimilati agli urbani; provvede alla rimozione e al successivo smaltimento dei rifiuti, nel caso di abbandono degli stessi in aree pubbliche o aperte al pubblico.
Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'ARPA e del servizio d'igiene pubblica della ASL TA in relazione alle rispettive competenza.

Art. 90
Vigilanza

1. L'ARPA e la ASL di Castellaneta nelle rispettive competenze esercitano le funzioni di vigilanza, quale supporto alle attribuzioni comunali,

2. A seguito del riscontro di inosservanza alle vigenti norme, l'ARPA o l'ASL propongono al Comune i relativi provvedimenti amministrativi.
3. Il Comune adotta ordinanza per la rimozione, l'avvio a recupero o a smaltimento e ripristino dell'area nei riguardi del responsabile dell'abbandono e deposito incontrollato di rifiuti sul suolo e nel sottosuolo o della immissione di rifiuti allo stato solido o liquido nelle acque superficiali e sotterranee.
4. Il responsabile cui è diretta l'ordinanza, provvede alla pulizia dell'area interessata, nei modi previsti dalla normativa e nei tempi stabiliti dall'ordinanza.
5. Decorso senza esito il termine fissato dall'ordinanza, il Comune procede all'esecuzione in danno dei soggetti obbligati e al recupero delle somme anticipate.
6. Qualora si riscontrino situazioni determinate dai rifiuti che costituiscano rischio per la salute pubblica e per l'ambiente, il Sindaco con ordinanza contingibile e urgente dispone il ricorso temporaneo a speciali forme di gestione dei rifiuti, anche in deroga alle disposizioni vigenti.

Art. 91
Sanzioni

1. In caso di inosservanza alle vigenti norme, si applicano le sanzioni penali e amministrative previste dal D. Lgs 152/06; in mancanza, le sanzioni previste dal presente Regolamento.
2. Il Comune ha competenza per la violazione di abbandono di rifiuti.

Art. 92
Pulizia del suolo

1. Chiunque a qualunque titolo fa uso di aree, spazi, viali, cortili, giardini, passaggi, corridoi di transito, è tenuto a provvedere alla loro pulizia.
2. Per gli spazi pubblici urbani l'adempimento di cui al primo comma compete al Comune.
3. Nel caso di pinete, boschi, giardini ed altri luoghi ameni di uso pubblico o privato, il predetto obbligo fa carico ai proprietari, agli aventi titolo di diritti reali di godimento sui beni immobili stessi.
4. Ove il proprietario o l'Ente pubblico o la persona giuridica di diritto civile non sia in grado di provvedere a quanto prescritto dal precedente comma 3, salvi i provvedimenti sostitutivi per la tutela della salute pubblica, è imposto ai proprietari l'obbligo di procedere alla recinzione del suolo con la sistemazione di adeguata segnaletica di divieto di abbandono di rifiuti ed alla eventuale custodia.
5. I concessionari, anche per tempi limitati, di suolo pubblico devono provvedere alla pulizia delle aree avute in concessione.

Art. 93
Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

L'attività di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, compresa l'attività di raccolta e trasporto, è esplicata dal Comune con le modalità previste dal D.Lgs. n°152/06 osservando la disciplina per la raccolta differenziata come contemplata dal D.M. 29-5-1991.

Art. 94

Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, pericolosi e non pericolosi

1. L'attività di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti classificati speciali, tossici e nocivi a norma del D.Lgs. n. 152/06 e successive modifiche ed integrazioni deve avvenire secondo le modalità ivi disciplinate con l'osservanza delle disposizioni contenute nella delibera 27-7-1984 del C.I.T.A.I. ex art. 5 del D.P.R.915/82, nonché secondo quanto previsto nella successiva normativa statale del D.Lgs. n. 152/06.
2. L'attività di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti di Origine Animale, compresi alimenti dichiarati non idonei al consumo, provenienti dalle macellerie, pescherie, da loro laboratori e da macelli, deve essere effettuata a norma del Regolamento 1069/2009/CE e dell'Accordo conferenza unificata 7 febbraio 2013 " Sottoprodotti di origine animale- linee guida per l'applicazione del regolamento 1774/2002/Ce" e sue modifiche ed integrazioni. Il Materiale Specifico a Rischio (SMR), così come definito dalla Normativa emanata in materia di sorveglianza sanitaria nei confronti della BSE e patologie correlate, deve essere raccolto, smaltito e/o distrutto a mezzo di incenerimento, secondo le modalità stabilite nel D.M. Sanitario 29.09.2000 e nell'Ordinanza del Ministero della Sanità 13.11.2000.
3. Sono, altresì, fatte salve le norme contenute nella L.R. 3 ottobre 1986, n. 30.

Art. 95

Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite

È fatto divieto di adibire a discarica di rifiuti di qualunque origine e specie zone non munite di autorizzazione rilasciata secondo le prescrizioni delle vigenti disposizioni in materia.
Le discariche devono rispondere a quanto previsto dalle norme indicate nel C.I.T.A.I. del 27-7-1984, oltre ad osservare tutte le norme ivi previste, devono essere ubicate alle seguenti distanze:
- Km. 1 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano (in linea d'aria);
- a distanza di sicurezza dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamenti; da strade statali e da strade provinciali;
- Km. 1 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.

Le discariche di seconda categoria di tipo B) e di tipo C), nonché di terza categoria, come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27 luglio 1984, devono essere ubicate alle seguenti distanze:
- Km. 2 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano (in linea d'aria);
- a distanza di sicurezza dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamenti; da strade statali e da strade provinciali;
- Km. 2 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.

È vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari, altri materiali e, comunque, qualunque rifiuto al fine di evitare l'origine di fumi, esalazioni tossiche o moleste.

Art. 96

Disposizioni generali di salvaguardia della sicurezza e dell'igiene ambientale

Comportamenti vietati

1. A salvaguardia della sicurezza e del decoro del Comune è vietato:

a) manomettere o in qualsiasi modo danneggiare il suolo pubblico o di uso pubblico, le attrezzature o gli impianti su di esso o sotto di esso installati, salvo che per interventi manutentivi eseguiti, nel rispetto delle norme in proposito dettate dagli speciali regolamenti, da soggetti a tale scopo autorizzati;

b) imbrattare o danneggiare monumenti, edifici pubblici o facciate, visibili dalla pubblica via, edifici privati;

c) rimuovere, manomettere, imbrattare o fare uso improprio di sedili, panchine, fontanelle, attrezzi per giochi, barriere, segnaletica stradale, cartelli recanti indicazioni di pubblico interesse, dissuasori di traffico e sosta e altri elementi d'arredo o manufatti destinati a pubblici servizi o comunque a pubblica utilità;

d) arrampicarsi su monumenti, pali, arredi, segnaletica, inferriate ed altri beni pubblici o privati, nonché legarsi o incatenarsi ad essi;

e) collocare, affiggere o appendere alcunché su beni pubblici e, ove non si sia autorizzati, sulle altrui proprietà;

f) praticare giochi di qualsivoglia genere sulle strade pubbliche o aperte al pubblico transito, compresi i marciapiedi e i portici, quando possono arrecare intralcio o disturbo, ovvero costituire pericolo per sé o per gli altri o procurare danni;

g) utilizzare gli impianti o le attrezzature destinate al gioco dei bambini da parte di chi abbia superato il limite di età;

h) lanciare e collocare sui veicoli in sosta sul suolo pubblico volantini o simili;

i) compiere presso fontane pubbliche o comunque sul suolo pubblico operazioni di lavaggio di qualsiasi genere (auto, moto, panni, attrezzi vari ecc);

l) immergersi nelle fontane pubbliche o farne altro uso improprio;

m) sedersi o sdraiarsi per terra nelle strade, nelle piazze, sui marciapiedi, sotto i portici, recando intralcio e disturbo, ovvero ostruendo le soglie degli ingressi;

n) spostare, manomettere, rompere o insudiciare i contenitori dei rifiuti;

o) ostruire o fare inversione al corso d'acqua dei fossati, dei canali, o dei laghetti eventualmente esistenti, nonché versarvi solidi o liquidi;

p) ostruire con veicoli o altro gli spazi riservati alla fermata o alla sosta dei veicoli di persone invalide, nonché impedire l'utilizzazione di strutture realizzate per consentire il superamento delle barriere architettoniche;

q) compiere, in luogo pubblico o in vista del pubblico, atti o esporre cose contrari al pubblico decoro, o che possano recare molestia, disguido, raccapriccio o incomodo alle persone, o in ogni modo essere causa di pericoli od inconvenienti, nonché soddisfare alle esigenze corporali fuori dai luoghi a ciò destinati;

r) accendere fuochi o gettare oggetti accesi nelle strade e nei luoghi di passaggio pubblico;

Altre attività vietate

1. A tutela della incolumità e della igiene pubblica è vietato:

a) ammassare, ai lati delle case o innanzi alle medesime, oggetti qualsiasi, salvo che in conseguenza di situazioni eccezionali ed a condizione che vengano rimossi nel più breve tempo possibile. L'ammasso conseguente a situazioni eccezionali e comportante occupazione di suolo pubblico è subordinato alla autorizzazione;

b) utilizzare balconi o terrazzi come luogo di deposito di relitti, rifiuti o altri simili materiali, salvo che in conseguenza di situazioni eccezionali ed a condizione che vengano rimossi nel più breve tempo possibile;

c) collocare su finestre, balconi, terrazzi, su qualunque sporto, o nei vani delle aperture, verso la via pubblica o aperta al pubblico o verso i cortili, o comunque verso l'esterno,

qualsiasi oggetto mobile che non sia convenientemente assicurato contro ogni pericolo di caduta;
d) sciorinare dalle finestre, dai balconi, o da qualunque sporto, il bucato arrecando inconvenienti all'abitazione/attività sottostante sia quando supera il piano di calpestio della propria abitazione sia se determina stillicidio di acqua;
e) procedere alla innaffiatura di vasi di fiori o piante collocati all'esterno delle abitazioni procurando stillicidio sulla strada o sulle parti sottostanti del fabbricato;
f) procedere alla pulizia di tappeti, stuoie, stracci, tovaglie, o simili quando ciò determini disturbo, incomodo o insudiciamento;
g) lavare autoveicoli di qualsiasi genere o versare le acque di lavaggio delle attività commerciali o artigianali sulle strade pubbliche.
2. Il Sindaco, con propria ordinanza, può stabilire il divieto di stendere panni all'esterno delle abitazioni nelle ore diurne o per l'intera giornata.
Nettezza del suolo e dell'abitato
1. Fatta salva l'applicabilità di norme speciali, è vietato gettare, spandere, lasciare cadere o deporre qualsiasi materia liquida o solida sugli spazi od aree pubbliche a qualunque scopo destinate, sugli spazi od aree private soggette a pubblico passaggio o comunque di uso pubblico, nei corsi o specchi d'acqua o sulle sponde o ripe dei medesimi nonché in cortili, vicoli chiusi od altri luoghi, anche recintati, comuni a più persone.
2. È fatto obbligo a chiunque eserciti attività di qualsiasi specie mediante l'utilizzazione di strutture collocate, anche temporaneamente, su aree o spazi pubblici, o di uso pubblico, di provvedere alla costante pulizia del suolo occupato e dello spazio circostante, sino ad una distanza non inferiore a due metri.
3. Quando l'attività di cui al comma 2. si protrae nel tempo e viene esercitata in chioschi, edicole o altre simili strutture fisse, o con banchi mobili, o con dehors, gli esercenti devono collocare, in posizione conveniente, all'interno dello spazio occupato, un contenitore di capacità non inferiore a 50 litri per il deposito dei rifiuti minuti.
4. L'obbligo della pulizia del suolo pubblico sussiste per chiunque lo imbratti per lo svolgimento di una propria attività, anche temporanea.
5. È fatto obbligo a chiunque eserciti attività di qualsiasi specie in locali prospettanti sulla pubblica via, o ai quali si accede dalla pubblica via, di provvedere alla costante pulizia del tratto di marciapiede sul quale l'esercizio prospetta o dal quale si accede, fatta salva la possibilità per il Comune di intervenire per il ripristino della pulizia.
6. I proprietari o amministratori o conduttori di immobili collaborano con il Comune nel mantenimento della pulizia del tratto di marciapiede prospiciente l'immobile stesso.
7. I titolari di esercizi davanti ai quali è frequente la dispersione di rifiuti minuti devono collocare in prossimità dell'ingresso dell'esercizio cestelli di capacità da 50 a 80 litri e travasarne il contenuto con adeguata frequenza. I cestelli muniti di sacchetto, devono essere opportunamente assicurati affinché risulti impedito il rovesciamento, e possono essere collocati, se necessario, sui marciapiedi.
8. I contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi, i cestelli di cui al comma 7, i contenitori per la raccolta di medicinali scaduti e delle pile esauste, quando siano collocati all'esterno degli esercizi commerciali specializzati, non sono soggetti alle norme sull'occupazione del suolo pubblico.
9. I proprietari o amministratori o conduttori di stabili o edifici a qualunque scopo destinati, hanno l'obbligo di provvedere, secondo le rispettive competenze, alla pulizia costante dei portici, per il tratto di rispettiva pertinenza, fatta salva la possibilità per il Comune di intervenire per il ripristino della pulizia.
10. I proprietari di aree private confinanti con pubbliche vie non recintate in conformità del Regolamento edilizio, hanno l'obbligo di provvedere alla costante pulizia delle medesime ed allo sgombero dei rifiuti che su di esse siano stati depositati.

11. Nella esecuzione delle operazioni di pulizia del suolo di pertinenza, è vietato trasferire i rifiuti sulla pubblica via. Tutti i rifiuti devono essere raccolti in sacchi conformi alle prescrizioni da depositare chiusi nei contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi urbani.
12. Al fine di consentire la pulizia meccanizzata degli spazi pubblici, è fatto obbligo ai proprietari o detentori a qualunque titolo di veicoli di qualsiasi tipo di rispettare i divieti di sosta fissi e temporanei a tale scopo istituiti.
Rifiuti
1. A garanzia dell'igiene ed a tutela del decoro, i rifiuti domestici devono essere depositati all'interno dei contenitori all'uopo collocati dall'azienda preposta solo in idonei sacchi chiusi, richiudendo il contenitore dopo l'uso. Laddove non sia previsto il servizio di raccolta per mezzo di contenitori, i rifiuti domestici devono essere collocati nei luoghi e con le modalità indicate dall'Amministrazione.
2. Qualora i contenitori di cui al comma 1. siano colmi, non è consentito collocare sacchi che ne impediscano la corretta chiusura, né depositare sacchi all'esterno dei contenitori stessi.
3. In considerazione della elevata valenza sociale, economica ed ecologica, le frazioni di rifiuto per le quali è prevista la raccolta differenziata devono essere conferite nei contenitori a tal fine predisposti. Tali contenitori non devono, in alcun modo, essere utilizzati per il conferimento di materiali diversi da quelli per i quali sono stati predisposti.
4. I rifiuti costituiti da relitti di elettrodomestici e di mobili, da imballaggi o altri oggetti ingombranti, non devono, in alcun caso, essere depositati nei contenitori o presso di essi, né in altro luogo destinato al conferimento dei rifiuti domestici. Per il loro ritiro deve richiedersi specifico intervento dell'azienda preposta alla raccolta dei rifiuti solidi urbani. Essi possono altresì essere conferiti nell'apposito centro di raccolta differenziata.
5. Le operazioni di pulizia delle aree dei mercati sono svolte giornalmente al termine dell'orario di apertura e i conduttori evitano la dispersione ambientale di contenitori di cartone, buste di plastica, carta, ecc; o di residui di alimenti. E' vietato abbandonare nelle aree mercatali rifiuti derivante dall'attività di vendita.
6. È vietato depositare nei contenitori per la raccolta dei rifiuti domestici residui di lavorazioni artigianali o industriali nonché rifiuti urbani pericolosi o rifiuti tossico-nocivi, che devono essere smaltiti in conformità a quanto disposto dalla legge.
7. È vietato depositare all'interno dei contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi urbani macerie provenienti da lavori edili. Le macerie devono essere, a cura di chi esegue i lavori, conferite direttamente alle discariche autorizzate utilizzando idonei mezzi di trasporto che ne evitino la caduta e la dispersione.
8. E' vietato ai proprietari e ai detentori a qualunque titolo di veicoli di parcheggiare i medesimi a fianco dei contenitori per la raccolta di rifiuti solidi urbani, o comunque in posizione tale da rendere impossibile o malagevole il servizio di raccolta rifiuti.

CAPO II
Smaltimento dei rifiuti radioattivi

Art. 97
Competenze del Comune

1. Il Comune è titolare dell'attribuzione di autorizzazione allo smaltimento di rifiuti radioattivi prodotti nell'ambito delle pratiche esercitate nel territorio comunale, non soggette ai provvedimenti di cui al D.Lgs. n. 230/1995, che comportano l'esposizione a radiazioni ionizzanti, allorché tali rifiuti contengono radionuclidi con tempo di

dimezzamento fisico uguale o maggiore a 75 giorni o in concentrazione superiore ai valori determinati dalle specifiche norme.
2. Il Comune osserva i tempi e le procedure prescritti per il rilascio dell'autorizzazione.
3. Il Comune è titolare della vigilanza sull'osservanza dei contenuti dell'autorizzazione relativa allo smaltimento dei rifiuti radioattivi.
4. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'ARPA.

Art. 98
Vigilanza e sanzioni

1. Le funzioni di vigilanza e controllo sono esercitate dall'ARPA e dall'ASL di Castellaneta nelle rispettive competenze, che propongono al Comune gli eventuali provvedimenti amministrativi allorché riscontrino inosservanza alle norme in materia e ai contenuti dell'autorizzazione.
2. Quando siano rilevate violazioni gravi o reiterate alle disposizioni normative o alle prescrizioni autorizzatorie, il Comune ha facoltà di disporre la sospensione dell'attività per un tempo non superiore a sei mesi o, nei casi di particolare gravità, la revoca dell'autorizzazione, previa contestazione delle violazioni rilevate e assegnazione di un termine di 60 giorni per produrre giustificazioni. Sulle giustificazioni prodotte, il Comune acquisisce il parere dell'ARPA e della ASL nelle rispettive competenze e non può adottare i provvedimenti di sospensione o revoca decorsi sei mesi dalla presentazione delle giustificazioni.
3. Sanzioni: Per le violazioni alle vigenti norme in materia di smaltimento di rifiuti radioattivi, si applicano le sanzioni penali previste dall'art. 137 del D.Lgs. n. 230/1995; per le violazioni al presente Regolamento, non previste dalle norme speciali, si applica la sanzione amministrativa prevista.

CAPO III
Messa in sicurezza, bonifica e ripristino ambientale dei siti inquinati

Art. 99
Competenze del Comune

1. Il Comune è titolare delle seguenti attribuzioni:
a. riceve il piano di caratterizzazione, il piano preliminare e il progetto definitivo predisposti per gli interventi di bonifica e ripristino ambientale e di messa in sicurezza permanente;
b. approva nei tempi fissati dalla normativa vigente, richiedendo eventuali integrazioni e imponendo eventuali prescrizioni, i piani e progetti presentati, fatte salve le tipologie di interventi di bonifica e ripristino ambientale individuati dalla Regione che possono essere realizzati senza preventiva autorizzazione;
c. ha facoltà di autorizzare interventi di bonifica e ripristino ambientale, ai fini della tutela ambientale e sanitaria, anche qualora dal progetto preliminare non risultino osservati i valori di concentrazione residui previsti dalla norma, se il progetto dimostra che tali valori non possono essere raggiunti; in tal caso può determinare limitazioni temporanee o permanenti o particolari modalità per l'uso delle aree anche con possibili variazioni degli strumenti urbanistici;
d. ha facoltà di autorizzare interventi di messa in sicurezza permanente e ripristino ambientale, qualora la fonte inquinante sia costituita da rifiuti stoccati e il progetto

preliminare dimostri la impossibilità tecnica alla rimozione dei rifiuti stessi; in tal caso possono restare stoccati solo i rifiuti presenti nel sito e i residui originati dal loro trattamento;
e. riceve la comunicazione di chiunque, anche in maniera accidentale, denunci il superamento dei valori di concentrazione limite accettabili fissati dalla norma e la successiva comunicazione del responsabile della situazione circa i provvedimenti per la messa in sicurezza di emergenza adottati o in fase di esecuzione; di tali interventi il Comune verifica l'efficacia;
f. riceve le comunicazioni di avvenuto superamento delle concentrazioni massime ammissibili, nonché le comunicazioni degli interventi di messa in sicurezza ed emergenza, rispettivamente entro 48 e 96 ore dall'accaduto; entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione, verifica l'efficacia degli interventi di messa in sicurezza d'emergenza adottati e ha facoltà di fissare prescrizioni e interventi integrativi con particolare riferimento alle misure di monitoraggio da attuare;
g. esercita la vigilanza in materia adottando gli eventuali provvedimenti amministrativi (ordinanza di diffida ad adottare i necessari interventi di messa in sicurezza d'emergenza, di bonifica e ripristino ambientale).
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria ambientale il comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta e dell'ARPA.

Art. 100
Competenze dell'ARPA

1. L'ARPA fornisce al Comune il necessario supporto, predisponendo e inviando al Comune rapporti o partecipando alla Conferenza dei Servizi, in merito a:
a. valutazione dello stato di contaminazione di un sito;
b. valutazione della messa in sicurezza temporanea del sito inquinato;
c.valutazione dei piani e progetti di bonifica e ripristino ambientale del sito interessato;
d. valutazione dei risultati della bonifica e ripristino.
2. L'ARPA trasmette alla Provincia, titolare della certificazione, il parere di avvenuta bonifica e ripristino ambientale del sito.

Art. 101
Serbatoi interrati contenenti olii e simili

1. Comune e ARPA esercitano le attribuzioni previste dagli articoli precedenti anche relativamente agli inquinamenti causati dal rilascio delle sostanze contenute nei serbatoi interrati nel terreno circostante e sottostante i serbatoi, nonché nei riguardi delle dismissioni degli stessi.
2. I serbatoi interrati contenenti gli olii minerali e le sostanze dalle quali vanno protette le acque sotterranee ai sensi del D.Lgs. n. 132/1992 e comunque usati per lo stoccaggio di sostanze, preparati e rifiuti liquidi, sono progettati e costruiti in modo d'assicurare il mantenimento della loro integrità strutturale durante l'esercizio, il contenimento e il rilevamento di eventuali perdite, la possibilità di procedere a controlli periodici.
3. Ai fini di cui al comma precedente, i serbatoi interrati sono realizzati:
a. a doppia parete con sistema di monitoraggio in continuo dell'intercapedine;
b. a parete singola all'interno di una cassa di contenimento in calcestruzzo, rivestita internamente con materiale impermeabile e compatibile con il contenuto e con monitoraggio in continuo delle eventuali perdite;
c. con dispositivo di sovra pieno al fine di evitare fuoriuscite di prodotto in caso di eccessivo riempimento;

d. con tubazioni a sevizio del serbatoio che, se interrate, sono dotate di incamiciatura o sistemi equivalenti per il recupero di eventuali perdite.
e. tubo di ventilazione di altezza adeguata che non arrechi molestia.
4. La dismissione dei serbatoi interrati è comunicata al Comune e si realizza mediante svuotamento del contenuto, bonifica del serbatoio e rimozione dello stesso, con smaltimento eseguito ai sensi del D.Lgs. n. del D.Lgs. n. 152/06 e caratterizzazione del sito ai sensi del D.M. n. 471/1999.
5. Nei casi in cui la rimozione del serbatoio pregiudica la staticità degli edifici e delle opere circostanti, il Comune, a seguito di motivata richiesta, ha facoltà di autorizzare la permanenza in sito del serbatoio previa messa in sicurezza dello stesso effettuata mediante riempimento del serbatoio con adeguato materiale solido inerte.
6. Se a seguito della dismissione e caratterizzazione del sito si rileva uno stato di contaminazione del suolo e/o del sottosuolo, si attivano le procedure previste.
7. Per i serbatoi interrati esistenti, i titolari provvedono a eseguire le prove di tenuta entro un anno dall'adozione del presente Regolamento, ripetendola successivamente ogni tre anni fino alla dismissione dei serbatoi stessi.
8. Nei casi di accertata perdita dai serbatoi esistenti e dai nuovi, si procede alla bonifica del sito con rimozione del serbatoio. Qualora sia possibile la bonifica del sito senza la rimozione del serbatoio, lo stesso resterà in sito previo risanamento e ripristino documentato della sua integrità strutturale, fino alla scadenza delle garanzie offerte in merito alle operazioni di risanamento e ripristino.

Art. 102
Vigilanza

1. L'ARPA esercita le funzioni di vigilanza e controllo sull'osservanza degli atti amministrativi adottati dal Comune.
2. Qualora l'ARPA accerti pericoli di inquinamento o la presenza di siti nei quali i livelli di inquinamento siano superiori ai valori di concentrazione limite accettabili fissati dalla normativa vigente, ne dà comunicazione al Comune, alla Provincia e alla Regione, con la proposta di adozione dei relativi atti amministrativi.
3. Il Comune ordina al responsabile del pericolo o della presenza dell'inquinamento di adottare i necessari interventi di messa in sicurezza d'emergenza, di bonifica e di ripristino ambientale; l'ordinanza è notificata anche al proprietario del sito.
4. Il responsabile del pericolo o dell'inquinamento provvede a quanto ordinato dal Comune entro 48 ore dalla notifica dell'atto.
5. Qualora il responsabile dell'inquinamento non sia individuabile e il proprietario del sito non provveda, o qualora il responsabile dell'inquinamento sia individuabile ma non provveda né provveda il proprietario del sito o altro soggetto interessato, o qualora il sito da bonificare sia di proprietà pubblica e il responsabile dell'inquinamento non sia individuabile o non provveda, il Comune realizza gli interventi di messa in sicurezza, bonifica e ripristino ambientale, di messa in sicurezza permanente e le misure di sicurezza.
6. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria e ambientale, il Comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta e dell'ARPA.

Art. 103
Sanzioni

La inosservanza alle norme in materia comporta le sanzioni penali previste dal D. Lgs 152/06.

CAPO IV
Igiene e sicurezza delle attività Estrattive

Art. 104
Competenze del Comune

1. Il Comune è titolare delle seguenti attribuzioni relative alle attività estrattive dei materiali previsti dall'art. 2, comma 3, del R.D n. 1443/1927:
a. predispone il Piano Comunale delle attività estrattive, nel rispetto del piano infraregionale (PIAE) predisposto dalla Provincia, individuando aspetti di rilevanza anche igienico sanitaria, tra cui le destinazioni funzionali delle aree interessate, le modalità di coltivazione e di sistemazione finale delle cave (comprese quelle abbandonate), le modalità di gestione e le azioni per minimizzare l'impatto ambientale prevedibile;
b. istruisce le fasi di screening e quelle eventuali di scoping (analisi preliminare) e di studio di impatto ambientale (SIA) per i progetti di escavazione e sistemazione finale delle cave tenendo conto anche degli aspetti connessi alla tutela della salute e igienico sanitari in materia di salvaguardia delle falde idriche, alle emissioni in atmosfera, al rumore nel rispetto del Piano Comunale di zonizzazione acustica e alla salute e sicurezza dei lavoratori;
c. stipula la convenzione estrattiva che regola le modalità di coltivazione e sistemazione delle cave e con cui il soggetto interessato alla coltivazione si impegna, sotto l'aspetto igienico sanitario e ambientale, alla esecuzione di tutte le opere individuate come necessarie a minimizzare l'impatto ambientale con particolare riferimento alla protezione delle falde idriche, alla prevenzione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori addetti e della popolazione; la convenzione prevede l'accesso degli organi di vigilanza igienico sanitaria e ambientale;
d. rilascia l'autorizzazione o la proroga della stessa, con i limiti di scadenza, all'esercizio dell'attività nel rispetto della convenzione, con la determinazione, tra l'altro, della estensione e profondità massima consentite e delle modalità di sistemazione finale.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria e ambientale, il Comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta e dell'ARPA.

Art. 105
Vigilanza

Fatta salva la vigilanza di competenza della Regione in materia di polizia mineraria e la vigilanza esercitata dal Comune esercitano la vigilanza sugli aspetti igienico sanitari e ambientali:
a. ARPA per quanto attiene all'aspetto ambientale;
b. Azienda ASL di Castellaneta relativamente alla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori addetti, nel rispetto della normativa vigente.
1. Nei casi di inosservanza delle vigenti norme in materia sanitaria e ambientale, l'ARPA, anche avvalendosi dell'Azienda ASL, propone al Comune i relativi provvedimenti amministrativi; l'Azienda ASL di Castellaneta, in materia di lavoro, adotta direttamente i provvedimenti amministrativi e attiva quelli giudiziari secondo le procedure previste dal D.Lgs. n. 758 del 19.12.1994
2. Qualora il titolare non osservi gli obblighi e le prescrizioni della convenzione e dell'autorizzazione, aventi rilevanza per la tutela della salute, della sicurezza e dell'ambiente, il Comune dispone la sospensione cautelativa dell'attività, precisando modalità e tempi per l'adeguamento

3. La inosservanza degli obblighi e prescrizioni della convenzione e dell'autorizzazione che determinino effetti negativi di particolare gravità o comunque situazioni di emergenza per la salute dei lavoratori e della popolazione, o quando persista la inosservanza della sospensione cautelativa, il Comune revoca l'autorizzazione, sentita la Commissione Tecnica Infraregionale e fatte comunque salve le eventuali ordinanze contingibili e urgenti.

Art. 106
Sanzioni

La inosservanza alle norme in materia di igiene e sicurezza delle attività estrattive comporta, oltre alle eventuali sanzioni penali previste in materia di prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro, le sanzioni amministrative di cui all'art.28 della L.R. Puglia n.37/85 e successive modifiche e integrazioni; per i soli aspetti igienico sanitari, la sanzione amministrativa previste dal presente regolamento.

Art. 107
Cave

1. L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla legislazione regionale in materia e dall'art. 327 T.U.LL.SS. R.D. 27-7-1934, n. 1265 e dal D.Lgs. n. 152/06.
2. Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni quali-quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.
3. È fatto divieto di utilizzare cave per discariche di qualunque tipo.
4. Salvo quanto previsto dalle disposizioni statali e regionali in materia e dai regolamenti edilizi comunali, è fatto obbligo a chi di competenza di prendere tutti i provvedimenti onde impedire l'utilizzo delle cave per i fini di cui al comma 3, nonché per evitare rischi di precipitazione di persone, animali e cose.

Art. 108
Maceri

1. Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione delle piante tessili.
2. La macerazione 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 fare domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso, sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta competente territorialmente.
3. I bacini di macerazione devono essere distanti almeno 200 m. da ogni centro o nucleo abitato, ad almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere inoltre provvisti di condotti di scarico sboccanti in luoghi distanti dall'abitato.
4. È vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dall'inquinamento (D.Lgs. n. 152/06). Ove non intervenga la predetta autorizzazione, si applicano le disposizioni al riguardo previste dal presente Regolamento.

CAPO V
Tutela delle acque dall'inquinamento

Art. 109
Competenze del Comune

1. Il Comune è titolare della funzione di autorizzazione:
a. di tutti gli scarichi che recapitano nelle reti fognarie;
b. degli scarichi di acque reflue domestiche in qualsiasi recettore (fognatura, suolo, acque superficiali)
2. Il Comune è inoltre titolare delle relative funzioni di vigilanza sotto l'aspetto amministrativo.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria ambientale il comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta, dell'ARPA e del gestore del servizio idrico integrato.

Art. 110
Competenze della Provincia

1. La Provincia è titolare del rilascio dell'autorizzazione allo scarico in acque superficiali o sul suolo di:
a. acque reflue industriali;
b. acque reflue industriali assimilate alla acque reflue domestiche secondo quanto previsto dalla L.R. 31/95;
c. acque meteoriche di dilavamento delle aree esterne provenienti da superficie maggiore o uguali a 2000mq.
d. acque reflue urbane.

Art. 111
Vigilanza

1. L'ARPA e il gestore del servizio idrico integrato esercitano le funzioni di vigilanza e controllo, quale supporto al Comune per l'esercizio delle sue attribuzioni, proponendo allo stesso gli eventuali provvedimenti amministrativi nei casi di riscontro di inosservanza alle vigenti norme in materia.
2. Costituiscono oggetto di vigilanza e controllo, in particolare, gli standard di qualità degli scarichi, come determinati dalle norme statali e regionali e dal Regolamento di Fognatura comunale.
3. È vietato lo smaltimento in fognatura dei rifiuti, anche se tritati, ai sensi del D.Lgs. n. 152/06.
4. L'ARPA trasmette periodicamente al Comune le risultanze relative all'attività di vigilanza e propone, a seguito del riscontro di irregolarità, i provvedimenti amministrativi del caso, fatte salve le comunicazioni che richiedono provvedimenti amministrativi d'urgenza.
5. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria ambientale il Comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta e dell'ARPA.

Art. 112
Sanzioni

1. La violazione delle norme in materia di tutela delle acque dall'inquinamento comporta la irrogazione delle sanzioni amministrative e penali previste dal D.Lgs. n. 152/06. Il Comune provvede all'irrogazione e all'introito delle sanzioni amministrative.
2. Nei casi di violazioni al presente Regolamento, non sanzionate dalle norme speciali, si applica la sanzione amministrativa prevista da questo regolamento.

Art. 113
Corsi d'acqua superficiali

1. È severamente vietato qualunque smaltimento di liquami rinveniente da insediamenti civili e/o da insediamenti produttivi nei torrenti, nei ruscelli, nei fiumi, nei laghi (naturali o artificiali).
2. Fatti salvi i casi previsti dalle leggi statali e regionali è, altresì, vietato ogni scarico in mare.
3. Gli eventuali scarichi in mare devono essere autorizzati dall'Autorità preposta al controllo secondo le modalità previste dalle leggi in vigore.
4. È vietato abbandonare qualunque rifiuto o qualunque oggetto che possa essere di nocumento all'ambiente o alla salute pubblica nei corsi d'acqua superficiali e in mare, ivi compresi gli oggetti in plastica, in metallo, in vetro.

Art. 114
Canali di bonifica e di drenaggio

1. I canali di bonifica e di drenaggio devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di efficienza, liberi da accumuli di materiali di qualunque natura che possano ostacolare o rallentare il normale deflusso delle acque, con i margini sgombri da rovi.
2. Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta l'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.
3. I canali coperti devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve comunque essere prevista la possibilità di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento.
4. A quanto prescritto nel primo comma deve provvedere l'Ente o la persona fisica gestore dei canali, di bonifica e di drenaggio.
5. È severamente vietato smaltire nei canali di bonifica e di drenaggio liquami rivenienti da insediamento civili e/o produttivi.
6. Non può essere rilasciata autorizzazione allo smaltimento di acque rivenienti da impianti di depurazione civili, anche se conformi ai parametri previsti dal D.Lgs. n. 152/06, se non sia acquisito da parte dell'Autorità comunale il parere favorevole dell'Ente o persona fisica gestore, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.
7. Ove i canali di bonifica e di drenaggio abbiano il loro recapito terminale in mare, l'autorizzazione prevista al precedente comma deve essere rilasciata anche dalla competente Autorità addetta al controllo (Amministrazione Provinciale).

CAPO VI

Acque: smaltimento e tutela dall'inquinamento

Art. 115

Richiami normativi

Lo smaltimento delle acque di qualunque origine e dei fanghi rivenienti da processi depurativi di liquami deve avvenire nel rispetto delle norme contenute nelle leggi statali e regionali al fine di tutelare tutte le acque superficiali e sotterranee, interne e marine, sia pubbliche che private, in particolare con riferimento alle disposizioni di cui al D.lgs. n.152/06 e successive modifiche ed integrazioni, alla legge regionale 19-12-1983, n. 24, delle delibere del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'inquinamento del 4-2-1977 e del 30-12-1980, Legge Regionale n°31/1995, e di quanto previsto dal Piano Tutela acque della Regione Puglia 2009, del Regolamento Regionale n°26 del 12 dicembre 2011 (BURP n°195 del 16.12.2011) e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016), del Regolamento Regionale del 9 dicembre 2013 n°26 e del Regolamento Regionale n°1 del 9 gennaio 2014, del Regolamento Regionale 11.03.2015 burp n°9 (38 18.03.2015) Vincolo idrogeologico.
Gli scarichi delle Autocaravan sono altresì soggetti alle disposizioni di cui alla legge 14.10.91, n. 336.

Art. 116

Acque meteoriche

1. Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.
2. Le acque meteoriche provenienti dai tetti, dai cortili e dai suoli di zona fabbrica debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari, in modo da evitare inconvenienti ai confinanti e lacunaggi lungo le pubbliche strade.
3. È obbligatorio il riutilizzo delle acque meteoriche di dilavamento ai sensi del Regolamento Regionale n°26 del 09 dicembre 2013.
4. È vietato evacuare acque reflue di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.
5. È parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.
6. È vietato immettere le acque meteoriche nella fognatura pubblica ove questa non sia stata opportunamente costruita come tipo e funzione mista. Le stesse devono essere convogliate in canalizzazione separata.
7. I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.
8. Devono, in ogni caso, essere rispettati gli obblighi previsti dalle disposizioni regionale e nazionali, in particolare (Piano tutela acque) DGR n°230 del 20.10.2009 e dall'art.113 del D.Lgs. n. 152 del 03/04/2006 e ss.mm. e ii., nonché art. 124 dello stesso D.Lgs. 152/06 e Decreto n. 191 (Piano Direttore) del 13/06/2002 e successivo modificativo ed integrativo n. 282 del 21/11/2003 del Commissario Delegato per l'Emergenza Ambientale per la Regione Puglia. - D.lgs.n.267/18.8.2000 - LL.RR.nn.24/83, 17/00 e 31/95; Atto Dirigenziale della Regione Puglia – Assessorato LL.PP., Difesa del suolo e Risorse Naturali – n. 1 del 01/03/2004, del Regolamento Regionale n°26 del 9 dicembre 2013 e del Regolamento Regionale 11.03.2015 n°9, burp supp. 38 18.03.2015 Vincolo idrogeologico.

Art. 117
Deflusso delle acque

1. È vietato far defluire sul suolo acque provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.
2. È vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in qualunque modo il normale deflusso delle acque sotterranee.
3. È pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopi industriali, senza le autorizzazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge anche in materia di protezione civile. L'Amministrazione comunale o il Sindaco, può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso d'inadempienza o di ritardo il Comune/Sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente.
4. È vietato destinare ad attività commerciale o artigianale i locali seminterrati o interrati situati o localizzati in aree con pericolosità idraulica tale da determinare fenomeni di inondazione. Possono essere concesse deroghe previa acquisizione del parere di compatibilità dell'Autorità di Bacino della Puglia.
5. I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti, adottando opportuni accorgimenti in applicazione delle vigenti norme in materia di sicurezza.
6. Da parte dei proprietari deve essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e devono essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la proliferazione di insetti.
7. Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

Art. 118
Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili (vedi art. 185, 437)

1. Lo smaltimento dei liquami di fogna rinvenienti da insediamenti civili deve avvenire nel rispetto del D.Lgs. n. 152/06 e di quanto previsto dal Piano Tutela acque della Regione Puglia n° 230 del 20/10/2009 e del Regolamento Regionale n°26 del 12 dicembre 2011 (BURP n°195 del 16.12.2011) e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016).
2. È fatto obbligo ai Comuni di dotare di pubbliche fognature i centri urbani del proprio ambito territoriale.
3. Le pubbliche fognature devono essere realizzate e disciplinate nel rispetto della normativa richiamata al precedente comma 1.
4. Gli insediamenti civili, anche a destinazione turistica, situati lontano dai centri urbani, di consistenza inferiore o uguale a 2000 abitanti equivalenti, devono essere dotati di impianti di raccolta, trattamento e smaltimento dei liquami secondo quanto previsto dal Regolamento Regionale n°26/2011 e Regol. Reg. 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.5.2016).
5. Nei centri urbani e negli insediamenti civili indicati al precedente comma, dotati di impianto fognario, è fatto obbligo di allaccio allo stesso di tutti gli scarichi civili.
6. Lo smaltimento dei fanghi rinvenienti dagli impianti di trattamento dei liquami deve avvenire nel rispetto della richiamata normativa.

7. Nei centri urbani sprovvisti di fognatura pubblica e nel caso di insediamenti civili posti a distanza dai centri abitati, di consistenza inferiore o uguale a 2000 A.E. devono essere rispettate le norme del Regolamento Regionale n°26 del 12 dicembre 2011 (BURP n°195 del 16.12.2011) e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016).
8. Gli scarichi di insediamenti civili in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni regolamentari emanate dall'Ente gestore della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.
L'immissione di acque reflue domestiche e assimilate nella rete fognaria non comporta il rilascio di autorizzazione essendo sufficiente che lo scarico sia conforme a quanto stabilito nel Regolamento del gestore della fognatura. Lo scarico delle acque reflue domestiche e assimilate in altro corpo ricettore (corpo idrico superficiale e, ove consentito, suolo) deve essere autorizzato dal Comune. Per quanto riguarda i valori limite di emissione, relativamente agli scarichi interessanti le aree sensibili e il suolo, si applicano i parametri previsti dalla tab.2 alleg.5 e, rispettivamente, dalla tab.4 del medesimo alleg.5 del D.Lgs.vo n.152/06 e successive modifiche e integrazioni (fatti salvi, per le aree sensibili, limiti esistenti più restrittivi).
I liquami domestici, provenienti da insediamenti civili, possono essere stoccati in vasche a tenuta stagna e successivamente possono essere smaltite tramite automezzo autorizzato da conferire al depuratore Comunale. Per tale trattamento e necessario acquisire il parere di conformità allo stoccaggio da parte del Dipartimento di Prevenzione Servizio SISP. di Castellaneta.

Art. 119

Autorizzazione allo smaltimento dei liquami

1. Conformemente a quanto previsto dall'art.124 del D.lgs 152/06 e dal Regolamento Regionale n°26 del 12 dicembre 2011 (BURP n°195 del 16.12.2011) e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016), tutti gli scarichi devono essere autorizzati.
2. L'autorizzazione è rilasciata dall'Autorità competente (Amministrazione Comunale o Amministrazione Provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell'effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonché delle norme regionali e delle deleghe all'uopo conferite dall'Amministrazione regionale (Legge Regionale n°31/1995 e L.R. 17/2000).
3. L'autorizzazione di cui al precedente comma è rilasciata, a richiesta del gestore dell'impianto, con l'osservanza delle modalità previste dalla vigente normativa.
4. Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo, da parte della competente autorità è subordinato alla acquisizione del vincolante ed obbligatorio parere favorevole degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale cosi come previsto dal D.lgs.152/06 e successive modifiche ed integrazioni.
5. Fatte salve successive variazioni, le autorizzazioni agli scarichi delle pubbliche fognature, comprese quelle di insediamenti civili di cui al quarto comma del precedente art.118, devono essere rilasciate con l'osservanza delle modalità prescritte dal D.lgs 152/06 e dal Regolamento Regionale n°26 del 12 dicembre 2011 (BURP n°195 del 16.12.2011) e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016).
6. La validità dell'autorizzazione è di quattro anni, secondo le disposizioni del D.Lgs 152/06 e del R.R. 26/2011; prima della scadenza il titolare dello scarico deve richiedere il rinnovo della stessa.

Art. 120
Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi

1. Lo smaltimento dei liquami provenienti da insediamenti produttivi, come definiti nell'art.1/quater della legge 8-10-1976, n. 690, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs.152/06 e successive modifiche ed integrazioni, anche con riferimento al Piano di tutela delle acque Regione Puglia del 20.10.2009 n°230, in quanto applicabile e secondo i limiti di accettabilità all'uopo contemplati dalla normativa vigente e dal Regolamento Regionale n°26 del 12 dicembre 2011 (BURP n°195 del 16.12.2011) e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016)
2. Ove le acque reflue industriali recapitino nella pubblica fognatura, si devono osservare le prescrizioni regolamentari dell'Ente gestore della fognatura stessa e, per quanto non previsto, i limiti stabiliti dal decreto n.152/06 e successive modifiche e integrazioni
3. Sono considerate anche insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nelle deliberazioni del 4-2-1977 e dell'8-5-1980 del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento.
4. Ove gli insediamenti produttivi recapitino i propri scarichi nella pubblica fognatura, si devono osservare le prescrizioni regolamentari dell'Ente gestore della fognatura stessa.
5. L'autorizzazione è rilasciata dall'Autorità competente (Amministrazione Provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell'effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonché delle norme regionali e delle deleghe all'uopo conferite dall'Amministrazione regionale (Legge Regionale n°31/1995 e L.R. 17/2000).
6. Lo smaltimento dei fanghi derivati dal trattamento delle acque reflue deve avvenire nel rispetto di quanto stabilito dalla vigente disciplina in materia ed in particolare dal D.Lgs.vo n. 99 del 27.1.1992, dal D.Lgs.vo n.152/06

Art. 121
Smaltimento delle acque di vegetazione e sanse umide

1. Per lo smaltimento delle acque di vegetazione devono essere applicate le disposizioni di cui alla legge 11.11.1996 n.574 e successive modificazioni ed integrazioni secondo le modalità ed i termini ivi disciplinati, nonché quelle indicate dal Regolamento Regionale n.27 del 07.12.2007 nonché la D.G.R 1695 del 26.07.2011 Regione Puglia.
2. Per lo smaltimento delle acque di vegetazione e delle sanse umide il legale rappresentante del frantoio, che produce e intende avviare allo spandimento sul terreno le acque di vegetazione e le sanse umide, è tenuto a presentare annualmente al Comune in cui sono ubicati i terreni e all'Arpa, in qualità di autorità competente al controllo, la Comunicazione conforme a quanto riportato nell'allegato 1 del Regolamento Regionale n.27 del 07.12.2007 e a quanto presente nella relazione tecnica i cui contenuti sono indicati nell'allegato 2, nonché una relazione geologica ed idrogeologica da cui si evinca che lo smaltimento delle acque di vegetazione sul suolo non arrecherà danno alle falde acquifere, almeno trenta giorni prima dell'inizio dello spandimento. Qualora i siti di spandimento ricadano nel territorio di due o più Comuni, la Comunicazione deve essere effettuata ad ognuno dei Sindaci interessati.

Art. 122
Trasporto dei liquami

1. I reflui rivenienti da insediamenti civili e produttivi, raccolti in vasche tipo Imhoff o vasche di stoccaggio, anche nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento regionale

devono essere trasportati da appositi automezzi muniti di idoneo sistema di aspirazione e svuotamento.
2. L'autorizzazione alla raccolta e trasporto dei liquami di cui al precedente comma è rilasciata dall'Amministrazione Provinciale ove ha sede la ditta che effettua il trasporto, sempreché iscritta nell'apposito Albo nazionale secondo le prescrizioni contenute nei Regolamenti approvati con D.M. 21-6-1991, n. 324.
3. Il liquame trasportato deve essere smaltito obbligatoriamente in impianti di depurazione e trattamento dei reflui stessi, allo scopo autorizzati.
4. I veicoli autorizzati per il trasporto di liquami devono essere in possesso di attestato di idoneità rilasciato dal competente organo di controllo nel cui territorio ha sede la ditta che effettua il trasporto, previo accertamento dei requisiti tecnici del veicolo stesso ed, in particolare, della perfetta tenuta delle cisterne.
5. Tutte le operazioni di raccolta e trasporto dei liquami devono avvenire in modo da evitare qualunque inquinamento, fuoriuscita di liquame ed emanazione di cattivi odori.
6. Fatte salve le prescrizioni dell'Autorità provinciale, la ditta deve rilasciare al proprietario dell'insediamento civile ricevuta in cui sia indicata la data e l'ora dell'avvenuto svuotamento, la quantità caricata, la sede finale di smaltimento. Tali ricevute, dovranno essere conservate a cura del proprietario per un periodo di almeno un anno e dovranno essere esibite a richiesta dell'organo di controllo.

Art. 123
Vigilanza e controllo

1. L'attività di vigilanza e controllo sugli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati compete alle Autorità indicate dal D.Lgs. 152/06 nonché dal Regolamento Regionale n°26 del 12 dicembre 2011 (BURP n°195 del 16.12.2011).
2. A tal fine le Autorità richiamate nel precedente comma si avvalgono del supposto e della collaborazione degli organi preposti alle attività di controllo in maniera di tutela ambientale.

CAPO VII
Tutela della qualità dell'aria

Art. 124
Riferimenti legislativi, tutela e miglioramento qualitativo dell'atmosfera urbana

1. In materia di qualità dell'aria valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela.
2. Il Sindaco, nell'esercizio delle sue funzioni di Autorità Sanitaria Locale, anche nelle more di Piani di risanamento di iniziativa Regionale, può assumere, ove necessario, nei confronti delle sorgenti inquinanti (sia fisse che mobili):
– atti ordinativi di tipo preventivo e/o cautelativo nel quadro di una strategia finalizzata al conseguimento dei valori guida di cui al D.P.R.203/88, con gli obiettivi immediati individuabili nell'esigenza di scongiurare ulteriori possibilità di degrado della qualità dell'aria.
In particolare, potrà essere adottato specifico atto ordinatorio che prescriva il controllo delle emissioni dei gas di scarico dei veicoli circolanti sul territorio comunale e la manutenzione dei dispositivi di alimentazione e carburazione dei veicoli stessi;

– atti ordinatori di tipo contingibile ed urgente, in relazione a situazioni eccezionali di degrado della qualità dell'aria in atmosfera urbana, in funzione di particolari condizioni meteoclimatiche, di specificità territoriali e/o ambientali locali, o di particolari condizioni di emissione.
É comunque vietato, anche per le aree private, mantenere accesi i motori dei veicoli durante la sosta, la fermata o per qualunque altra causa non dipendente dalla dinamica della circolazione. La presente disposizione non si applica durante le fasi di riparazione degli autoveicoli e limitatamente agli spazi dell'officina meccanica.
VEDI LEGGI INQUINAMENTO: L.R. n. 6/1999, D.P.R. 203/88 e s.m.i., D.M. 2/4/02 n. 60, D. Lgs. 152/2006, L. 549/1993 (sostanze lesive per l'ozono stratosferico), D. Lgs. 171/2004 (tetti alle emissioni complessive nazionali), D. Lgs. 133/2005 (attuazione della direttiva 2000/76/CE, in materia di incenerimento dei rifiuti), D. Lgs. 216/2006 (gas ad effetto serra), e Disposizioni sulla qualità dell'aria. Legge Regionale 16 aprile 2015, n. 23 - *Modifica all'articolo 1 della legge regionale 22 gennaio 1999, n. 7.* L'articolo 1 della legge regionale 22 gennaio 1999, n. 7 (*Disciplina delle emissioni odorifere delle aziende. Emissioni derivanti da sansifici. Emissioni nelle aree a elevato rischio di crisi ambientale*), cosi come modificato dall'articolo 4 della legge regionale 14 giugno 2007, n. 17.

Art. 125
Impianti termici ed industriali (vedi art. 197-198-199)

1. Per la disciplina autorizzativa e di controllo di tutti gli impianti che possano dar luogo ad emissioni nell'atmosfera, nonché, per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche dei combustibili ed al loro impiego, per il riferimento ai valori limite ed ai valori guida per gli inquinanti dell'aria nell'ambiente esterno e dei relativi metodi di analisi, campionamento e valutazione ed, infine, per i limiti delle emissioni inquinanti ed i relativi metodi di campionamento, analisi e valutazione, valgono le disposizioni di legge.
2. Le canne dei camini delle attività industriali devono essere costruite con tubature incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta con pareti non trasudanti ed in modo che riesca facile provvedere alla loro pulitura; inoltre le stesse devono garantire la perfetta staticità. Per evitare che le esalazioni e il fumo diano molestia o creino pericolo per gli edifici vicini, in particolare, l'emissione del fumo deve avvenire in atmosfera libera e, comunque, le bocche delle canne devono risultare più alte di almeno 2 metri rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 20 metri. Le bocche delle canne situate a distanza compresa tra 20 e 50 metri da aperture di locali abitati devono essere a quota non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta.
3. Le canne dei caloriferi delle abitazioni, di nuova costruzione, devono risultare più alte di 2mt. rispetto al colmo del tetto e distanti 10 mt da porte e finestre vicine; per gli impianti esistenti può essere concessa deroga al presente comma quando non arreca danno o molestia al vicino (vedi art. 197-199).

Art. 126
Inquinamento da autoveicoli

1. Fatte salve le disposizioni statali e regionali in materia, è severamente vietato, durante la sosta, sia pure temporanea, tenere in moto autoveicoli, motoveicoli, autocarri e qualsiasi altro veicolo a motore azionati con qualunque tipo di carburante.
2. Uguale divieto è fatto per la sosta dei veicoli di cui al primo comma presso i distributori di carburante ovunque essi siano ubicati.

3. È fatto, altresì, divieto di effettuare presso officine meccaniche prove di motore all'aperto, dovendosi, per queste, comunque, rispettare le norme citate contenute nell'art. 225, 226 e 228 relativo alle officine auto e autorimesse del presente Regolamento.
4. Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gas di scarico nella zona posteriore dell'autoveicolo e al di sopra del tetto della cabina.

Art. 127
Depositi di materiale e divieto di bruciare i rifiuti

1. È fatto divieto di tenere all'aperto qualsiasi deposito di materiale che possa provocare cattivi odori tali da arrecare modestia agli abitanti delle zone circostanti e, comunque, all'ambiente di vita e di lavoro.
2. Su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e/o degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale il Sindaco può ordinare l'adozione di misure idonee a rimuovere l'inconveniente.
3. É vietato bruciare pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari o altri materiali che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste.

Art. 128
Protezione di materiali trasportati da autocarri

Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuti putrescibili e maleodoranti devono essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura onde evitare la diffusione di polveri, odori e materiali costituenti rischio e nocumento alla salute ed alla sicurezza dei cittadini e all'ambiente.

Art. 129
Attività di eliocopiatura

Le attività di eliocopiatura che prevedono utilizzo di ammoniaca devono esser provviste di un sistema di captazione e di convogliamento all'esterno delle emissioni, in modo tale da non arrecare danno o disturbo al vicinato.

Art. 130
Coperture, manufatti in cemento amianto o altri conglomerati contenenti amianto

Per tutti i manufatti contenenti amianto, prima di qualsiasi operazione di manutenzione o rimozione, devono essere verificate le condizioni di degrado tramite personale specializzato. In caso di degrado si può procedere all'incapsulamento o alla rimozione; in entrambi i casi le operazioni vengono effettuati da ditte specializzate. Le operazioni di rimozione di materiale di cemento amianto o altri conglomerati contenenti amianto, dovranno essere sempre condotte salvaguardando l'integrità del materiale durante tutte le fasi dell'intervento. (D.P.R. 08.08.1994)(D.M. 14.05.1996 e D.M. 20.08.1999 e D.M. 18.09.2001)
Le ditte che operano nel settore dovranno attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (L.257/92, D.Lgs.277/91 e successive modificazioni ed integrazioni).
Il privato cittadino che intende operare da sé la rimozione delle coperture di cui sopra, tramite ditta specializzata, prima dell'inizio delle operazioni di rimozione dovrà darne comunicazione scritta al Dipartimento di Prevenzione, che effettuerà i controlli del caso.
In particolare il privato dovrà adottare le seguenti procedure operative durante i lavori:

1) prima di procedere allo smontaggio dei materiali la superficie esterna deve essere adeguatamente trattata con soluzioni di collanti o vernicianti o incapsulanti da applicarsi a spruzzo a bassa pressione, per evitare la liberazione di fibre;
2) qualora si riscontri un accumulo di fibre di amianto nei canali di gronda, questi devono essere bonificati inumidendo con acqua la crosta presente, sino ad ottenere una fanghiglia densa che, mediante palette e contenitori a perdere, viene posta all'interno di sacchi di plastica. Questi sacchi, sigillati con nastro adesivo, vanno smaltiti come rifiuti speciali di amianto;
3) le lastre, o qualsiasi altro manufatto di cui sopra, devono essere rimossi senza romperli evitando l'uso di strumenti demolitori. Devono essere smontate rimuovendo ganci, viti o chiodi di fissaggio, avendo cura di non danneggiare le lastre stesse. Non devono essere utilizzati trapani, seghetti, flessibili o mole abrasive ad alta velocità. In caso di necessità si dovrà far riscorso esclusivamente ad utensili manuali o ad attrezzi meccanici provvisti di sistemi di aspirazione idonei per la lavorazione del cemento-amianto, dotati di filtrazione assoluta in uscita;
4) i materiali asportati non devono in nessun caso essere frantumati dopo la rimozione, né lasciati cadere a terra. Un idoneo mezzo di sollevamento deve essere previsto per il calo a terra delle lastre;
5) i materiali di cui sopra, una volta rimossi, devono essere chiusi in imballaggi non deteriorabili o rivestiti con teli di plastica sigillati. Eventuali pezzi acuminati o taglienti devono esser sistemati in modo da evitare lo sfondamento degli imballaggi. I rifiuti in frammenti minuti devono essere raccolti al momento della loro formazione e racchiusi in sacchi di materiale impermeabile non deteriorabile, immediatamente sigillati. Tutti i materiali di risulta devono esser etichettati a norma di legge (L.256/74, D.P.R.215/88 e successive integrazioni e modificazioni). I materiali rimossi devono essere allontanati dal cantiere il prima possibile, secondo quanto previsto dalla normativa sui rifiuti, conferendoli ad impianto di smaltimento autorizzato.
L'Autorità Sanitaria può dar vita a verifiche a campione per valutare lo stato di integrità dei materiali di cui trattasi, per l'eventuale adozione degli adempimenti previsti dalle normative vigenti in materia. I proprietari dei manufatti sono tenuti a garantire una adeguata manutenzione degli stessi.
Vedi "Piano Regionale di protezione dell'ambiente, decontaminazione, smaltimento e bonifica ai fini della difesa dai pericoli derivanti dall'amianto Puglia" DGR 11.4.2012 n°676 Piano Regionale Amianto Puglia (PRAP) Burp. n°70 del 16.05.2012.

CAPO VIII
Controllo degli impianti termici

Art. 131
Ambito di riferimento

Gli impianti termici a uso civile sono oggetto di controllo ai fini:
a. della verifica delle caratteristiche dei combustibili usati;
b. del contenimento dei consumi energetici;
c. della prevenzione incendi;
d. della sicurezza.
La competenza del controllo e demandata alla Provincia.

Art. 132
Caratteristiche dei combustibili

1. Per gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 Kilocalorie/h (35 Kw), il Comune è titolare della funzione autorizzativa all'uso dei combustibili aventi le caratteristiche previste dalle norme vigenti.
2. Il Comune e la Provincia sono inoltre titolari della vigilanza, che esercita con prelievo di campioni di combustibile per il controllo della rispondenza delle sue caratteristiche merceologiche alle norme vigenti.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'ARPA la quale, a seguito del riscontro di inottemperanza alle norme, propone al Comune i conseguenti provvedimenti amministrativi.

Art. 133
Contenimento dei consumi energetici

1. Il Comune è titolare della funzione di controllo per il contenimento dei consumi energetici che esercita tramite propri uffici oppure tramite organismi esterni con specifica competenza tecnica.
2. Il controllo accerta, con cadenza almeno biennale, l'effettivo stato di manutenzione e di esercizio degli impianti; per impianti di potenza nominale del focolare inferiore a 35 Kw, il Comune può definire specifiche procedure di controllo finalizzate alla verifica delle seguenti condizioni: perdite di gas, presenza di CO, caldaie tipo B che prelevano l'aria comburente da locali non idonei (bagni, camere da letto, vani non aerati), canne fumarie a cui confluiscono più fuochi, presenza nel vano di installazione di foro per aerazione, impianti con tubazioni in piombo a valle del misuratore gas, impianti con tubazioni in polietilene a valle del misuratore gas non protette.
3. Il Comune ai sensi dell'art. 16, comma 6, del D.Lgs. n. 164/2000, ha facoltà di richiedere la sospensione della fornitura di gas, allorché dai controlli risulti la non conformità dell'impianto alle norme sul contenimento dei consumi energetici o a seguito di reiterati rifiuti del responsabile dell'impianto a consentire i controlli previsti.

Art. 134
Prevenzione incendi

1. La materia della prevenzione degli incendi è disciplinata dal D.P.R. 1 agosto 2011 n°151 La competenza dei controlli è del Comando Provinciale Vigili del Fuoco.

Art. 135
Sicurezza degli impianti di riscaldamento

1. La materia della sicurezza degli impianti di riscaldamento è disciplinata dal D.M. 1.12.1975, Titolo II e il campo di applicazione è costituito da generatori di calore per impianti di riscaldamento ad acqua calda sotto pressione con temperatura non superiore a quella di ebollizione a pressione atmosferica e con potenzialità superiore a 30.000 kilocalorie/h (35 Kw).
2. È competenza dell'ISPESL l'esame del progetto, la verifica di prima installazione e il rilascio del libretto matricolare.

3. È competenza dell'ARPA, la verifica periodica quinquennale di tutti gli impianti centralizzati con potenzialità superiore a 100.000 kilocalorie/h (116Kw) e di quelli con potenzialità superiore a 30.000 kilocalorie/h (35 Kw) se installati in edifici condominiali, per i quali vige l'obbligo della nomina dell'amministratore.
4. L'esercizio e la manutenzione degli impianti termici sono attribuiti al proprietario o per esso a un terzo che ne assume la responsabilità. Le operazioni di controllo e manutenzione, conformi alle istruzioni tecniche del costruttore, sono eseguite almeno una volta l'anno da parte di soggetti abilitati ai sensi delle vigenti norme.
5. Le imprese di distribuzione di gas naturale, nei casi di nuovi allacciamenti non industriali e di modifiche degli impianti già allacciati, accertano che gli impianti siano eseguiti e mantenuti in stato di sicurezza per la pubblica incolumità, negando o sospendendo la fornitura di gas nei casi di esito negativo dell'accertamento o di allacciamenti non consentiti.
6. Per quanto non previsto dal presente Regolamento, si rinvia alle vigenti norme in materia.
7. Lo scarico dei fumi provenienti dalla combustione a gas della caldaia, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal presente regolamento.

CAPO IX

Prevenzione dell'inquinamento acustico nell'ambiente esterno e abitativo

Art. 136

Competenze del Comune

Il presente capitolo disciplina le competenze comunali in materia di inquinamento acustico ai sensi del D.P.C.M.1/3/91, della Legge 447/95, del D.P.C.M. 14.11.1997, D. Lgs, 194 del 19.08.2005, DPR 227/2011 e della L.R. 12/02/02 n. 3 e L.R. 14.06.2007 n°17 e successive modifiche.
Dal medesimo vengono escluse le fonti di rumore arrecanti disturbo alle occupazioni ed al riposo delle persone, quali schiamazzi e strepiti di animali, considerati nel I comma dell'art.659 del Codice Penale.
1. Il Comune, ai sensi delle vigenti norme, ha le seguenti attribuzioni:
a. classificazione del territorio comunale per l'applicazione dei valori di qualità da conseguire nel breve, medio e lungo periodo (zonizzazione) e adozione del piano di risanamento;
b. coordinamento della zonizzazione acustica con il piano generale del traffico urbano, rilevazione e controllo delle emissioni sonore prodotte dai veicoli;
c. coordinamento della zonizzazione con gli strumenti urbanistici, controllo del rispetto della normativa all'atto della presentazione delle "dichiarazioni inizio attività", del rilascio di concessione edilizia relativa a nuovi impianti e infrastrutture per attività produttive, sportive e ricreative e a postazioni commerciali polifunzionali, del rilascio dell'agibilità degli edifici, nonché dei provvedimenti di licenza o autorizzazione all'esercizio di attività produttive;
d. autorizzazione, anche in deroga ai valori limite acustici se richiesta, allo svolgimento di attività temporanee e di manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico e per spettacoli a carattere temporaneo ovvero mobili;
e. autorizzazione allo svolgimento di attività rumorose di carattere permanente;

f. vigilanza e controllo delle norme e delle prescrizioni contro l'inquinamento acustico prodotto da traffico veicolare e da sorgenti fisse, della disciplina relativa al rumore prodotto dall'uso di macchine rumorose e da attività svolte all'aperto.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'ARPA e dell'Azienda ASL di Castellaneta.
3. Il presente Regolamento disciplina in particolare:
a. l'autorizzazione, anche in deroga ai valori limite di rumore se richiesta, allo svolgimento di attività temporanee e a manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico e per spettacoli a carattere temporaneo o mobile;
b. l'autorizzazione allo svolgimento di attività rumorose di carattere permanente;
c. la vigilanza e il controllo.
4. Per le restanti attribuzioni, si rinvia a:
a. Zonizzazione acustica del territorio comunale e Piano di Risanamento Acustico;
b. Piano Generale del Traffico Urbano;
c. Regolamento Edilizio e Urbanistico.

Art. 137
Competenze dell'ARPA

L'ARPA fornisce i pareri tecnici di supporto alle attribuzioni del Comune, relativamente sia all'adozione degli strumenti di pianificazione (piano di zonizzazione acustica, piano urbano del traffico, Regolamento Urbanistico ed Edilizio) connessi alla prevenzione dell'inquinamento acustico, sia all'istruttoria degli atti di gestione amministrativa attribuiti al Comune dalle norme e dal presente Regolamento.

Art. 138
Competenze dell'Azienda ASL

L'Azienda ASL di Castellaneta ha competenza in merito alla stima e valutazione dei rischi per la salute pubblica connessi all'inquinamento acustico.

Art. 139
Attività rumorose a carattere temporaneo

1. Sono attività a carattere temporaneo le attività che si esauriscono in periodi di tempo limitato e/o legate a ubicazioni variabili di tipo provvisorio.
2. Le attività rumorose a carattere temporaneo sono autorizzate dal Comune a seguito di domanda, con esclusione dei cantieri di cui al successivo comma 6, corredata da documentazione attestante:
a. data e orario(ora max 8,00-24,00) dell'attività;
b. caratteristiche delle sorgenti sonore, tipo di apparecchiature e strumentazioni usate, indicazione dell'eventuale presenza di dispositivi per la riduzione e il controllo delle emissioni sonore;
c. valutazione di impatto acustico in rispondenza dei recettori più esposti, redatta da tecnico competente in materia di acustica ambientale.
3. I cantieri edili, stradali e simili utilizzano macchine e impianti conformi alle direttive CE recepite dalla normativa nazionale; per le macchine e impianti non considerati dalle norme nazionali, sono applicati e dimostrati gli accorgimenti efficaci a limitarne la rumorosità. Gli avvisatori acustici, in attesa dell'emanazione delle specifiche norme previste dall'art. 3,

lett. g) del D.Lgs. n. 447/1995, sono utilizzati solo se non sostituibili con altri di tipo luminoso e nel rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

4. L'uso delle macchine rumorose nei cantieri è consentito nei soli giorni feriali dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00. I suddetti orari possono essere derogati, previa autorizzazione comunale, a seguito della necessità di assicurare con urgenza la tutela della pubblica incolumità, la viabilità ordinaria veicolare e pedonale, il ripristino di pubblici servizi (linee elettriche e telefoniche, reti idriche e di distribuzione gas, condotte fognarie). In ogni caso la deroga oraria è compresa nell'arco orario dalle ore 7.00 alle ore 20.00 per i cantieri edili e può essere estesa alle 24 ore per i cantieri stradali, ferroviari e assimilabili nelle situazioni di emergenza e per comprovate necessità operative dettate da particolari situazioni ambientali.

5. Il limite massimo di rumore da non superare è di 70 dBA; tale limite si intende fissato in facciata alle abitazioni confinanti con le aree in cui si esercita l'attività rumorosa, senza considerare i limiti differenziali; nel caso di recettori posti nello stesso fabbricato in cui si eseguono i lavori, si considera il limite di 65 dBA a finestre chiuse.

6. L'attività dei cantieri, nel rispetto degli orari e dei limiti di rumore di cui ai precedenti commi, non necessita della richiesta di specifica autorizzazione che si intende compresa nei titoli edilizi abilitanti i quali riportano i limiti stessi.

7. Qualora, per documentate esigenze eccezionali e contingenti, si ritiene necessario superare i limiti degli orari e/o del rumore sopra fissati, il responsabile del cantiere presenta specifica domanda di autorizzazione in deroga, la quale sarà valutata in relazione alle esigenze espresse e alle caratteristiche della zona interessata come definite dal piano di zonizzazione acustica; nella domanda sono riportati gli orari e i limiti di rumore richiesti in deroga.

8. Le manifestazioni rumorose a carattere temporaneo in luogo pubblico o aperto al pubblico (concerti, spettacoli, feste popolari, manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza, religiose, sportive, luna park, ecc.), non possono essere ubicate nelle aree ospedaliere e in quelle adiacenti qualora le manifestazioni influiscano sul clima acustico delle aree stesse.

9. La domanda di autorizzazione deve esplicitamente dichiarare e documentare l'osservanza dei limiti assoluti di rumore previsti dalle norme vigenti nell'area interessata. Tali limiti sono assicurati in facciata degli edifici adibiti a uso abitativo potenzialmente esposti ai livelli più elevati e con applicazione del criterio differenziale.

10. È ammessa deroga ai limiti di zona, a seguito di specifica domanda, tenuto conto della presenza o meno di strutture sanitarie, assistenziali, educative e scolastiche. In ogni caso la deroga non ammette il superamento del valore di 70 dBA.

11. La domanda di deroga indica gli orari nei quali viene richiesta ed è corredata da documentazione tecnica che dimostra il rispetto dei limiti richiesti in deroga; il Comune ha facoltà di chiedere elementi integrativi di giudizio, rispetto alla documentazione presentata.

12. L'uso di macchine e impianti rumorosi per la lavori di giardinaggio è consentito nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00; al sabato e nei giorni festivi il loro uso è consentito dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle ore 16.00 alle ore 19.00. L'impiego di tali macchine e impianti avviene con modalità tali da limitare l'inquinamento acustico, anche ricorrendo a macchine conformi alle direttive CE in materia di emissione acustica ambientale delle macchine e attrezzature.

13. L'uso di altoparlanti su veicoli è consentito nei giorni feriali dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00.

14. Le emissioni sonore da sistemi di allarme acustico hanno durata non superiore a minuti 15, indipendentemente dai livelli di rumore prodotti.

Art. 140

Attività rumorose di carattere permanente

1. Ai fini della presente disciplina, sono attività rumorose di carattere permanente:
a. attività di pubblico trattenimento e spettacolo e televisivo (sale da ballo, discoteche, sale da gioco, cinematografi, teatri, circoli privati e attività similari);
b. pubblici esercizi di somministrazione alimenti e bevande con attività complementare di "piano bar" o spettacolo, circoli privati con trattenimenti musicali, esercizi commerciali e altre attività che fanno uso di apparecchiature o impianti sorgenti di rumore;
c. impianti sportivi e ricreativi, palestre;
d. attività industriali e artigianali di tipo produttivo o manifatturiero;
e. attività di trasformazione di prodotti agricoli e/o di origine animale;
f. attività di servizio quali strutture sanitarie pubbliche e private, laboratori di analisi, strutture alberghiere, strutture di produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande;
g. artigianato di servizio relativamente alle autofficine, autocarrozzerie, autorimesse di uso pubblico, autolavaggi, lavanderie, attività di rottamazione;
h. attività di spedizioniere, depositi di collettame, connessi all'attività di trasporto in conto terzi, compresi i depositi all'ingrosso con ordinarie operazioni di carico - scarico merci e impiego di automezzi pesanti;
i. ipermercati, supermercati, centri commerciali e direzionali;
j. parcheggi pubblici con capacità superiore a 50 posti auto, aree e magazzini di transito;
k. cave (nuove attività estrattive o variazioni significative delle modalità di coltivazione);
l. impianti tecnologici quali impianti di cogenerazione, centrali idroelettriche, impianti di sollevamento, impianti di decompressione, impianti di condizionamento e trattamento aria, quando soggetti a titolo autorizzativo edilizio; nel caso di presentazione di "denuncia inizio attività", la documentazione di seguito prescritta è tenuta dal titolare dell'attività ed è presentata a richiesta dell'autorità competente al controllo.
2. Le attività di cui ai punti precedenti sono autorizzate all'insediamento, a seguito di domanda, allorché siano compatibili con le norme urbanistiche, edilizie, igienico sanitarie e ambientali comunali.
3. La domanda di autorizzazione è corredata da:
a. documentazione di impatto acustico, firmata da tecnico competente in acustica ambientale, che dimostri il rispetto dei valori limite assoluti e differenziali di immissione rispetto ai ricettori più esposti;
b. relazione tecnico esecutiva, nell'ambito dello studio di impatto acustico, relativa alle apparecchiature e impianti sorgenti di rumore, con i valori di emissione oltre agli eventuali interventi di mitigazione acustica necessari a garantire il rispetto dei limiti.
Nel caso in cui il tecnico competente verifichi che l'intervento oggetto di documentazione di impatto acustico non comporta la presenza di sorgenti sonore significative o di ricettori sensibili all'impatto, è sufficiente la dichiarazione dello stesso tecnico. Le attività già in essere adottano tutti i provvedimenti tecnici idonei a impedire la immissione all'esterno del rumore oltre i limiti di zona, con le modalità e nei tempi determinati dalla Regione per i piani di risanamento delle imprese di cui all'art.11 della L.R. n.3 del 12.02.2002 e s.m.i..
4. Gli impianti a ciclo continuo, anche artigianali, che operano in zone non esclusivamente industriali sono adeguati ai limiti di zona con le modalità e nei tempi previsti dalla Regione, salva la facoltà delle imprese di avvalersi delle norme sulla delocalizzazione previste per gli impianti industriali.
5. Le nuove attività rumorose di carattere permanente e quelle già in essere, osservano o si adeguano ai limiti di zona nei tempi prescritti dalla Regione.
6. Per tutte le attività rumorose di carattere permanente, il Comune determina l'orario di funzionamento con provvedimento di carattere generale.

7. Con singolo provvedimento motivato, il Comune può limitare gli orari o autorizzarne di diversi per particolari esigenze produttive o di servizio o per la tutela del comfort acustico, fatta sempre e comunque salva l'osservanza del limite di rumore di zona.

Art. 141
Vigilanza

1. L'ARPA e la ASL esercitano la vigilanza negli ambienti di vita, esterni e abitativi ai fini del controllo dell'osservanza:
a. dell'efficacia delle disposizioni autorizzative, prescrittive, ordinatorie adottate dal Comune;
b. delle norme relative alla prevenzione e contenimento dell'inquinamento acustico da traffico veicolare e da sorgenti fisse;
c. della disciplina relativa alle attività rumorose di carattere temporaneo e permanente;
d. della normativa relativa ai contenuti della documentazione fornita ai sensi dell'art. 8, comma 5 del D.Lgs. n. 447/1995.
2. Il personale incaricato dei controlli ha facoltà di accedere agli impianti e alle sedi di attività che costituiscono sorgente di rumore, di richiedere dati, notizie e documentazioni necessari per l'esercizio delle funzioni di vigilanza e controllo; tali funzioni non possono essere ostacolate dal segreto industriale.
3. L'ARPA assicura il monitoraggio acustico nel territorio comunale.
4. I risultati delle vigilanza, dei controlli e delle attività di monitoraggio acustico sono trasmessi periodicamente dall'ARPA al Comune, fatte salve le segnalazioni sollecite per emergenze e quelle relative a inottemperanza alle norme che comportano la proposta di ARPA per provvedimenti amministrativi.
5. Il Comune ha facoltà di sospendere, per un tempo determinato entro cui viene dato adempimento alle norme, o di revocare, nei casi più gravi e di reiterata inottemperanza, le diverse autorizzazioni amministrative al funzionamento delle attività rumorose, allorché le irregolarità riscontrate determinino una situazione di rischio per l'ambiente, come stimato e valutato dall'ARPA. Il Comune esercita la stessa facoltà qualora sia stato riscontrato dall'Azienda ASL, autonomamente o a seguito di richiesta del Comune o dell'ARPA, un rischio per la salute.
6. Il Sindaco, Autorità Sanitaria Locale e ufficiale di governo, nei casi di emergenza connessi con il traffico e/o con l'inquinamento acustico, ha facoltà di adottare ordinanza contingibile e urgente per modificare gli orari degli esercizi commerciali, dei pubblici esercizi, dei servizi pubblici e, di intesa con i responsabili territoriali delle competenti amministrazioni interessate, gli orari di apertura al pubblico degli uffici pubblici.
7. Ordinanze contingibili e urgenti possono essere adottate dal Sindaco per il ricorso temporaneo a speciali forme di contenimento o di abbattimento delle emissioni sonore, quando siano riscontrate eccezionali e urgenti necessità di tutela della salute pubblica o dell'ambiente.
8. Il Comune, tramite la polizia municipale, controlla e vigila sul rispetto degli orari di apertura e di chiusura delle attività dei cantieri e dei pubblici esercizi e di quant'altro prescritto nelle autorizzazioni.
9. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria ambientale il comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta e dell'ARPA

Art. 142
Sanzioni

1. Fatte salve le sanzioni penali previste nei casi di inottemperanza alle ordinanze contingibili e urgenti del Sindaco, le violazioni delle vigenti norme comportano le sanzioni amministrative previste dall'art. 10 del D.Lgs. n. 447/1995 e dall'art. 16 della L.R. n.3 del 12.02.2002
2. Per le violazioni delle norme in materia di prevenzione dell'inquinamento acustico, non sanzionate dalle leggi speciali, si applica la sanzione amministrativa previste dal presente regolamento.
3. Il Sindaco è l'autorità competente a ricevere le comunicazioni di accertata violazione anche delle norme per le quali ha competenza la Regione e il Comune è l'ente cui vanno versate le somme derivanti dall'applicazione delle sanzioni pecuniarie; tali somme sono destinate al finanziamento dei piani di risanamento del Comune.

CAPO X
Industrie insalubri

Art. 143
Industrie insalubri

1. Per la classificazione e la tenuta del registro delle industrie insalubri devono essere osservate le disposizioni contenute negli artt. 216 e 217 del T.U. approvato dal R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, nonché nel Regolamento generale sanitario approvato con R.D. 3 febbraio 1901, n. 45.
2. Per la classificazione delle industrie insalubri si seguono le disposizioni contenute nel decreto ministeriale di cui al citato art. 216 del T.U. delle leggi sanitarie.
3. Non è consentito, in ogni caso l'insediamento produttivo delle aziende insalubri di 1° classe, nell'ambito delle zone residenziali, se il Comune è dotato di zone industriali ed artigianali.

Art. 144
Competenze del Comune

1. Compete al Comune l'attribuzione delle lavorazioni insalubri alla I o alla II classe dell'elenco approvato dal Ministro della Salute.
2. Compete inoltre al Comune la vigilanza sulle stesse.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni il Comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta.

Art. 145
Classificazione delle industrie insalubri

1. Chi intende attivare una delle lavorazioni comprese nell'elenco delle industrie insalubri, presenta comunicazione scritta al Comune almeno 15 giorni prima dell'avvio dell'attività.
2. Il Comune provvede ad attribuire la lavorazione a una delle due classi di cui al vigente elenco, dandone comunicazione al titolare e tenuto conto che:
a. le lavorazioni incluse nella I classe dell'elenco debbono essere collocate all'esterno dell'abitato.

b. le lavorazioni incluse nella II classe dell'elenco possono essere ubicate nell'abitato con le speciali cautele rese necessarie dalla tutela della salute del vicinato.

3. È facoltà del Comune vietare l'attivazione di un'industria classificata insalubre o subordinarne l'attivazione a speciali cautele, allorché la stessa costituisca sorgente di pericolo per la salute pubblica.

4. Ai sensi dell'art.216 del T.U.LL.SS. n°1265/34, del Regolamento generale sanitario di cui al R.D. 3/2/1901 n°45 ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri di cui al D.M. 5/9/1994, l'Amministrazione Comunale, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zooagricoli già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel sopra indicato elenco.

5. Per la classificazione dei nuovi insediamenti produttivi, l'Amministrazione Comunale previa istruttoria del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga.

6. I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri iscritte nella 1° classe, non sono consentiti all'interno del perimetro dei centri edificati.

7. Analogamente, nel perimetro dei centri edificati, non sono consentiti ampliamenti e/o ristrutturazioni di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri iscritti nella 1° classe.

8. Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali, zooagricoli, esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, quando effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di 1° classe, possono essere autorizzati a rimanere all'interno del perimetro del centro abitato se il titolare dimostra che, per l'introduzione di nuovi metodi o speciali cautele, l'esercizio della lavorazione insalubre non reca danno o molestia al vicinato.

9. A seguito della classificazione ed ai sensi dell'art.216 del T.U.LL.SS. n°1265/34, l'Amministrazione Comunale sentito il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione ed acquisiti, se necessario, i pareri degli organi competenti, in relazione alle cause di insalubrità, prescrive le cautele da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica.

10. Spetta al Sindaco, su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta ordinare la chiusura degli insediamenti insalubri o il loro allontanamento dall'abitato. Nelle situazioni che presentino caratteristiche di contingibilità ed urgenza, il Sindaco è tenuto ad emettere apposite ordinanze ai sensi dell'art.153 del T.U.LL.C.P. e successive integrazioni e modifiche.

Art. 146
Vigilanza

1. Nell'esercizio dell'attività di vigilanza per conto del Comune, l'Azienda ASL di Castellaneta si avvale per gli accertamenti tecnici ambientali dell'ARPA.

2. Allorché si riscontrano immissioni in atmosfera, scarichi idrici, rifiuti solidi e liquidi e qualunque altro fattore che costituisca pericolo e comporti rischio per la salute pubblica, chi esercita la vigilanza ne dà sollecita notizia al Comune, proponendo l'adozione degli atti amministrativi, prescrittivi od ordinativi, ritenuti idonei a controllare il fattore di pericolo e a prevenire i danni alla salute pubblica.

Art. 147
Sanzioni

1. La inosservanza di quanto prescritto dalle vigenti norme in materia è sanzionata ai sensi dell'art. 216 del T.U. leggi sanitarie e di altre leggi speciali in materia di inquinamento ambientale.
2. Nei casi di inosservanza delle presenti norme regolamentari, per i quali non siano previste sanzioni dalle norme speciali, si applica la sanzione amministrativa prescritta dal presente regolamento.

Art. 148
Lavanderie (vedi anche art.224)

1. Per l'attivazione di lavanderie ad umido od a secco deve essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro che si avvarranno, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo. L'istanza deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti l'idoneità dei locali e delle attrezzature.
2. I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.
3. Le lavanderie ad umido devono disporre di ambienti ampi, ben visibili ed illuminati, tenuti sempre con la massima pulizia, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di mt. 2. I pavimenti devono essere forniti di scarico a chiusura idraulica.
4. I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.
5. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.
6. Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
7. Le lavanderie ad umido devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.
8. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc... devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione territorialmente competente.
9. Gli ospedali e le case di cura ed istituti in ogni caso devono provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono al lavaggio della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie esterne, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi e/o contaminazioni da materiali ionizzanti.
10. Le lavanderie a secco classificate industrie insalubri di seconda classe devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria, nel rispetto delle disposizioni del presente regolamento. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.
11. La ventilazione naturale è assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso, nel rispetto delle norme del presente Regolamento.

12. Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.
13. Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.
14. In ogni caso, i locali devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini; nei casi di inconvenienti con gli ambienti vicini deve essere realizzata una canna di ventilazione che dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie o utilizzare le nuove tecnologie per depurare ed eliminare eventuali inconvenienti derivanti dall'esercizio dell'attività.
15. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice deve essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.
16. Durante il funzionamento della macchina il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di ricircolo interno di condensazione, si che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori o di altro solvente usato.
17. Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracci, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).
18. È fatto, inoltre, divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie.
19. Il personale addetto alle lavanderie a secco deve essere sottoposto a cura del proprietario alle visite preventive e periodiche in ottemperanza alle disposizioni vigenti.
20. Nelle lavanderie in cui si usano solventi organici di qualunque natura vi devono essere idonei sistemi di captazione e di abbattimento delle emissioni in modo da non arrecare molestie o danno al vicinato.
21. Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm.
22. Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse alternative (fognatura).
23. Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:
a. il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
b. la pulizia dei filtri deve essere effettuata da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
c. la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà, comunque, documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
d. gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio di ogni ciclo.
24. Nelle lavanderie in cui vi sia produzione di rifiuti classificabili tra gli speciali o tra i tossici e nocivi, gli stessi devono essere stoccati e conferiti a ditte autorizzate e secondo le modalità prescritte dalle leggi vigenti in materia.
25. I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche

26. È vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecci di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie autorizzate dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.
27. Per le lavanderie a secco, oltre le norme d'igiene e sicurezza sul lavoro, si deve tener conto che le stesse presentano il "rischio chimico " riportato dal D.lgs. n.25 del 02.02.2002 che attua la direttiva CEE 98/24/CE

CAPO XI
Gas Tossici

Art. 149
Obblighi, modalità di impiego, conservazione e trasporto dei gas tossici

1. Le imprese che impiegano o custodiscono gas tossici acquisiscono autorizzazione del Comune presentando domanda nei modi previsti dalle norme vigenti, fatti salvi i casi non soggetti ad autorizzazione previsti dall'art. 62 del R.D. n. 147/1927.
2. Le stesse imprese, che intendono impiegare gas tossici in luogo abitato, richiedono licenza all'autorità di pubblica sicurezza.
3. I soggetti addetti alle operazioni di impiego dei gas tossici acquisiscono la specifica patente di abilitazione nei modi previsti e ne chiedono la revisione ogni qual volta disposto dalla competente autorità.
4. Le modalità di impiego, conservazione e trasporto dei gas tossici, sono disciplinate dal R.D. n. 147/1927.
5. La produzione, l'impiego e il deposito dei gas tossici è soggetto agli obblighi previsti dalle vigenti norme per le industrie insalubri.

Art. 150
Vigilanza

1. L'opera di vigilanza sull'osservanza delle norme in materia è svolta dall'Azienda ASL quale supporto tecnico alle competenze proprie del Comune.
2. La vigilanza si svolge sia secondo piani programmati dall'Azienda ASL e comunicati al Comune, sia a seguito di richiesta del Comune stesso.
3. Periodicamente l'Azienda ASL trasmette al Comune relazione sull'attività di vigilanza svolta e relativi risultati.
4. Vengono comunicati sollecitamente i casi in cui l'Azienda ASL, a seguito della vigilanza, ritenga ricorrano le condizioni per proporre al Comune provvedimenti prescrittivi od ordinativi, compresa la sospensione o la revoca dell'autorizzazione o dell'abilitazione all'uso.

CAPO XII
Prevenzione dell'esposizione a campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici

Art. 151
Competenze del Comune

Ai sensi delle vigenti norma in materia di prevenzione dell'esposizione ai campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici, il Comune ha le seguenti attribuzioni:

a) adeguamento della pianificazione urbanistica ai piani provinciali di localizzazione degli impianti per l'emittenza radiotelevisiva;
b) autorizzazione degli impianti per l'emittenza radio e televisiva, nei limiti previsti dalle norme vigenti acquisiti i pareri di ARPA e Azienda ASL, e, in attesa del piano provinciale, su parere favorevole del Comitato tecnico provinciale;
c) determinazione del termine del procedimento per il rilascio dell'autorizzazione degli impianti radio televisivi e di telefonia mobile, in conformità con le procedure dello sportello unico;
d) approvazione dei piani di risanamento degli impianti radio televisivi presentato dai gestori, sentita la Provincia e acquisisti i pareri di ARPA e Azienda ASL;
e) autorizzazione degli impianti per la telefonia mobile, a seguito della presentazione da parte dei gestori del programma annuale delle installazioni, acquisiti i pareri di ARPA e Azienda ASL, nel rispetto dei limiti e dei divieti di localizzazione degli impianti previsti dalle norme;
f) autorizzazione degli interventi di delocalizzazione degli impianti di telefonia mobile, ai sensi della disciplina regionale, acquisiti i pareri di ARPA e Azienda ASL;
g) valutazione sulla localizzazione degli impianti mobili di telefonia mobile a seguito della presentazione della comunicazione da parte dei gestori, accompagnata dai pareri di ARPA e Azienda ASL;
h) definizione negli strumenti urbanistici, in coerenza con il Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale, dei corridoi per la localizzazione delle linee e impianti elettrici con tensione uguale o superiore a 15.000 volt;
i) pianificazione urbanistica con individuazione delle fasce di rispetto dalle linee e impianti elettrici con tensione superiore a 15.000 volt, per il perseguimento dell'obiettivo di qualità di 0,2 micro Tesla valutato al ricettore in prossimità di asili, scuole, ospedali, aree verdi attrezzate, edifici con permanenza di persone non inferiore alle quattro ore giornaliere;
j) individuazione su indicazione degli enti gestori, delle linee e degli impianti in esercizio che superano i 0,5 micro Tesla al ricettore e invio dell'elenco delle linee alla Provincia;
k) espressione di parere in merito ai piani di risanamento degli impianti di trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica che non rispettano i limiti vigenti presentati dai gestori alle Province.

Art. 152
Competenze dell'ARPA

Sono competenze dell'ARPA la:
a) valutazione dei livelli di esposizione e del rispetto dei valori limite, in via preventiva, in sede di progetto di linee e impianti elettrici con tensione dai 5.000 ai 150.000 volt;
b) valutazione teorica dei campi elettromagnetici generati dagli impianti per l'emittenza radio televisiva e dalle stazioni radio base fisse e mobili di telefonia mobile;
c) espressione di parere sugli interventi di risanamento degli impianti per l'emittenza radio e televisiva, sulla delocalizzazione degli impianti fissi di telefonia mobile, sui piani di risanamento degli impianti di trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica con tensione fino a 150.000 volt;
d) valutazione del rispetto della normativa vigente della documentazione relativa ai piani di sviluppo delle reti di distribuzione dell'energia elettrica con tensione uguale o superiore a 15.000 volt, presentata dagli enti gestori all'Amministrazione provinciale.

Art. 153
Competenze dell'Azienda ASL

Sono competenze dell'Azienda ASL:

a) l'espressione del parere igienico - sanitario - edilizio di competenza, sui progetti degli impianti per l'emittenza radio televisiva, sui progetti delle stazioni radio base fisse e mobili di telefonia mobile;
b) l'espressione del parere igienico - sanitario - edilizio di competenza sugli interventi di risanamento degli impianti per l'emittenza radio e televisiva, sulla delocalizzazione degli impianti fissi di telefonia mobile, sui piani di risanamento degli impianti di trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica con tensione fino a 150.000 volt.

Art. 154
Vigilanza

1. Il Comune esercita la funzione di vigilanza e controllo per gli impianti fissi per l'emittenza radio televisiva, per gli impianti di telefonia mobile e per gli impianti per la trasmissione e la distribuzione dell'energia elettrica.
2. Il Comune per l'esercizio delle proprie competenze in tema di vigilanza e controllo si avvale dell'ARPA in ordine alle attività di monitoraggio e misure dei campi elettromagnetici prodotti dagli impianti, nonché delle valutazioni di competenza dell'Azienda ASL relativamente alle conseguenze sulla salute umana, con particolare riferimento alla stima e alla valutazione dei rischi sanitari.
3. Il Comune adotta i provvedimenti amministrativi prescrittivi e ordinativi in presenza di superamento dei limiti di legge e di rischio per la salute pubblica.
4. Nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute negli atti autorizzativi, il Comune ha facoltà di sospendere gli atti autorizzativi stessi per un periodo da uno a quattro mesi e di revocarli in presenza di reiterate violazioni.

CAPO XIII
Bagni Pubblici

Art. 155
Uso e caratteristiche strutturali e funzionali

1. È vietato soddisfare le esigenze corporali al di fuori delle latrine o bagni destinate al pubblico.
2. Sono rese disponibili al pubblico latrine del tipo tradizionale o automatizzato, con esclusione di nuovi "vespasiani".
3. Le latrine di tipo tradizionale, organizzate in batterie di w.c. di norma distinte per sesso, trovano collocazione in vani al piano terreno o seminterrato o interrato di edifici esistenti o di nuova costruzione e con accesso dalla pubblica via.
4. I requisiti strutturali sono definiti dal presente Regolamento per le latrine in generale, compresi i requisiti per il superamento all'accesso delle barriere architettoniche. In ogni complesso è reso disponibile almeno un servizio a norma handicap. È ammessa la sola aerazione meccanica sia all'estrazione che all'emissione esterna dell'aria.
5. Le pubbliche latrine dispongono di un vano a uso antilatrina per ciascuna batteria di w.c., con orinatoi nel settore maschile e lavamani; questi ultimi sono dotati di sistema di erogazione dell'acqua non manuale, di sapone liquido e attrezzature o materiali uso asciugamano.
6. I w.c. a cacciata d'acqua sono ubicati in singoli box ai quali si accede dall'antilatrina, separati da pareti a tutt'altezza e con porte apribili verso l'esterno e con superficie di mq. 1,20. Sono escluse le così dette "turche"

7. È assicurata la pulizia ambientale giornaliera, anche con ricorso a getto di acqua corrente per cui i pavimenti dell'antilatrina e dei box sono dotati di pilette di scarico; è inoltre assicurata la disinfezione ambientale almeno settimanale. La pulizia con detergenti e disinfettanti delle apparecchiature idrico sanitarie è costante nel corso della giornata.
8. In occasione di pubbliche manifestazioni in luogo aperto, sono rese disponibili latrine prefabbricate, composte da materiali con superficie liscia, lavabile e impermeabile. Il rapporto numerico w.c. / utenti x2, è lo stesso previsto per i locali di pubblico spettacolo.
9. I prefabbricati, omologati, possono contenere singoli w.c. a cacciata d'acqua o più w.c. organizzati in box; in quest'ultimo caso è presente in ogni prefabbricato un vano antilatrina dotato di lavamani e orinatoi; le caratteristiche dei box sono le stesse delle latrine tradizionali; sono escluse le così dette "turche". Nel caso di prefabbricati con w.c. singoli, sarebbe opportuno assicurare la disponibilità di un prefabbricato dotato di lavamani e orinatoi.
10. Gli scarichi delle latrine prefabbricate sono collegati alla rete fognaria pubblica; qualora ciò non fosse possibile per mancanza della rete fognaria, sono ammesse latrine prefabbricate con trattamento chimico delle deiezioni e con svuotamento e disinfezione dei relativi serbatoi almeno due volte al giorno.
11. La gestione della pulizia e dell'igiene delle latrine prefabbricate è la stessa prevista per le latrine tradizionali.

CAPO XIV
Divieto di fumo in determinati locali

Art. 156
Locali con divieto di fumo

È vietato fumare nei luoghi pubblici e nei luoghi chiusi aperti al pubblico, è vietato fumare nei luoghi di lavoro e sui mezzi di trasporto ai sensi della Legge regionale 7/8/2002 n°16; inoltre, è vietato fumare in:
A) locali di cui all'art. 1 della Legge n. 584/1975, anche non aperti al pubblico:
1) corsie di ospedali;
2) aule delle scuole di ogni ordine e grado, comprese quelle universitarie;
3) autoveicoli di proprietà dello Stato, di enti pubblici e di privati concessionari di pubblici servizi per trasporto collettivo di persone;
B) altri locali di cui all'art. 1 della Legge n. 584/1975:
1) locali chiusi di pubblica riunione, di proprietà sia pubblica che privata;
2) sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale;
3) sale chiuse da ballo;
4) sale corse;
5) sale di riunione delle accademie;
6) musei, biblioteche e sale di lettura aperte al pubblico;
7) pinacoteche e gallerie d'arte pubbliche o aperte al pubblico;
C) locali di cui al D.P.C.M. 14.12.1995:
1) aperti al pubblico, nei quali la generalità degli amministrati e degli utenti accede senza formalità e senza bisogno di particolari permessi negli orari stabiliti;
2) utilizzati a qualunque titolo dalla pubblica amministrazione e dalle aziende pubbliche per l'esercizio di proprie funzioni istituzionali, sempre che si tratti di locali che in ragione di tali funzioni sono aperti al pubblico;
3) utilizzati da privati esercenti di pubblici servizi per l'esercizio delle relative attività;
4) gestiti da:

4.1) amministrazioni dello Stato;
4.2) aziende e amministrazioni dello Stato a ordinamento autonomo;
4.3) istituti e scuole di ogni ordine e grado;
4.4) istituzioni educative;
4.5) istituti universitari;
4.6) enti locali e loro consorzi e associazioni;
4.7) enti locali non economici nazionali e locali;
4.8) aziende del Servizio Sanitario Nazionale.
Nei luoghi di lavoro la disciplina del divieto di fumo tiene conto dei seguenti principi normativi:
a) tutela della salute, quale diritto dell'individuo e interesse della collettività;
b) libera iniziativa privata non in contrasto con la sicurezza;
c) dovere dell'imprenditore di tutelare l'integrità fisica dei prestatori di lavoro;
d) disponibilità, nei luoghi di lavoro chiusi, di aria salubre in quantità sufficiente anche ottenuta con impianti di aerazione;
e) rapida eliminazione degli inquinanti contenuti nell'aria respirata che comportino rischio per la salute.
Altri locali con estensione del divieto rimessa all'autonomia regolamentare e disciplinare delle amministrazioni e degli enti.

Art. 157
Esenzione dall'obbligo di osservanza del divieto di fumo

1. I titolari o i conduttori di locali in cui vige il divieto di fumo, possono richiedere al Comune l'esenzione dall'osservanza di tale divieto qualora documentino che i locali interessati sono dotati di impianti di condizionamento o di ventilazione aventi i requisiti tecnici e funzionali prescritti.
2. Il Comune, acquisito il parere dell'Azienda ASL di Castellaneta che ha facoltà di avvalersi della consulenza dell'ARPA, autorizza o nega l'esenzione dall'osservanza del divieto.
3. L'autorizzazione alla esenzione è sospesa dal Comune allorché risulti dalla vigilanza, eseguita dall'Azienda ASL con l'eventuale supporto tecnico dell'ARPA, che gli impianti non sono funzionanti o non sono condotti in maniera idonea o non sono perfettamente efficienti.
4. Nel caso di ripetute violazioni circa la funzionalità e l'efficienza degli impianti o di singole violazioni ritenute particolarmente gravi, il Comune, sentito il parere delle strutture tecniche di supporto, revoca l'autorizzazione alla esenzione dall'osservanza del divieto.
5. Sono a carico del conduttore dei locali interessati tutte le spese necessarie per la esecuzione dei controlli sugli impianti previsti per la esenzione; le relative tariffe, per accertamenti nell'interesse di privati, sono definite dalla Regione.

Art. 158
Gestione del divieto di fumo

1. Ai fini dell'applicazione delle norme relative al divieto di fumo, le amministrazioni e gli enti pubblici interessati esercitano i loro poteri amministrativi, regolamentari e disciplinari, nell'ambito dei propri uffici e strutture, nonché i loro poteri di indirizzo, di vigilanza e controllo sulle aziende e istituzioni da esse dipendenti e sulle aziende private esercenti

servizi pubblici, anche sanitari, in regime di concessione o di appalto o di convenzione o accreditamento.
2. A tal fine le amministrazioni ed enti pubblici interessati adottano specifici regolamenti interni, anche ai fini della individuazione delle aree e locali soggetti al divieto di fumo e della determinazione dei criteri per la designazione dei funzionari incaricati della vigilanza.
3. Nei locali in cui si applica il divieto di fumo sono esposti cartelli con le indicazioni di divieto di fumo e relativa norma; la sanzione per i trasgressori; il soggetto cui spetta la vigilanza circa l'osservanza del divieto; l'autorità cui compete l'accertamento delle infrazioni.
4. Nei luoghi di lavoro non aperti al pubblico sono previsti, se richiesti dai prestatori d'opera, locali riservati ai fumatori dotati di impianti meccanici di areazione idonei ad assicurare la qualità dell'aria in rapporto al fumo di tabacco.

Art. 159
Educazione alla salute, informazione e comunicazione dei rischi

Ai fini della prevenzione delle malattie dovute al fumo di tabacco e della riduzione della morbosità e mortalità correlate, il Comune, in collaborazione con le strutture del Servizio Sanitario Nazionale, promuove gli interventi di educazione alla salute, informazione e comunicazione dei rischi.

Art. 160
Vigilanza

1. I dirigenti delle strutture amministrative e di pubblico servizio individuano con provvedimento formale i funzionari incaricati di provvedere alla vigilanza sulla osservanza del divieto di fumo nei locali indicati nei rispettivi regolamenti, di procedere alla contestazione delle infrazioni nei suddetti locali, di verbalizzare le infrazioni e di riferirne all'autorità competente per l'accertamento.
2. Nei locali condotti da soggetti privati è individuato il responsabile della struttura o il dipendente o il collaboratore preposto per il richiamo dei trasgressori alla osservanza del divieto e alla segnalazione delle infrazioni ai pubblici ufficiali o agenti competenti.

Art. 161
Sanzioni

1. I trasgressori alle disposizioni che vietano il fumo nei locali previsti dalle norme, sono soggetti alla sanzione amministrativa previste dalla Legge Regionale n. 16 del 07.08.2002 e legge n°3 del 16.01.2005; la misura della sanzione è raddoppiata qualora la violazione sia commessa in presenza di una donna in evidente stato di gravidanza o in presenza di lattanti o bambini fino a 12 anni.
2. Coloro cui spetta per legge, regolamento o disposizione di autorità assicurare il divieto di fumo nei locali chiusi di cui alla legge 584/1975 come modificato dall'art. 52, comma 20, della Legge n. 448/2001 lettere a), b) e c) dell'art. 313, nonché i conduttori dei locali di cui alla lettera b) del medesimo articolo, che non ottemperano alle disposizioni di cui all'art. 315, comma 3 e all'art. 317, sono soggetti al pagamento di una somma da Euro 200 a Euro 2.000, aumentata della metà allorché la violazione è avvenuta in locali con autorizzazione alla esenzione dal divieto di fumo, i cui impianti di condizionamento o

ventilazione non sono funzionanti o non condotti in maniera idonea o non perfettamente efficienti.
3. I proventi delle sanzioni pecuniarie spettano all'Ente Locale Comunale, se a ciò delegati, allorché la violazione rientri nelle competenze Comunali.

TITOLO IV
IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO

CAPO I
Norme generali

Art. 162
Strumenti di programmazione urbanistica

1. L'uso e l'assetto del territorio, nell'ambito delle norme prescritte dalla legislazione nazionale e regionale, è disciplinato dagli strumenti urbanistici in vigore presso il Comune.
2. Per la verifica del piano regolatore generale e degli altri strumenti urbanistici sotto il profilo igienico-sanitario e della difesa della pubblica salute, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e il Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL devono esprimere apposito parere prima che gli strumenti stessi siano portati all'esame del Consiglio Comunale. Per gli aspetti di tutela ambientale, va altresì, preventivamene acquisito il parere del competente organo di controllo.
3. L'espressione del parere in tutti gli strumenti urbanistici, generali ed attuativi, d'iniziativa pubblica o privata, deve avvenire entro e non oltre 30 gg. dalla data di ricevimento della stesso.

Art. 163
D.I.A.- S.C.I.A. */ Permesso di Costruzione*

1. Chi intende intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità, di variazioni di uso, di manutenzione straordinaria di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare istanza al Responsabile del Settore ai sensi del DPR 380/2001 secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal Regolamento edilizio e dal presente Regolamento.
2. Prima dell'esame della richiesta del permesso di costruzione (DIA-SCIA) dal Dirigente preposto, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta deve esprimere motivato parere igienico-sanitario, salvo quanto disposto dal DPR 380/2001e successive modifiche ed integrazioni..
3. Nelle more dell'entrata in attività dello Sportello Unico, da istituirsi ai sensi del DPR 160/2010, per gli insediamenti produttivi ed in genere per i locali da adibire ad uso di attività lavorative, artigianale e commerciale, si deve acquisire il parere del Servizio Igiene Pubblica o del Servizio Igiene Alimenti.
Per gli insediamenti produttivi ed in genere per i locali da adibire ad uso di attività lavorative, con più di tre dipendenti, si deve acquisire anche il parere dei Servizi di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro (SPESAL) e, se di competenza, del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e dei Servizi Veterinari.
I progetti di cui al presente articolo, qualora rientrino nelle attività di cui al D. Lgs. 152/2006 e successive modifiche e integrazioni, devono essere sottoposti alla

valutazione d'impatto ambientale, secondo quanto previsto dalla vigente normativa. Inoltre, ove ne ricorrano le condizioni, verranno applicate le norme di cui al D.Lgs.vo 4/8/1999 n.372 relativo all'autorizzazione integrativa ambientale, D. Lgs 18 febbraio 2005 n°59, decreto Legislativo 152 del 3 aprile 2006, D. Lgs. 4 marzo 2014, n. 46.
4. Per tutti gli aspetti di tutela ambientale va, altresì, acquisito prevalentemente il parere dell'organo preposto al controllo.
5. Per gli edifici ad uso pubblico collettivo deve essere posta particolare attenzione alla verifica dell'osservanza delle norme contenute nei precedenti commi, nonché delle norme di sicurezza vigenti sulla prevenzione degli incendi e degli infortuni.
6. I pareri del Servizio Igiene Alimenti o di Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione devono tenere presenti anche le norme igienico-sanitarie contenute nel Regolamento edilizio.
7. Tutti i progetti devono essere accompagnati da relazioni tecniche, da disegni e da elaborati dai quali deve essere agevolmente possibile verificare i requisiti dell'opera da realizzare.
8. Gli elaborati grafici di progetto e le relative relazioni tecniche devono essere presentate prioritariamente al Servizio Igiene Alimenti o di Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione in duplice copia, delle quali una resta agli atti e l'altra sarà consegnata al richiedente con il relativo parere di competenza.

Art. 164
Agibilità

Il certificato di agibilità è necessario per gli edifici, vale a dire per gli organismi edilizi destinati a un utilizzo che comporta la permanenza dell'uomo. Tale permanenza potrà risolversi nella semplice frequentazione, come per l'immobile destinato a un'attività produttiva, o nel soggiorno prolungato, com'è per le abitazioni.
Sono soggette all'acquisizione del certificato di agibilità: a.) le nuove costruzioni; b.) le ricostruzioni o sopraelevazioni, totali o parziali; c.) gli interventi sugli edifici esistenti che possano influire sulle condizioni di sicurezza, igiene, salubrità, risparmio energetico degli stessi edifici o degli impianti in essi installati (art. 24, comma 2 del D.P.R. 380/2001). Anche l'installazione di nuovi impianti o la modifica sostanziale di quelli esistenti, in conseguenza della loro attitudine a influenzare le condizioni di sicurezza e di risparmio energetico dell'edificio, comporta l'acquisizione della certificazione.
Il certificato assolve alla funzione di attestare "la sussistenza delle condizioni di sicurezza, igiene, salubrità, risparmio energetico degli edifici e degli impianti negli stessi installati, valutate secondo quanto dispone la vigente normativa" (art. 24, comma 1).
Sono tenuti a richiedere il rilascio del certificato il titolare del permesso di costruire o colui che ha presentato la denuncia di inizio attività, i loro successori o aventi causa (art. 24, comma 3).
La richiesta, corredata di tutta la documentazione prescritta, deve essere inoltrata entro 15 giorni dall'ultimazione dei lavori di finitura dell'intervento (art. 25, comma 1).
La mancata presentazione della domanda nel termine stabilito comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 77 euro a 464 euro (art. 24, comma 3). Ai fini dell'applicazione della sanzione è necessario e sufficiente il semplice decorso di 15 giorni dall'ultimazione dei lavori di finitura.
L'istanza per il rilascio del certificato di agibilità deve essere presentata allo sportello unico e deve essere corredata della seguente documentazione: **a.)** richiesta di accatastamento dell'edificio, sottoscritta dal richiedente, che lo sportello unico, successivamente al ricevimento, dovrà provvedere a trasmettere al catasto (art. 25, comma 1, lett. a); **b.)** dichiarazione, debitamente sottoscritta, con la quale il privato attesta che l'opera è

conforme a quella prevista nel progetto approvato o presentato con la denuncia di inizio attività, che i muri si sono prosciugati e che gli ambienti sono salubri (art. 25, comma 1, lett. b). La dichiarazione proviene dallo stesso richiedente e quindi dal titolare del permesso di costruire ovvero dal presentatore della denuncia, dai loro successori o aventi causa (e non dal direttore dei lavori); **c.)** dichiarazione dell'impresa installatrice che attesta la conformità degli impianti installati negli edifici a uso civile alle prescrizioni in materia di sicurezza degli impianti ovvero certificato di collaudo degli stessi, ove richiesto dalla normativa, ovvero ancora certificazione di conformità degli impianti (art. 25, comma 1, lett. c); **d.)** dichiarazione dell'impresa installatrice che attesta la conformità degli edifici a uso civile alla normativa in materia di contenimento di consumo di energia negli edifici a uso civile ovvero certificato di collaudo degli stessi, ove richiesto dalla normativa, ovvero ancora certificazione di conformità degli impianti (art. 25, comma 1, lett. c); **e.)** nel caso della realizzazione delle opere in cemento armato, normale e precompresso e a struttura metallica, il richiedente dovrà altresì allegare alla richiesta una copia del certificato di collaudo statico. Ciò, tuttavia, solamente quando all'adempimento non abbia già provveduto il collaudatore dei lavori (al quale il comma 7 dell'art. 67 assegna il compito della trasmissione allo sportello unico); **f.)** dichiarazione, resa dal tecnico abilitato, di conformità delle opere realizzate alla normativa vigente in materia di accessibilità e superamento delle barriere architettoniche, laddove non già in possesso dello sportello unico (art. 25, comma 3, lett. d).

Il dirigente o il responsabile di servizio deve rilasciare il certificato di agibilità nel termine di 30 giorni dalla ricezione della relativa istanza (art. 25, comma 3). Qualora ciò non avvenga il silenzio dell'amministrazione assume significato di assenso (art. 25, comma 3). Il silenzio-assenso sull'istanza matura con il decorso di 30 o di 60 giorni, in relazione alla documentazione a corredo del titolo edilizio utilizzato per la realizzazione dell'intervento. In particolare: **1.)** il silenzio-assenso matura con il decorso di 30 giorni quando il progetto a base del permesso di costruire o della denuncia di inizio attività risulti corredato dal parere ASL che ne attesti la corrispondenza alle norme igienico-sanitarie (art. 25, comma 4); **2.)** il silenzio-assenso matura invece con il decorso di 60 giorni dalla presentazione dell'istanza quando la conformità del progetto alle norme igienico-sanitarie risulti attestata dallo stesso interessato mediante apposita autocertificazione (art. 25, comma 4).

In alternativa alla richiesta del certificato di agibilità di cui all'articolo 24 del Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di edilizia, emanato con decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380, fermo restando l'obbligo della presentazione della documentazione di cui all'articolo 5, comma 3, lettera a), e all'articolo 25, comma 3, lettere a), b) e d), del medesimo d.p.r. 380/2001 e del parere dell'ASL nel caso in cui non sia sostituibile con la dichiarazione del progettista, l'interessato presenta la dichiarazione del direttore dei lavori o, qualora non nominato, di un professionista abilitato, con la quale si attesta la conformità dell'opera al progetto presentato e la sua agibilità, corredata della documentazione richiesta; inoltre il certificato di agibilità può essere richiesto anche per singoli edifici o singole porzioni della costruzione, o per singole unità immobiliari, purché funzionalmente autonomi.

Vedi il decreto-legge n.69/2013 convertito nella legge 9.8.2013 n.98; e Legge Regione Puglia del 7 aprile 2014 n°12

È fatto obbligo ai proprietari di manutenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità prescritte dalle Leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti.

Il Responsabile del Settore può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL Di Castellaneta per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.

In caso di inosservanza di quanto prescritto, il Responsabile del Settore o il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa su proposta del Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL Di Castellaneta.

Art. 165

Vigilanza sull'igienicità ed agibilità delle costruzioni

1. L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso; quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale insufficienti ovvero inferiori del 30% minimo di quelli previsti dal presente regolamento.
2. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione previo accertamento tecnico e nel caso di edifici adibiti ad uso lavorativo, dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro.
3. Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell' Azienda ASL di Castellaneta abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.
4. Il competente Dirigente o Responsabile di Settore, sentito il parere o su richiesta dei competente Servizi della Azienda ASL di Castellaneta (SISP, SPESAL), può dichiarare inabitabile/inagibile un alloggio o locali di lavoro o parte di esso per motivi di igiene.
5. I motivi di igiene che determinano la situazione di inagibilità sono, in particolare, i seguenti:
a. le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
b. alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
c. insufficienti requisiti di superficie e di altezza secondo le vigenti norme ministeriali e regolamentari;
d. mancanza o deficienza grave dei requisiti di aeroilluminazione ovvero inferiori al 70% di quelli previsti;
e. mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile;
f. grave stato di inquinamento per invasione da liquami o da altri agenti nocivi alla salute degli abitanti.
6. Un alloggio dichiarato inagibile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste dal presente Regolamento.

Art. 166

Tutela della salute dei minori e degli apprendisti

Per quanto attiene alla prevenzione e alla tutela della salute dei minori e degli apprendisti si applicano le norme di cui al D. Lgs. 345/99, come modificato ed integrato dal D.Lgs 262/2000, e, per quanto non espressamente abrogate dai predetti Decreti, quelle del D.P.R. 977/67, del D.P.R. 303/56 e della Legge 25/55, D. Lgs. 81/08 e D.Lgs. 106/09 e s.m.i.. Gli accertamenti sanitari e periodici sono eseguiti dai Servizi di Igiene e Sicurezza del Lavoro, applicando protocolli di sorveglianza sanitaria in relazione alle categorie lavorative interessate.

CAPO II
Misure igieniche per i cantieri

Art. 167
Disciplina igienica per i cantieri edili

1. In ogni intervento edilizio (costruzione, demolizione, ristrutturazione, manutenzione, ecc.) debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini. I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m.2,00. Gli ambienti abitativi, lavorativi o comunque occupati da persone, contigui ai cantieri non devono essere interessati da polveri, gas, odori, fumi o liquidi provenienti dal cantiere stesso.
2. I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o recipienti o altri accorgimenti, per evitare il sollevamento delle polveri.
3. Le demolizioni di strutture contenenti materiali isolanti (amianto ed altri) devono essere effettuate con la massima sicurezza, tramite ditta autorizzate e previa comunicazione all'ASL di Castellaneta, in ottemperanza alle norme vigenti. I pozzi neri ed i pozzetti devono essere preventivamente svuotati e disinfettati, così pure le fosse settiche, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.
4. I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico possono effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.
5. Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore deve assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici secondo le vigenti disposizioni in materia, nonché idonea scorta di acqua potabile.
6. Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre all'interno dell'edificio.
7. Deve essere evitato, ove possibile, l'uso di macchine, che provocano rumori molesti. Le attività rumorose che, comunque, non possono essere svolte prima delle ore sette antimeridiane, devono essere sospese dalle ore tredici e trenta alle ore sedici nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre, ottobre, nei centri abitati e nelle zone turistiche.
8. Idonei sistemi di difesa dall'inquinamento da rumore devono essere attuati nei cantieri posti entro un raggio di trecento metri da ospedali, luoghi di cura, asili, scuole di ogni ordine e grado. Per quanto riguarda le emissioni rumorose, si rinvia agli articoli del presente Regolamento e si richiamano il D.P.C.M 1/3/1991 e la L.447/95 e successive modifiche ed integrazioni e la L. R. 12/02/02 n.3.
9. Devono, comunque, essere rispettate tutte le disposizioni previste in materia dal D.P.R. n°303/56 e dal D.Lgs. n°81/08 e successiva modifica D.Lgs. 106/09.

Art. 168
Demolizione di fabbricati

1. Durante le demolizioni si devono adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri.
2. L'area circostante il fabbricato da demolire deve essere adeguatamente protetta da recinzione;

3. I pozzi neri e pozzetti devono essere preventivamente vuotati e disinfettati; cosi pure le fosse settiche, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.
4. È vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata di terreni e materiali di rifiuto provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie per un tempo superiore a venti giorni.
5. Entro il termine di cui al terzo comma, il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico, all'uopo autorizzati.
6. Quando però detti materiali siano impregnati di elementi sudici che li rendono maleodoranti, devono essere sgomberati immediatamente.
7. Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.
8. Per i fabbricati in cui vi sono materiali contenenti amianto, le procedure di demolizione e di smaltimento devono essere conformi a quanto stabilito dal D.M. 06.09.94 e dal D.Lgs. 114/95, nonché Decreti del Ministero della Sanità del 14.05.1996 e del 20.08.1999 (G.U. n. 178 del 25.10.1996 e G.U. n. 2498 del 22.10.99).

CAPO III
Aree Edificabili e norme di carattere generale

Art. 169
Requisiti di salubrità dei terreni edificabili

1. Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di liquami o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.
2. Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.
3. In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.
4. Le abitazioni poste al piano terreno devono essere sollevate dal piano campagna o stradale di almeno cm. 30,(vedi 176) se non sovrastanti piani interrati e il piano di calpestio deve essere isolato dal terreno mediante intercapedine aerata o vespaio aerato.
5. È vietato, per le colmate, l'uso di materiali inquinanti.
6. Le abitazioni presso terrapieni anche se sostenuti da muri debbono distare da essi almeno m. 3 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.
7. La distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno non dovrà tuttavia essere minore di m. 5 dalla scarpata o dal muro di sostegno.

Art. 170
Isolamento termico

1. Nella costruzione, i materiali impiegati e lo spessore delle murature devono essere tali da garantire un adeguato isolamento termico in tutte le stagioni nel rispetto delle norme di cui al comma successivo.
2. Tutte le pareti perimetrali esterne ed i coperti degli edifici che interessano vani e servizi destinati alla permanenza delle persone, dovranno essere realizzate con un

coefficiente di trasmissione termica tale da garantire il contenimento dei consumi energetici, secondo i disposti della normativa vigente. Le coperture dovranno essere sempre eseguite in maniera tale da avere adeguato grado di coibenza termica. Le soffitte e i sottotetti devono essere areati direttamente dall'esterno. Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali sia stata accertata la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla D.M. 10 marzo 1977, pubblicato dalla Gazzetta Ufficiale - Supplemento n. 36 del 6 febbraio 1978) - legge n°10/91 e successivo regolamento, DPR 380/01 ed eventuali ulteriori modificazioni ed integrazioni, legge 192/2005, legge regionale 13/2008 e s.m.i..

3. Ai sensi dell'art.125 del DPR 380/2001 il proprietario dell'edificio, o chi ne ha titolo, deve depositare presso lo sportello unico, in duplice copia la denuncia dell'inizio lavori relativi alle opere di cui agli articoli 122 e 123 del predetto Decreto; il progetto e la relazione tecnica, sottoscritta dal progettista o dai progettisti, deve attestare la rispondenza alle prescrizioni in termini di contenimento del consumo di energia negli edifici con riferimento al dettato normativo del D. Lgs. n°192/2005.

Art. 171
Difesa dai rumori

Gli edifici di nuova costruzione o soggetti a ristrutturazioni sostanziali devono essere progettati e realizzati in modo che il rumore a cui sono sottoposti gli occupanti e le persone situate in prossimità si mantenga a livelli che non nuoccia alla loro salute e tali da consentire soddisfacenti condizioni di sonno, di riposo e di vita quotidiana.

I locali devono essere tali che il livello equivalente di pressione sonora nei singoli vani, per rumori immessi, sia compatibile con le esigenze fisiologiche relative alle attività previste.

L'innalzamento del livello continuo equivalente di pressione sonora provocato da rumori emessi dagli impianti dei locali tecnici durante il funzionamento, deve risultare contenuto entro i limiti sotto riportati, rispetto al rumore residuo (di fondo), preventivamente determinato:

– locali di riposo: non superiore a 3dBA;

– altri locali non superiori a 5dBA nel periodo diurno (ore 6,00 - 22,00), e 3dBA nel periodo notturno (ore 22-6).

Al fine di raggiungere un soddisfacente livello di benessere uditivo, oltre a contenere i rumori degli impianti nei valori sopra riportati, i componenti edilizi utilizzati per le opere devono essere conformi a quanto previsto dal D.P.C.M.5/12/97 e alle disposizioni del Regolamento Edilizio. Per le modalità con cui effettuare le misure del potere fonoisolante e dell'isolamento al rumore di calpestio, si fa riferimento alla Norma UNI 8270 parte I – III – VII - VIII.

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

Per i limiti massimi ammissibili di esposizione al rumore negli ambienti abitativi ed in quelli esterni devono essere rispettate le disposizioni contenute nel D.P.C.M. dell'1-3-1991, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 57 dell'8-3-1991 e legge 26-10-1995 n°447 e D.P.C.M. 5.12.1997 (G.U. 297 del 22.12.1997), L.R. 12.02.2002 n.3.

Art. 172
Cortili interni

1. L'area dei cortili deve essere superiore alla sesta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda.
2. L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta.
3. La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m. 10.
4. Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile.
5. Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati del cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento stesso.
6. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato ai proprietari ed ai conduttori aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, possono essere causa di insalubrità o arrecare pregiudizio alla salute dei cittadini.
7. Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili (pozzi luce, chiostrine) allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento.
8. I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica, inoltre prevedere la raccolta acque piovane.
9. È vietato chiudere con vetrate o con altro materiale anche in precario cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.
10. E' vietato depositare nei cortili qualsiasi oggetto o materiale;
11. E' vietato esercitare qualsiasi attività;

Art. 173
Pozzi luce, chiostrine

1. Può essere consentita la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria alle scale o ai servizi (bagno, corridoio, ripostiglio ecc.) delle abitazioni. Ogni pozzo-luce o le chiostrine devono essere facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e bonifica. Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino le chiostrine e i pozzi luce, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria.
2. In caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aeroilluminazione di bagni, corridoi di disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce o chiostrine.
3. In rapporto alla loro altezza, la chiostrina deve essere così dimensionati:
a) altezza fino a m. 10: lato minimo 2,50, superficie minima mq. 6;
b) altezza fino a m. 13: lato minimo 3,00, superficie minima mq. 9;
c) altezza fino a m. 18: lato minimo 3,50, superficie minima mq. 12;
d) altezza oltre a m.18: lato minimo 4,00, superficie minima mq. 16;
4. La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.
5. Per i pozzi luce la superficie deve essere ridotta di 1/3.
6. L'altezza delle chiostrine si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso.

7. Le chiostrine e i pozzi luce devono essere aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, e di sezione non inferiori a m. 1,00 di larghezza e m. 2,40 di altezza.
8. Le chiostrine e i pozzi luce devono avere:
a) pareti facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica;
b) pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminate in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.
9. È vietato, in detto scarico, versare acque o materiale di rifiuti delle case.
10. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze o sporgenze.
11. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine è vietato depositare qualsiasi oggetto o materiale, installare elettrodomestici, lavelli, ecc. ecc, tale da alterare l'uso a cui e preposto (aerare ed illuminare le finestre di affaccio).
12. E' vietato esercitare qualsiasi attività;
13. È vietato chiudere con vetrate o con altro materiale anche in precario chiostrine al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.
14. E' possibile l'affaccio dei locali commerciali o artigianali nelle chiostrine a condizione che si rispetti quanto stabilito per l'aeroilluminazione sia naturale che artificiale (vedi art. 213 - 214).

Art. 174
Pavimento dei cortili

I cortili, le chiostrine ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno m. 1 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.

Art. 175
Igiene dei passaggi e spazi privati

1. Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni che riguardano i cortili.
2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposizione naturale.
3. Sono vietati il deposito o il posizionamento di strumenti, attrezzature di qualsiasi genere o a qualsiasi titolo all'interno di cortili o chiostrine.
4. Alla pulizia di detti spazi di ragione privata come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso o il possesso.

Art. 176
Umidità (interna)

1. Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità. Di norma le pareti interne degli ambienti non devono essere totalmente rivestite con materiali impermeabili.

2. Le caratteristiche della climatizzazione degli ambienti, ivi compresi l'isolamento termico, il ricambio d'aria e la permeabilità delle pareti devono essere tali da garantire, nelle normali condizioni di occupazione e di uso, l'assenza di tracce di condensazione e umidità sulle parti impermeabili delle pareti dopo la chiusura delle eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc..).
3. Ove di dovessero verificare condizioni di umidità, si deve provvedere alla loro eliminazione a cura e spese del proprietario o di chi ne abbia l'uso ed il possesso.
4. Ad evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini, pensili e coperture di piani devono essere adeguatamente impermeabilizzati.
5. I muri dei locali di abitazione, dei locali interrati e seminterrati, non possono essere addossati al terreno, costruendo, ove occorra, intercapedini munite di condutture o cunette per lo scolo delle acque filtranti.
6. Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere protetto dall'umidità mediante idoneo vespaio con superfici di aerazione libera non inferiore a 1/100 (sollevato di 30cm.) della superficie del vespaio stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria.
7. Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, il piano di pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm. 30, minimo, dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede esistente.

Art. 177
Verande e balconi

1. La larghezza relativa al prospetto di verande non deve essere inferiore alla profondità delle stesse, la dove tale profondità risulta incassata tra le pareti.
2. È vietato procedere alla chiusura con vetrate o altro materiale le verande e balconi, quando gli stessi mettano in comunicazione due o più ambienti (es. cucina-letto, bagno-cucina ecc..) e servizi aventi destinazioni diverse.
3. La chiusura di balconi e verande può essere consentita e autorizzata dal Comune previo acquisizione del parere igienico sanitario dell'ASL di Castellaneta e nel rispetto degli indici e delle prescrizioni del Regolamento Edilizio.

Art. 178
Misure contro la penetrazione dei ratti

In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione, in particolar modo in tutti gli ambienti, locali, aperture, condutture devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici per evitare la penetrazione di ratti o di altri animali.

Art. 179
Marciapiedi

1. Tutti gli edifici di nuova costruzione devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza non inferiore a cm.120, tale da garantire il rispetto della normativa per il superamento delle barriere architettoniche. Dimensioni inferiori sono ammesse solo nel caso di interventi su strade esistenti con allineamenti già definiti ed immodificabili a

condizione che almeno uno dei due marciapiedi limitanti la strada rispetti la normativa sopra richiamata.
2. I marciapiedi devono essere costruiti con idonea pendenza verso l'esterno del fabbricato ed essere realizzati in modo da non favorire infiltrazioni verso i muri dell'edificio. Deve essere inoltre assicurata la presenza di scivoli per i portatori di handicap. La pavimentazione deve essere realizzata con materiale antiscivolo.
3. Possono costruirsi intercapedini aerate o drenanti, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso sia impossibile tale esecuzione, è consentito l'uso di idonea pavimentazione. Le intercapedini non devono interessare il suolo pubblico ad eccezione degli edifici esistenti per i quali sarà possibile realizzare intercapedini a servizio degli stessi su suolo pubblico e secondo le disposizioni dell'UTC. .

Art. 180
Ringhiere e parapetti

1. I davanzali delle finestre nei nuovi fabbricati devono avere un'altezza minima di m. 0,95 e, comunque, la somma dell'altezza dei davanzali e della profondità (larghezza) dei davanzali stessi non deve essere inferiore a m. 1,20.
2. Nelle finestre a tutta altezza i parapetti devono avere un'altezza non inferiore a m. 1,20.
3. Le ringhiere delle scale devono avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, di m. 1,00; gli interspazi fra gli elementi costituenti devono avere almeno una delle due dimensioni, inferiore a cm.10,00.
4. I parapetti dei balconi e dei terrazzi devono essere non scalabili ed avere una altezza minima di m. 1,00.
5. Nel caso di parapetti non pieni, valgono per gli interspazi fra gli elementi costituenti, le stesse norme delle ringhiere e delle scale.

Art. 181
Canali di gronda

1. Tutte le coperture devono essere munite, 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. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8, da applicarsi esternamente ai muri perimetrali e opportunamente distanziati dagli stessi.
2. Le condotte di cui al primo comma, non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.
3. Le giunte dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.
4. È vietato immettere nei tubi di scarico della grondaie i condotti di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine, è parimenti vietato utilizzare tali condotti come canne di esalazione di fumi, gas o vapori.
5. Le acque meteoriche potranno essere lasciate defluire liberamente alla base dei pluviali, se non esiste marciapiede perimetrale, altrimenti debbono essere convogliate al limite esterno e al di sotto di questi.
6. I pluviali esterni ai fabbricati, nella parte a contatto con i marciapiedi, devono essere realizzati in materiale indeformabile e resistente agli urti, per un'altezza non inferiore a mt. 1,50.

Art. 182

Coperture

La copertura, sia essa realizzata con tetto piano o con tetto a falda, deve essere sempre eseguita in modo da avere un adeguato grado di coibenza termica nel rispetto delle disposizioni contenute nella legge n°10/91, D. Lgs. 192/2005 e s. m. i.

Art. 183

Condutture di scarico

1. Le condutture di scarico delle latrine/bagni devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili, riparabili e isolati acusticamente, debbono essere costruite con materiali impermeabili di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.
2. Le condutture di scarico devono essere di regola verticali e prolungate sopra al tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato e sifonate al piede. Non possono mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.
3. I materiali luridi derivanti dalle latrine non possono essere immessi nelle fognature senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.
4. Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc.. debbono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto, per rendere facili le riparazioni.
5. Le condutture dei bagni, acquai, ecc.. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente.
6. Le condutture verticali dei bagni, acquai, ecc... (acque bianche) devono correre distinte da quelle delle latrine (acque nere) fino al piede del fabbricato e confluire in un pozzetto sifonato di adeguate dimensioni. Parallelamente alle tubazioni di scarico verticale deve essere posta una tubazione di sfiato opportunamente dimensionata di min. 60 mm.; la stessa deve essere collegata sia al piede che ad ogni piano con le stesse tubazioni di scarico. Successivamente i reflui possono essere convogliati in un'unica tubazione orizzontale dalle adeguate dimensioni e con pendenza min. del 2%. Lungo il tragitto orizzontale sino al recapito finale dovrà predisporsi un pozzetto d'ispezione con chiusura ermetica ad una distanza massima di m. 6.

Art. 184

Approvvigionamento idrico

1. Ogni tipo di alloggio o di locale, in cui sia previsto il soggiorno, anche momentaneo, di persone deve essere dotato di approvvigionamento idrico con acqua potabile mediante allaccio alla rete pubblica.
2. La conduttura di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.
3. Per le abitazioni, i locali commerciali o artigianali ricadenti in zone non servite dalla rete pubblica, deve essere comunque garantita la fornitura di acqua potabile con sistemi che abbiano avuto l'approvazione da parte del Servizio Igiene Alimenti o di Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta.
4. Valgono, comunque, le disposizioni contenute nel presente Regolamento relative all'approvvigionamento idrico.
5. È vietato ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione o a chi per essi privare i locali stessi della dotazione di acqua potabile.

Art. 185

Smaltimento liquami (vedi art. 437 e 118)

1. Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica, tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il competente organo di controllo in materia di tutela ambientale giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune e nel rispetto della normativa dell'Ente gestore.
2. Nei quartieri o borgate ove l'amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari.
3. Per le zone non servite da fognatura dinamica, lo smaltimento provvisorio dei liquami provenienti da nuovi insediamenti civili di consistenza inferiore o uguale ai 2000 Abitanti Equivalenti, devono essere sottoposti a trattamenti depurativi e devono rispettare i valori limite di emissione indicati nella tabella B – Allegato 2 al Regolamento Regionale n°26 del 12/12/2011 (Burp 195 del 16/12/2011) e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016
4. L'individuazione del trattamento depurativo a garantire il rispetto dei limiti allo scarico deve essere fatta in base al carico organico da trattare e alla tipologia del recettore allo scarico. A tal fine, le più diffuse tipologie di trattamento appropriato applicabili nonché le relative specifiche tecniche sono indicati nella tabella C – Allegato 3 e nell'Allegato 4 del Regolamento Regionale n°26 del 12/12/2011 e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016).Pertanto, tutti gli impianti devono avere le Caratteristiche Funzionati di cui al R.R. n°26 del 12-12-2011 (BURP n°195 del 16.12.2011) e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016). Si richiamano, comunque, le disposizioni contenute nel presente Regolamento relative allo smaltimento ed alla tutela dall'inquinamento.
I tipi di reflui sono quelli risultanti dalle definizioni contenute nel D.Lgs. 152/06 e nel R.R. 26/2011 e R.R. 7/2016. Per le acque reflue industriali e per le acque reflue urbane l'immissione nella rete fognante deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al decreto n.152/06 e s.m.i. che fa riferimento alle prescrizioni ed ai valori limite emanati dai gestori dell'impianto di depurazione delle acque reflue urbane e con l'osservanza delle procedure previste dal decreto medesimo. La relativa istanza deve essere presentata al Comune o all'ente gestore. Per le zone non servite da pubblica fognatura può consentirsi lo scarico di acque reflue urbane e industriali alle condizioni del decreto n.152/06. Per quanto non previsto dal presente regolamento si rinvia al D.Lgs.152/06, alla Legge regionale 31/95 e al R.R. n°26 del 12-12-2011 (BURP n°195 del 16.12.2011) e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016).
5. E' possibile realizzare il deposito temporaneo dei rifiuti liquidi, nei casi in cui sia impossibile realizzare la subirrigazione, visto l'art. 208 comma 17 del D. Lgs.152/06 e s.m.i secondo cui " Fatti salvi l'obbligo di tenuta dei registri di carico e scarico da parte dei soggetti di cui all'articolo 190 ed il divieto di miscelazione di cui all'articolo 187, le disposizioni del presente articolo non si applicano al deposito temporaneo effettuato nel rispetto delle condizioni stabilite dall'articolo 183, comma 1, lettera bb)" e l'art. 7 e 10bis del Regolamento Regionale 26.05.2016 (burp 62 del 30.05.2016). Il deposito temporaneo di rifiuti liquidi necessita di nulla osta rilasciato dall'Autorità Competente.
Considerato che il sistema di smaltimento, in questo caso, è da ritenersi un deposito temporaneo di rifiuti liquidi di provenienza esclusivamente di tipo civile, per cui lo stesso non necessita di particolari dispositivi per il trattamento dei reflui per quanto attiene il rispetto dei limiti di accettabilità;
E' consentito lo stoccaggio / deposito temporaneo, in vasca a tenuta, ai sensi dell'art. 178 D. Lgs. 152/06 e s.m.i. , in conformità all'art. 183 c. 1 lett. aa e bb D. Lgs. 152/06 e s.m.i e in conformità all'art. 10bis del Regolamento Regionale 26.05.2016 (burp 62 del

30.05.2016), dei rifiuti liquidi provenienti dai servizi igienici dalle abitazioni impossibilitate a collegarsi alla rete fognaria cittadina (< di 20 A.E.) e nei casi in cui sia impossibile realizzare la subirrigazione, previo acquisizione di parere di conformità allo stoccaggio/deposito rilasciato dal SISP ASL di Castellaneta.
Il deposito temporaneo è finalizzato per il successivo conferimento dei rifiuti liquidi a un trasportatore abilitato al conferimento in impianto autorizzato ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs.152/06 e s.m.i.
Resta inteso che lo stoccaggio di acque di rifiuto in vasche a tenuta ed il successivo conferimento a terzi è soggetto a precisi obblighi normativi la cui violazione è pesantemente sanzionata; in particolare al rispetto di tutte le specifiche prescrizioni previste dalla parte IV del D. Lgs. 152/06 e s.m.i. sui rifiuti, che detta analiticamente le condizioni di legittimità del "deposito temporaneo" e a quanto previsto dall'art. 10bis del Regolamento Regionale 26.05.2016 (burp 62 del 30.05.2016). In particolare tali prescrizioni prevedono:
Il produttore è responsabile del rifiuto, egli è tenuto a verificare che il trasportatore e lo smaltitore finale siano in possesso delle autorizzazioni, iscrizioni o comunicazioni necessarie per trasportare e smaltire lo specifico rifiuto di cui si tratta;
I rifiuti devono essere raccolti ed avviati alle operazioni di recupero o di smaltimento con cadenza almeno trimestrale indipendentemente dalle quantità in deposito, ovvero, in alternativa, quando il quantitativo di rifiuti in deposito raggiunge i 30 – 60 metri cubi. In ogni caso, allorché il quantitativo di rifiuti non superi il predetto limite all'anno, il deposito temporaneo non può avere durata superiore ad un anno;
Ogni operazione di conferimento dei rifiuti liquidi al trasportato deve essere accompagnata dal formulario di identificazione e registrata nel registro di carico e scarico dei rifiuti;
I registri di carico e scarico sono tenuti presso ogni impianto di produzione e integrati con i formulari di identificazione di cui all'articolo 193, comma 1, (D. Lgs.152/06) relativi al trasporto dei rifiuti, destinazione dei rifiuti stessi, e sono conservati per cinque anni dalla data dell'ultima registrazione. I registri sono numerati e vidimati dalle Camere di Commercio territorialmente competenti.
Il formulario di identificazione deve essere redatto in quattro esemplari, compilato, datato e firmato dal produttore dei rifiuti e controfirmate dal trasportatore che in tal modo da' atto di aver ricevuto i rifiuti. Una copia del formulario deve rimanere presso il produttore e le altre tre, controfirmate e datate in arrivo dal destinatario, sono acquisite una dal destinatario e due dal trasportatore, che provvede a trasmetterne una al predetto produttore dei rifiuti. Le copie del formulario devono essere conservate per cinque anni.
Il produttore del rifiuto è tenuto a verificare che ogni formulario venga restituito controfirmato e datato in arrivo dal destinatario entro tre mesi dalla data di conferimento dei rifiuti al trasportatore, segnalando in caso contrario alla provincia la mancata ricezione del formulario.
Il produttore del rifiuto è tenuto a verificare periodicamente il regolare funzionamento dell'impianto per il trattamento delle acque in maniera da non provocare danno alla salute pubblica ed all'ambiente.
Il produttore deve richiedere una nuova attestazione dell'impianto di smaltimento per ogni diversa destinazione, ampliamento e ristrutturazione dell'insediamento, non superamento della soglia di applicabilità di 20 A.E, successivi al presente atto.
Obbligo di allaccio alla pubblica fognatura nel momento in cui vengono realizzati nuovi tratti fognari nelle zone che attualmente ne sono sprovviste.
La mancata osservanza delle disposizioni previste, comporta l'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 12 – R.R. 7/2016. nonché la decadenza del presente atto.

Art. 186
Suolo pubblico

1. Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.
2. È proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.
3. Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla Legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni, ecc... è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione concernenti principalmente:
a. la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;
b. la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc...);
c. le indicazioni e i mezzi per lo sgombro di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

Art. 187
Barriere architettoniche

1. Ai sensi del D.P.R. 24 aprile 1978, n. 384 (G.U. del 22 luglio 1978) e del D.P.R. n.503 del 24.7.1996, nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale devono essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche agli handicappati con difficoltà di deambulazione.
2. Al fine di ridurre al massimo le barriere architettoniche, tali norme vanno applicate negli edifici pubblici e privati di nuova costruzione e, secondo quanto stabilito dalla precitata normativa, anche in quelli preesistenti, nel caso di interventi edilizi soggetti a autorizzazione amministrative.
3. In particolare, devono essere attuate le norme relative agli accessi (parcheggi, percorsi pedonali, scale, rampe, porte, pavimenti, ascensori e locali di servizio).
4. Deve, inoltre, essere favorita l'abolizione dei dislivelli esistenti al medesimo piano.
Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche si applicano le prescrizioni previste per tali strutture al D.M. 14/06/1989, n.236.
Relativamente all'utilizzo di opere provvisionali per l'accessibilità ed il superamento delle barriere architettoniche si applicano le norme di cui all'art. 24, comma 2, della legge 05/02/1992, n.104.
L'accertamento della conformità delle opere al disposto della normativa vigente in materia di eliminazione delle barriere architettoniche spetta ai competenti Uffici Comunali, sulla base di quanto previsto dall'art. 24, comma 4, della legge 05/02/1992, n.104.

CAPO IV
Abitazioni: requisiti igienico-sanitari

Art. 188
Efficacia della normativa

1. Le norme del presente capo si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso.
2. Sono fatte salve le norme tecniche previste negli strumenti urbanistici vigenti, sempreché le stesse non siano in contrasto con disposizioni di legge aventi maggiore efficacia formale.

Art. 189
Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata

1. Sono locali adibiti ad abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini.
2. In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, in ogni alloggio si distinguono:
a) spazi di abitazione (locali di abitazione): camere da letto, sale soggiorno, cucine e sale da pranzo;
b) spazi accessori (locali integrativi): studio, sala da gioco, sala di lettura e assimilabili (sottotetti accessibili, verande, tavernette, magazzini, garage, ecc...);
c) spazi di servizio (locali di servizio): bagni, posto di cottura, lavatoio, scale, ingresso, corridoi e disimpegni, ripostigli, spogliatoi, depositi, cantina, guardaroba, ecc.. .

Art. 190
Caratteristiche dei locali di abitazione privata

1. L'altezza minima interna utile dei locali/spazi adibiti ad abitazioni e locali/spazi accessori è fissata in m. 2,70 riducibili a m. 2,40 per i locali di servizio
2. Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m. 2,70 con minimo di gronda di m. 2,00. Gli eventuali spazi di altezza inferiore al minimi devono, in relazione all'uso del locale, essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potrà essere considerato l'uso esclusivamente come ripostiglio, guardaroba, spogliatoio, deposito. Per i locali /spazi con copertura a volta, l'altezza minima prescritta si misura dal piano di calpestio fino a 2/3 della monta.
3. Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, di mq. 10 per ciascuno dei successivi.
4. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.
5. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina se abitabile, debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.
6. Ferma restando l'altezza minima interna di m. 2,70, l'alloggio monostanza, costruito prima del 1975, per una persona deve avere una superficie comprensiva dei servizi igienici non inferiore a mq. 24 e non inferiore a mq. 30 se per due persone. Oltre alla porta d'ingresso, l'appartamento monostanza deve avere, possibilmente, una finestra apribile all'esterno, in alternativa la porta deve assumere la funzione di porta finestra..
7. Ogni appartamento ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno 6 mq. di superficie adibito a cucina; ogni monolocale deve avere uno spazio/angolo cottura adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a mq. 70, sono consentite cucine a nicchia di dimensioni inferiori (cucinini) purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq. 14.

8. Tali cucine devono avere una finestra non inferiore a mq. 0,60 oltre all'impianto aspirazioni fumi/vapore/odori di cottura collegato con scarico sul tetto o dotato di impianto depurazione fumi.
9. L'angolo cottura o le cucine a nicchia (cucinini) devono essere dotate di canna di aspirazione di almeno 200 cmq. di sezione libera. (pari ad un diametro della canna di 8 cm) con sbocco sul terrazzo o dotato di impianto depurazione fumi.
10. Nel caso di cucina in nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali devono essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.
11. Tutte le cucine e le zone di cottura, devono avere il pavimento ed almeno le pareti ove sono le apparecchiature per un'altezza minima di m. 2,00 rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile.
12. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: W.C., lavabo, bidet, doccia o vasca da bagno.
13. I servizi igienici non possono avere accesso diretto dai locali utili (soggiorno, cucina, pranzo, tinello, ecc..) se non attraverso disimpegno, fatta eccezione per i servizi in diretta comunicazione con le camere da letto quando l'alloggio sia dotato di più servizi di cui uno con accesso tramite disimpegno o corridoio.
14. I servizi igienici presenti nelle stanze degli alberghi/Hotel/pensioni, nei monolocali o nelle abitazioni del Centro Storico e nelle costruzioni realizzate prima del 1950, la cui superficie è inferiore o uguale a mq 30, possono avere un'altezza maggiore o uguale a mt. 2,20 e avere accesso diretto (senza antibagno) a condizione che si crea una pressione negativa all'interno del servizio igienico. In questi casi la superficie netta minima del bagno deve essere superiore o uguale a mq 1,70.
15. In ogni appartamento la stanza da bagno deve avere un'altezza minima di mt. 2,40, una superficie del pavimento non inferiore a mq. 4,00 e una finestra che misuri almeno mq. 0,60 di luce libera. Sono ammesse dimensioni inferiori purché con:
a. superficie del pavimento non inferiore a mq. 1.20;
b. lato minore non inferiore a mt. 0.90;
c. asse maggiore del wc parallelo alla lunghezza della base maggiore;
d. eventuale depressione all'interno del wc;
e. finestra di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 o idoneo sistema di ventilazione forzata e con un minimo disposto dal successivo art. 194.
f. esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria (bagno) con dimensioni della superficie del pavimento e della finestra regolamentari.
16. Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, W.C. e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m. 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.
17. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m. 0,10.
18. Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni. E' consentito l'uso dell'areazione forzata nel bagno dell'abitazioni civili quando si rende impossibile realizzare l'areazione e l'illuminazione diretta.
19. Anche l'antilatrina / antiwc, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali o artificiale.
20. È permesso il ricorso alla ventilazione artificiale, nei casi e nelle condizioni previste dal presente Regolamento.
21. La tubazione di scarico dei wc deve disporre di sifone di ventilazione sfociante in apposita conduttura sino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Art. 191
Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

1. I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.
2. I locali di cui al primo comma debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.
3. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Art. 192
Illuminazione naturale diretta

L'illuminazione naturale nei locali di abitazione deve essere tale da assicurare le condizioni ambientali di benessere visivo. A tal fine devono godere di illuminazione naturale diretta tramite aperture di dimensioni tali da assicurare un idoneo livello del fattore medio di luce diurna.
Si definisce fattore medio di luce diurna, espresso in percentuale, il rapporto tra l'illuminamento medio di un locale e l'illuminamento, nelle identiche condizioni di tempo e di luogo, su una superficie orizzontale esposta all'aperto, ricevuto dall'intera volta celeste, senza irraggiamento diretto dal sole.
Per rapporto di illuminazione si intende il rapporto tra la superficie finestrata al lordo dei telai e la superficie utile netta di un vano. Nei locali abitabili si ritengono raggiunte le condizioni ambientali di benessere visivo se il fattore medio di luce diurna è non inferiore al 2% ed il rapporto di illuminazione è uguale o superiore ad 1/8. Entrambi i requisiti devono essere soddisfatti.
In caso di presenza di aggetti (sporgenze o balconi) di misura superiore a 1,2 metri, il rapporto di illuminazione dovrà essere non inferiore ad 1/6, nel caso di aggetti compresi tra metri 1,2 e 2 e non inferiori ad 1/5, nei casi di aggetti superiori.
Di regola i locali di abitazione devono avere una profondità non superiore a 2,5 volte l'altezza dell'architrave della finestra misurata dal pavimento; nel caso di finestre ad arco, tale altezza va misurata al punto medio dell'arco. Potrà essere ammessa una profondità maggiore, comunque non superiore a 3,5 volte l'altezza dell'architrave, a condizione che la superficie illuminante utile sia proporzionalmente incrementata fino a raggiungere il 25% (1/4) della superficie del pavimento.
Deve essere garantita la possibilità di schermare in modo idoneo l'effetto provocato, soprattutto nei mesi estivi, dell'eccesso di calore per l'esposizione diretta ai raggi solari.

Art. 193
Illuminazione artificiale

1. Ogni locale di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono ed essere conforme alle norme tecniche UNI-CEI.
2. Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.
3. I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

Art. 194
Aerazione dell'abitazione

1. I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.
2. Per i locali di abitazione deve esserci una finestra di superficie non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento completamente apribile, tale da garantire, oltre all'illuminazione ed all'aerazione, anche l'affaccio all'esterno.

Art. 195
Aerazione locali accessori

1. La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq. 0,60, per il ricambio dell'aria.
2. Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 10 volumi l'ora se in espulsione continua, ovvero di 20 volumi l'ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente. Nei wc senza anti-bagno, il sistema di aspirazione deve essere tale da creare una pressione negativa all'interno del wc.
3. Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m. 10 o superfici non inferiori a mq. 20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni pari a 1/8 della superficie o, alternativamente, una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.
4. Nei locali destinati ad ospitare gli impianti tecnologici a servizio dell'immobile, l'aerazione deve essere garantita da aerazione forzata o da aperture che impediscono l'affaccio.

Art. 196
Impianti di condizionamento

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:
a. il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/ora/persona, nei locali di uso privato e a 30 mc/ora/persona nei locali di uso pubblico. I predetti valori possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria.
b. temperatura di 18-21°C con umidità relativa di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa comprensiva tra 25-27°C con umidità relativa di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non superiore a 7°C;
c. la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m. 2,00

d. la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei sistemi di filtrazione e disinfezione atti ad assicurare che non vi sia possibilità di trasmissione di malattie attraverso l'impianto di condizionamento;
2. Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m. 3,00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno m. 6,00 se su spazi pubblici.
3. La distanza da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.
4. L'impianto di condizionamento deve essere dotato di strumentazione di tipo automatico per i controlli di sicurezza e di funzionamento.
5. Devono essere adottati opportuni accorgimenti tecnici onde evitare lo scarico delle acque di condensa dei condizionatori su aree o suolo pubblico.
6. Le unità esterne degli impianti di climatizzazione devono essere installate in posizione tale da evitare che l'aria calda emessa possa raggiungere le finestre limitrofe.
7. Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc..

CAPO V
Impianti di combustione alimentati da gas di rete.

Art. 197
Impianti di riscaldamento (vedi art 198-199-200-125)

1. Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese tra i 18° e i 21°C.
2. La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli; la misurazione deve avvenire al centro del locale ad un'altezza dal pavimento di mt. 1,5
3. Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100.000 Kcal/h devono essere installati osservando le prescrizioni di cui alla legge n°10/91, D.Lgs. 192/05 e DPR 59/09 e successive modifiche ed integrazioni.
4. È vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi d'acqua.
Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato per lo smaltimento, nel rispetto della normativa vigente per la tipologia del rifiuto, ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.
5. Gli impianti termici delle abitazioni per tutte le tipologie di edifici, anche, ad esempio, a villette unifamiliari, devono essere collegati ad appositi camini, canne fumarie o sistemi di evacuazione dei prodotti di combustione, con sbocco sopra il tetto dell'edificio alla quota prevista dalla regolamentazione tecnica vigente, fatto salvo quanto era previsto dalla legge 221/2012 secondo cui "nel caso d'installazione di caldaie a condensazione ad alta efficienza energetica, prevista dalla pertinente norma tecnica di prodotto UNI EN 297 e/o UNI EN 483 o UNI EN 15502, lo scarico dei fumi può avvenire a parete, purché si rispettino le prescrizioni tecniche della norma UNI 7129-3/2008" Questa disposizioni per gli scarichi delle caldaie introdotta dalla Legge n. 221 del 17 dicembre 2012 era in vigore dal 19 dicembre 2012 (Art.34, comma 53) al 31 Agosto 2013. In questo periodo chi ha installato una caldaia a condensazione poteva scaricare i fumi a parete, mentre per

l'installazione di tutti gli altri tipi di impianti termici rimaneva l'obbligo del collegamento a camini, canne fumarie o sistemi di evacuazione dei prodotti di combustione con sbocco sopra il tetto dell'edificio. Attualmente per impianti termici installati ex novo a partire dal 1 settembre 2013 - in tutte le tipologie di immobili - vige l'obbligo di scaricare a tetto, in base alla legge la Legge n. 90/2013 che ha stabilito nuove disposizioni riguardante l'evacuazione dei prodotti della combustione degli impianti termici. In particolare, l'art. 17-bis "Requisiti degli impianti termici", al comma 9 stabilisce che:
"Gli impianti termici installati successivamente al 31 agosto 2013 devono essere collegati ad appositi camini, canne fumarie o sistemi di evacuazione dei prodotti della combustione, con sbocco sopra il tetto dell'edificio alla quota prescritta dalla regolamentazione tecnica vigente.
9-bis. E' possibile derogare a quanto stabilito dal comma 9 nei casi in cui:
a) si procede, anche nell'ambito di una riqualificazione energetica dell'impianto termico, alla sostituzione di generatori di calore individuali che risultano installati in data antecedente a quella di cui al comma 9, con scarico a parete o in canna collettiva ramificata;
b) l'adempimento dell'obbligo di cui al comma 9 risulta incompatibile con norme di tutela degli edifici oggetto dell'intervento, adottate a livello nazionale, regionale o comunale (nel caso di case storiche/stabili vincolati) ;
c) il progettista attesta e assevera l'impossibilità tecnica a realizzare lo sbocco sopra il colmo del tetto.
9-ter. Nei casi di cui al comma 9-bis è obbligatorio installare generatori di calore a gas che, per valori di prestazione energetica e di emissioni, appartengono alle classi 4 e 5 previste dalle norme UNI EN 297, UNI EN 483 e UNI EN 15502, e posizionare i terminali di tiraggio (distanze da balconi e finestre, aperture di aerazione/ventilazione) in conformità alla vigente norma tecnica UNI 7129:2008, e successive integrazioni.

Art. 198
Divieto di uso di apparecchi a combustione

All'interno dell'abitazione è vietata l'installazione di apparecchi a combustione a fiamma libera per uso sanitario e riscaldamento ambienti.

Art. 199
Smaltimento dei fumi e dei vapori (vedi anche 197-125)

1. Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.
2. Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari.
3. Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumane. Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.
4. Nelle nuove costruzioni le emissioni (odori, vapori o fumi) provenienti dalle cotture di cibi devono essere captate ed allontanate per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo. Per le costruzioni già esistenti dovrà essere garantito, negli spazi di cottura, un idoneo ricambio d'aria.
5. Per gli apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, dell'acqua, ecc... installati negli alloggi (vedi art. 198) di nuova costruzione, in sede progettuale, si dovrà

prevedere il collegamento a canne fumarie idonee collettive sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo. Gli apparecchi installati in costruzioni già esistenti sono soggetti alle procedure previste dal D.M. n. 37 del 22 gennaio 2008 e s.m.i..

6. Per gli apparecchi di cottura di cibi destinati alla ristorazione collettiva (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, friggitorie, cucine aziendali, ecc...) di nuova installazione, gli odori, i vapori, i fumi prodotti devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo. Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, qualora sussistano impedimenti tecnico-strutturali e/o vincoli di altra natura (quali urbanistici, architettonici, condominiali) tale da impedire la realizzazione / installazione di canne di esalazione sfocianti oltre il tetto, potranno essere adottate per l'allontanamento dei prodotti della combustione soluzioni diverse da quelle previste dal presente articolo (accorgimenti tecnici tipo autofiltranti, di depurazione, ecc..). Tali soluzioni dovranno comunque essere conformi alla normativa vigente e non essere causa di danno e molestia alle persone e alle abitazioni vicine.

7. Per le attività esistenti (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, friggitorie, cucine aziendali, ecc...) è consentito l'utilizzo di accorgimenti tecnici (autofiltranti, di depurazione, ecc..) che prevedano comunque l'allontanamento all'esterno dei prodotti di cottura, solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione, a condizione che non siano causa di danno o molestie alle persone e alle abitazioni vicine. I collegamenti alle canne fumarie o a canne di esalazione degli apparecchi a combustione o delle cappe, devono rispondere ai seguenti requisiti:

a. avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;

b. avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;

c. avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;

d. non avere bruschi cambiamenti di direzione;

e. essere facilmente montabili;

f. essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

8. Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno. Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

9. Le canne fumarie collettive, a meno che non siano servite da impianto di aspirazione meccanica a funzionamento continuo alla sommità, possono ricevere solo scarichi simili:

a. o solo prodotti combusti provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;

b. o solo prodotti combusti provenienti da impianti per scalda acqua alimentati con lo stesso combustibile;

c. o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

10. Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145°. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.

11. Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione;

12. Le canne fumarie collettive devono essere realizzate secondo le UNI-CIG 7129/92 p.4.3.2.3.

13. Si definisce comignolo il dispositivo atto a facilitare la dispersione dei prodotti nella combustione, posto a coronamento di un camino singolo o di una canna fumaria.
14. Il comignolo deve essere realizzato secondo le UNI-CIG 7129/92 p.4.3.3. e deve:
a. essere conformato in modo da impedire la penetrazione nel camino o nella canna fumaria della pioggia o della neve, volatili, ecc...;
b. essere costruito in modo che anche in caso di venti di ogni direzione ed inclinazione, venga comunque assicurato lo scarico dei prodotti della combustione.
15. Il punto di localizzazione dei comignoli, anche in relazione al tipo di combustibile di alimentazione e alla potenzialità degli impianti ed apparecchi serviti, deve essere tale da garantire:
a. una adeguata dispersione iniziale dei prodotti della combustione;
b. una adeguata diluizione dei prodotti della combustione, prima della loro ricaduta, al fine di evitare ogni situazione di danno o molestia alle persone.
16. Al fine di assicurare il rispetto di quanto contenuto al precedente comma, i comignoli devono risultare più alti di almeno un metro rispetto ai parapetti. Vanno comunque rispettate le indicazioni del punto 4.3.3. UNI-CIG 7129/92.
17. Di norma è vietato lo sbocco di camini o canne fumarie su terrazzi agibili. In caso di impedimenti tecnico strutturali che non consentono l'applicazione di quanto al precedente comma, il comignolo dovrà comunque essere ubicato a quota non inferiore a 2,5 m. dalla quota del pavimento del tetto o del terrazzo agibile.
18. I comignoli delle canne fumarie sfocianti oltre il tetto, devono essere situati a una distanza maggiore o uguale a 10mt. da porte e finestre poste allo stesso livello o a livello superiore.
19. Gli impianti di cottura che utilizzano combustibili solidi garantiscono una concentrazione di materiale particellare all'emissione non superiore a 50 mg/m3.
Vedi per l'emissione odorifere la Legge Regionale 16 aprile 2015 n.13.

Art. 200
Utilizzo di bombole e serbatoi di gas

1. Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, debbono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per la installazione di bombole di gas. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.
2. La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta, nell'attraversamento delle murate, da apposita guaina.
3. Per le installazioni di serbatoi e/o di impianti centralizzati di gas valgono le disposizioni previste dal D.M. 14/05/2004 e D.M. 151/2011 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 201
Impianto elettrico

1. Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni contenute in norme speciali in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle regole di buona tecnica documentate da dichiarazione di conformità impianto resa ai sensi dell'art. 7 del D.M. 37/2008. Tale dichiarazione deve essere firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale. In Italia le norme C.E.I. (Comitato Elettronico Italiana) sono norme di buona tecnica come previsto dalla Legge n.186 del 01.03.1968 (G.U. n.77 del 23.03.1968).

2. Negli edifici pubblici e aperti al pubblico, gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte della generalità del pubblico debbono essere posti ad una altezza massima di m. 0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dal citato D.P.R., relativo all'eliminazione delle barriere architettoniche.
3. Per le nuove costruzioni, all'atto della richiesta del permesso di costruire, deve essere allegato, unitamente alla documentazione prescritta, lo schema, con relazione tecnica. dell'impianto elettrico firmato da tecnico abilitato secondo le vigenti disposizioni.
4. Al momento della richiesta di agibilità deve essere presentata la dichiarazione di conformità di cui al comma uno.
5. Devono essere comunque rispettate le norme contenute nella legge n. 37/08.

CAPO VI
Locali Accessori

Art. 202
Ascensori

1. Gli impianti di ascensore e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto delle norme previste dal D.M. 15/09/2009.
2. Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, devono comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni sia anche il rispetto della speciale legislazione sull'eliminazione delle barriere architettoniche.

Art. 203
Scale

1. Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq. 1.
2. Eccezionalmente potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto con lucernario, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq. 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
3. Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.
4. I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiori ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m. 1,10.
5. Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; può essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.
6. L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 20 Lux.
7. Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite con materiale non infiammabile.
8. Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m. 1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia e libera da qualsiasi oggetto o ingombro.
9. La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti.
10. La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m. 1,20.

11. Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm. 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.
12. Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi con cantine, tra piani e sottotetti e negli alloggi tipo «duplex», è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,90.
13. L'altezza tra la pedata di ogni singolo gradino e l'intradosso della copertura della scala o tra il piano di passaggio (corridoio) e la copertura dello stesso, non deve essere inferiore a mt. 2,00 nel Centro Storico e nelle costruzioni realizzate prima del 1950, mentre per tutte le altre zone l'altezza minima deve essere di mt. 2,40.
14. L'altezza libera delle porte di accesso ai locali non deve essere inferiore a 2,00mt., tale altezza può essere derogata nel Centro Storico e nelle costruzioni realizzate prima del 1950.

Art. 204
Soppalchi

1. I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:
a. la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda 1/3 della superficie del locale;
b. l'altezza minima ottenuta non scenda sotto i mt. 2,20, sia superiormente che inferiormente al soppalco stesso, in tal caso la zona sotto o sopra il soppalco non può essere utilizzata per lo svolgimento di attività domestica, ma può essere utilizzata come zona letto. Qualora si voglia destinare queste zone a locali in cui si svolga la vita, la presenza o attività domestica di persone o destinarle a locale commerciale o artigianale, è necessario siano rispettati i requisiti previsti dal presente regolamento per la specifica destinazione d'uso;
c. i soppalchi siano aperti e la parte superiore sia munita di balaustra con le caratteristiche riportate all'art.180 comma 3;
2. la superficie aeroilluminata del locale sia almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alla superficie superiore e inferiore del soppalco medesimo, nel rapporto di 1/8 con la superficie finestrata;
3. Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante, sia almeno di m. 2,70, la superficie del soppalco potrà raggiungere ½ della superficie del locale.

Art. 205
Locali seminterrati, piani interrati e sottotetto (vedi art. 215)

1. Si intende per piano interrato: Piano la cui somma delle superfici delle pareti perimetrali comprese al di sotto della linea del terreno è superiore al 70% della superficie totale delle stesse pareti perimetrali.
2. Piano seminterrato: Piano la cui somma delle superfici delle pareti perimetrali comprese al di sotto della linea del terreno è minore del 70% della superficie totale delle stesse pareti perimetrali.
3. I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione. Gli ambienti seminterrati posti, massimo un metro al di sotto del marciapiede o del piano di campagna possono essere adibiti a spazi accessori o di servizi (vedi art.189) facenti parte dell'abitazione.
4. È vietata l'emissione di esalazioni, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.

5. I locali di cui al primo comma, sia quelli esistenti che quelli di nuova costruzione, possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali spazi di servizio (art.189), fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni, quando abbiano i seguenti requisiti:
a. altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;
b. dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che inferiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici: detti requisiti sono da ritenersi soddisfatti quando i locali abbiano vespaio di m. 0,30 di altezza, pavimento unito ed impermeabile, muri laterali protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica pari o maggiore a 1 Kcal/mq/h/°C;
c. adeguate condizioni di aeroilluminazione naturale o artificiale per le specifiche destinazioni d'uso;
d. scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;
e. idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;
f. le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;

Sottotetto:
Il recupero abitativo dei sottotetti esistenti alla data del 30.06.2013 (legge Regionale 07/04/2014 n°16) è ammesso qualora sussistano contestualmente le condizioni previste dalla legge Regionale 15/11/2007 n°33.
In questi casi, l'altezza media interna, calcolata dividendo il volume interno lordo per la superficie interna lorda, non può essere inferiore a metri 2,40. In caso di soffitto non orizzontale, fermo restando le predette altezze medie, l'altezza della parete minima non può essere inferiore a metri 1,40. Gli eventuali spazi di altezza inferiore al minimo, da non computarsi ai fini del calcolo dell'altezza media interna, devono essere chiusi mediante opere murarie e ne può essere consentito l'uso come spazio di servizio destinato a guardaroba e a ripostiglio. In corrispondenza delle fonti di luce diretta, la chiusura di tali spazi non è obbligatoria. Per i locali con soffitti a volta, l'altezza media è calcolata come media aritmetica tra l'altezza dell'imposta e quella del colmo della volta stessa, misurata dal pavimento al loro intradosso con una tolleranza fino al 5 per cento.
I locali di abitazione posto sotto i tetti o terrazze devono avere una camera d'aria di almeno cm. 30 interposta tra il soffitto e la copertura. Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibentati tali da assicurare condizioni equivalenti. In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le 0,5 Kcal/h/mq/°C. I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal presente regolamento possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio; in tal caso dovevano essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.

CAPO VII
Centro Storico

Art. 206
Interventi nel Centro Storico / Ante 1950

1. L'esecuzione di interventi di restauro e risanamento conservativo e per interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e di ristrutturazione, anche finalizzati al cambio di

destinazione d'uso di unità immobiliari intere o di parti immobili ubicati nel Centro Storico e nelle costruzioni realizzate prima del 1950, può autorizzarsi alle condizioni previste dal presente Regolamento; eccezionalmente possono autorizzarsi deroghe alle prescrizioni del presente regolamento in materia di requisiti dimensionali (superficie netta dei vani, altezza utile interna, rapporti illuminanti e aeranti, dimensioni delle scale, ecc) e di condizioni di esercizio, alle condizione previste dal comma tre del presente articolo.
2. Quanto detto è possibile sia al rilascio di nuove concessioni ed autorizzazioni edilizie e sia al rilascio delle certificazioni di abitabilità e/o agibilità e delle licenze di esercizio per lo svolgimento, in strutture già esistenti, di attività individuate nel campo del terziario-amministrativo, produttivo (non industrie insalubri), commerciale, artigianale, turistico-ricettivo, artistico-culturale, sportivo, ecc… .
3. Con riferimento agli specifici progetti, le autorità preposte all'approvazione e/o espressione di pareri vincolanti, in materia edilizia ed igienico-sanitaria, valuteranno le singole situazioni anche alla luce delle eventuali soluzioni tecnologiche prospettate e volte ad assicurare la compatibilità degli interventi con gli standard in tema di rispetto dell'ambiente, di caratteristiche di micro-clima, di sicurezza e tutela della salute nelle residenze e nei luoghi di lavoro.

TITOLO V
CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITÀ LAVORATIVA

CAPO I
Immobili destinati ad attività lavorative

Art. 207
Requisiti generali di igiene e sicurezza del lavoro

Vanno osservati i seguenti principi:
1. Riduzione dei rischi alla fonte mediante:
- la sostituzione di ciò che è pericoloso per la salute e la sicurezza dei lavoratori con ciò che non lo è o è meno pericoloso;
- la scelta di priorità delle misure di protezione collettiva rispetto a quelle di protezione individuale.

2. Eliminazione del rischio o riduzione dello stesso ai minimi livelli mediante:
- l'uso limitato degli agenti fisici, chimici e biologici negli ambienti di lavoro;
- l'adozione di misure di protezione collettive e individuali;
- la riduzione al minimo del numero di coloro che sono o che possono essere esposti al rischio.

L'attuazione dei suddetti principi comporta, nella progettazione del lay-out produttivo, la definizione:
1. della tipologia e distribuzione delle macchine destinate alla produzione, oltre che dei processi correlati;
2. degli impianti utilizzati per la rimozione delle fonti inquinanti.
3. Quanto sopra è verificato dalle strutture di vigilanza sulla progettazione complessiva dell'attività produttiva ai sensi dell'ex art. 48 del D.P.R. 303/ 56 e art. 67 e 99 D. Lgs 81/08 e D. Lgs. 106/09 nei casi in cui si applica.
La progettazione individua le soluzioni organizzative e impiantistiche più efficaci per la eliminazione o almeno la riduzione dei rischi al livello minimo, tenuto conto di una valutazione previsionale dei rischi stessi.

Art. 208

Norme di carattere generale

1. È sottoposto alla vigilanza sanitaria l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri, attività artigianali e commerciali ecc., considerando come tali ogni luogo dove si compiono attività di produzione, lavorazione, trasformazione, vendita ed immagazzinamento di materiali organici ed inorganici e/o uso di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.
2. Sono, altresì, oggetto di vigilanza sanitaria:
a. gli Istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
b. le attività che implichino l'uso continuo e subcontinuo e la esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
c. le attività a domicilio come definite dall'art. 1 della legge 877 del 18-12-1973;
d. le attività agricole e zootecniche;
e. tutte le attività Commerciali e artigianali;
f. tutte le attività rientranti nel campo di applicazione del D.Lgs. n°81/08 e successiva modifica D.Lgs. 106/09.

Art. 209

Procedure autorizzative: pareri preventivi

A. Chi intenda realizzare nuovi insediamenti produttivi artigianali o attività commerciale di tipo generico, ristrutturare e/o ampliare quelli esistenti, cambiare l'uso ecc. deve, all'atto della domanda per il permesso di costruire o alla presentazione della DIA o SCIA, allegare la documentazione richiesta dagli uffici competenti oltre la seguente documentazione:
- planimetria in scala 1:100 specificando le destinazioni d'uso dei locali, l'illuminazione, l'aerazione ecc..;
- relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aeroventilante o refrigerazione ecc.);
- relazione tecnica della struttura;
- eventuale relazione sulle emissioni in atmosfera;
- relazione sugli scarichi e sui sistemi di smaltimento;
- relazione sulla produzione di rifiuti, sulla loro classificazione e sulle modalità di stoccaggio e conferimento;

1. Il Comune o lo Sportello Unico, ricevuta l'istanza, sottopone la documentazione, al Dipartimento di Prevenzione (SISP o SIAN) dell'Azienda ASL di Castellaneta territorialmente competente, per il rilascio dei pareri di spettanza dei competenti Servizi. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale e del lavoro dovrà, ove previsto, essere acquisito preventivamente il parere del competente organo di controllo.
2. Il Comune acquisisce il parere dei VV.FF. ove previsto.
3. La pratica corredata dei pareri conclusivi è inviata per i successivi provvedimenti di competenza agli uffici comunale per il rilascio delle autorizzazioni richieste.
B. Chi intenda avviare insediamenti produttivi industriali, artigianali o attività commerciale, ampliare quelli esistenti deve, acquisire il parere / nulla osta del Servizio Igiene/Alimenti/Veterinario del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta, all'atto della domanda deve allegare la documentazione richiesta dagli uffici competenti oltre la seguente documentazione:

- planimetria in scala 1:100 specificando le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, i posti di lavoro, le attrezzature, i locali, l'illuminazione, l'aerazione, l'eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o raffreddamento, ecc...;
- relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aeroventilante o refrigerazione ecc.);
- relazione tecnica della struttura;
- relazione sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze od i prodotti ausiliari, i prodotti finiti, i passaggi di lavorazione, le temperature di utilizzo ed ogni altra notizia necessaria alla comprensione dei cicli lavorativi;
- relazione sui prevedibili fattori di nocività e sui relativi interventi di prevenzione che si intendono attuare per la sicurezza e l'igiene degli ambienti di vita e di lavoro;
- dichiarazione sull'eventuale inserimento dell'insediamento produttivo nell'elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 T.U.LL.SS. e successive modificazioni;
- relazione sulle emissioni in atmosfera;
- relazione sugli scarichi e sui sistemi di smaltimento;
- relazione sulla produzione di rifiuti, sulla loro classificazione e sulle modalità di stoccaggio e conferimento;
- per gli insediamenti produttivi ricadenti nel campo di applicazione dell'ex art. 48 del D.P.R. 303/ 56 e art. 67 e 99 D. Lgs 81/08 e s.m.i., la ditta deve presentare la «scheda informativa» per la notifica (di nuovi insediamenti produttivi o di ristrutturazione di quelli esistenti) allo SPESAL della ASL TA .
- La documentazione di cui al primo comma è indispensabile per una corretta valutazione dell'istanza.
- Il Servizio interessato del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta ricevuta l'istanza, la esamina ed esprime il parere di spettanza, trasmettendo quest'ultimo al Comune per il completamento dell'iter burocratico. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale o dei VV.FF., il Comune ove richiesto, dovrà acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo.

Art. 210

Procedure autorizzative

1. Ad ultimazione dei lavori deve essere richiesta dal legale rappresentante dell'Azienda la certificazione di agibilità. A tal fine gli organi tecnici comunali, il Servizio Igiene e Sanità e il Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro Pubblica del Dipartimento di Prevenzione in collaborazione con gli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale effettuano, per le rispettive competenze, i necessari sopralluoghi atti alla verifica:

a. della conformità progettuale dei locali;

b. del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione, siano esse di carattere urbanistico - edilizio, igienico sanitario o di altro genere;

c. del rispetto delle destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;

d. dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno ed esterno non emersi in sede di analisi progettuale.

2. Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi possono essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'agibilità e destinazione d'uso.

3. Oltre all'ottenimento delle certificazioni di agibilità nessuna attività può essere iniziata se non previa acquisizione dell'autorizzazione all'uso specifico da ottenersi mediante presentazione di domanda al Comune/ASL con la relativa documentazione di cui all'art.209 ed acquisizione del parere del Dipartimento di Prevenzione della ASL.

4. Le attività produttive industriali, artigianali o commerciale, che ristrutturano la propria attività, che ampliano, si trasferiscano o si insedino in nuovi locali, devono richiedere

l'autorizzazione all'uso specifico dell'insediamento, presentando la documentazione di cui all'art. 209.
5. L'agibilità e l'autorizzazione all'uso di detti locali viene concessa previo parere degli organi tecnici comunali, dei Servizi di Igiene Alimenti o Igiene Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell'Azienda ASL competente territorialmente, nonché degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale.

Art. 211
Superficie e cubatura

Per i locali destinati o da destinarsi ad attività lavorative – artigianali o commerciale, la superficie e la cubatura devono essere quella prescritte dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro e dal presente Regolamento.

Art. 212
Altezza

L'altezza minima dei locali fuori terra destinati o da destinarsi al lavoro per attività artigianali è fissata in metri 3.00, per le attività commerciali è fissata in metri 2,70.
Nel caso di locali con volte a botte, da destinarsi a locale commerciale o artigianale, l'altezza minima (imposta della volta) deve essere di 1,80mt, mentre l'altezza media (dal piano di calpestio a 2/3 della monta) deve rispettare quanto indicato al punto precedente.
I locali di altezza inferiore alla norma, *siti nel Centro Storico* e nelle costruzioni realizzate prima del 1950, per essere utilizzati per attività lavorative artigianale o commerciale è necessario acquisire l'autorizzazione in deroga ai sensi dell'Allegato IV p.to 1.2.4 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.; pertanto i titolari sono soggetti per il loro utilizzo all'obbligo dell'autorizzazione / cambio d'uso in deroga rilasciata/o dal Comune previo l'acquisizione del parere del Servizio igiene Pubblica e dello SPESAL se presente personale dipendente.
Per i *locali siti nel Centro Storico e nelle costruzioni realizzate prima del 1950, possono essere concesse deroghe nel rispetto di quanto indicato ai punti successivi:*
1) I locali siti al piano terra possono essere destinati a locali commerciali se presentato un'altezza non inferiore a 2,50mt.;
2) I locali siti al piano terra possono essere destinati a locali artigianali se presentato un'altezza non inferiore a 2,70mt.;
Nel caso di locali con volte a botte, da destinarsi a locale commerciale o artigianale, l'altezza minima (imposta della volta) deve essere di 1,80mt, mentre l'altezza media (dal piano di calpestio a 2/3 della monta) deve rispettare quanto indicato ai punti precedenti (1-2).
L'altezza minima dei locali fuori terra destinati o da destinarsi al lavoro nelle aziende industriali è fissata in m. 3,50.
I locali adibiti ad attività commerciale o artigianale non devono avere comunicazione con i locali di civile abitazione.

Art. 213
Illuminazione

1) Ogni locale ad uso commerciale, artigianale, industriale o ambiente di lavoro, fermo restando quanto previsto ai successivi articoli ai fini dell'aerazione, dovrà essere

convenientemente illuminato a luce naturale diretta, salvo deroghe per i locali nei quali, per necessità tecniche, è necessario un diverso tipo di illuminazione.
2) La superficie illuminante diretta di luce naturale deve essere di almeno 1/8 della superficie del pavimento del locale se posta lateralmente, 1/10 se posta a livello della copertura. L'intensità, la qualità. la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo.
3) La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior comfort visivo, alla eliminazione dei fenomeni di insolazione, alla facilitazione dei ricambi d'aria.
4) Di adeguata illuminazione naturale, fatte salve condizioni tecniche che non lo consentano, devono essere dotate anche le vie di comunicazione fra i vari locali e fra questi e l'esterno, come i passaggi , i corridoi e le scale.
5) Negli ambienti destinati ad attività commerciale e artigianale la cui estensione non consenta la regolamentare illuminazione naturale sono ammesse le integrazioni mediante impianti di illuminazione artificiale.
6) Ove non sia tecnicamente possibile realizzare quanto indicato al 1° e 2° comma possono usufruire di illuminazione solo artificiale:
a) i locali o gli ambienti lavorativi che richiedono particolari condizioni di illuminazione in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa;
b) i locali destinati ad attività commerciali e artigianale, culturali, ricreative, pubblico spettacolo ed i pubblici esercizi;
c) i servizi igienici;
d) i locali con presenza solo saltuaria di persone;
e) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a spogliatoi, ripostigli, guardaroba, per i quali non esista obbligo diverso;
f) l'ufficio di superficie massima di mq. 20 realizzato all'interno di ambienti lavorativi.
7) L'illuminazione artificiale deve essere realizzata in modo da consentire la buona visione, il normale comfort visivo ed il benessere dei lavoratori in tutti i punti di utilizzazione degli ambienti.
8) L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata, il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.
9) L'impianto di illuminazione artificiale deve possedere caratteristiche di adattabilità, facilità di erogazione dell'intensità luminosa e del numero di unità in funzione. Le condizioni illuminotecniche devono essere controllate periodicamente per evitare che l'invecchiamento delle lampade od il deposito della polveri modifichi i parametri previsti. L'illuminazione artificiale deve essere idonea per intensità, qualità e distribuzione delle sorgenti luminose alla natura del lavoro.
10) Nell'uso di lampade a fluorescenza o alogene è opportuno prevedere sempre la schermatura e per le seconde, ove possibile, un illuminamento indiretto.
11) L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.
12) La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolino il compito visivo.
13) Negli stabilimenti e negli ambienti in genere, devono essere installati mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (ex art. 31 D.P.R. 547/55) art.64 comma 1 lett. a del D.Lgs. n°81/08 e successiva modifica D.Lgs. 106/09.
14) Sul tema dei luxmetri, abbiamo riunito in una tavola qualche informazioni circa i valori minimi che devono mantenersi abitualmente nell'ambito interno. Questi valori sono meramente valori orientativi. Vedi ultima pagina del presente Regolamento.

Art. 214
Microclima

1. Nei locali nei quali si svolgono attività lavorative di qualsiasi genere deve essere garantito un ricambio d'aria con mezzi naturali o artificiali secondo le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro.
2. Le aperture per l'aerazione naturale devono essere equivalenti a 1/8 della superficie del pavimento, riducibile fino a 1/16 se vi è idoneo sistema di condizionamento o di ventilazione.
3. Nell'ipotesi di emissione di inquinanti all'interno, deve essere installato un idoneo sistema di aspirazione separato dall'eventuale impianto di aerazione artificiale o condizionamento dell'aria.
4. Deve essere garantita, in rapporto all'attività lavorativa svolta. temperatura ed umidità dell'aria compatibili con il benessere termico degli addetti.
5. Il numero dei ricambi d'aria / ora consigliato varia da un minimo 6-10 per fabbriche in genere e per officine ad un massimo di 20-30 per fondate, fornaci, forni da pane, lavanderie, sale macchina, caldaie e tintorie, 30-60 per i locali di verniciatura.
6. Negli ambienti destinati ad attività artigianale la cui estensione non consenta la regolamentare illuminazione naturale sono ammesse le integrazioni mediante impianti di aerazione artificiale.
7. Tutti gli ambienti devono avere una regolamentare superficie finestrata ed apribile. Ove ciò non sia tecnicamente possibile possono usufruire di aerazione solo artificiale:
a) i locali o gli ambienti che richiedono particolari condizioni di aerazione in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa;
b) i locali o gli ambienti destinati ad attività commerciali, artigianali, culturali, ricreative, pubblico spettacolo ed i pubblici esercizi;
c) i servizi igienici;
d) i locali o gli ambienti con presenza breve e solo saltuaria di persone (es.: depositi);
e) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a spogliatoi, ripostigli, guardaroba, per i quali non esista obbligo diverso;
f) gli uffici di superficie massima di 20 mq, realizzati all'interno di ambienti lavorativi.
– Per i locali o gli ambienti di cui alle lettere a) e b) del precedente comma l'aerazione artificiale deve essere garantita mediante impianto di condizionamento dell'aria avente le caratteristiche e i requisiti di cui ai successivi articoli. L'impianto di condizionamento dell'aria deve essere capace di realizzare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i requisiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni, tenendo conto dei metodi di lavoro applicati e degli sforzi fisici imposti ai lavoratori.
– Per i locali/spazi di cui alle lettere c) ed e) dovrà essere garantita l'areazione mediante apposito sistema o impianto come previsto nei singoli articoli per le specifiche destinazioni. Per i locali/spazi di cui alla lettera d) deve essere assicurata una superficie di aerazione naturale non inferiore ad 1/30 della loro superficie in pianta. Ove non sia possibile raggiungere per l'aerazione naturale il suddetto rapporto, è ammesso il ricorso all'aerazione meccanica con portata di almeno 2 ricambi orari sempre che sia assicurata una superficie di aerazione naturale pari ad almeno il 25% di quella prescritta. Quando poi l'aerazione naturale dovesse risultare incompatibile con la tecnologia di particolari processi produttivi, possono consentirsi soluzioni alternative che facciano conseguire condizioni di sicurezza equivalenti.

– Per gli ambienti di cui alla lettera f), dove sia prevista la presenza solo saltuaria di persone devono essere garantiti almeno 2 ricambi/ora con immissione di aria esterna pulita, tramite impianto di aerazione artificiale; nei casi di presenza continua di operatori l'areazione artificiale dovrà essere invece garantita mediante impianto di condizionamento dell'aria avente le caratteristiche ed i requisiti di cui ai successivi articoli.
– Per i locali o gli ambienti di cui alle lettere a) e b), indipendentemente dalla presenza dell'impianto di condizionamento, fatto salvo il rispetto delle norme in materia di prevenzione incendi ove previste, deve essere garantito un ricambio d'aria naturale (mediante apertura finestrata o canne di aerazione) da valutarsi in funzione dell'attività svolta, con superficie minima pari ad 1/30 della superficie di pavimento.
Tale superficie è derogabile nei casi in cui l'impianto di condizionamento è fornito dei seguenti sistemi di:
- controllo in continuo del funzionamento e segnalazione con allarme delle anomalie;
– affidabilità di funzionamento mediante l'adozione di sistema di alimentazione elettrico indipendente ovvero di alimentazione da un gruppo di continuità o altri sistemi equivalenti;
8. In caso di mancato o non corretto funzionamento degli impianti di aerazione artificiale (condizionamento, impianto di ventilazione artificiale) gli ambienti, se non dotati di regolamentare aerazione naturale, devono ritenersi non usabili fino al ripristino del funzionamento degli stessi.
9. Allo scopo di assicurare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i limiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni, gli impianti di condizionamento devono soddisfare i requisiti di seguito riportati.
10. Requisiti minimi da garantire:
a) il parametro un volume ambiente/ora un ricambio/ora può essere utilizzato per ambienti con volumi elevati e ridotta permanenza di persone. Nella scelta del parametro da utilizzare deve privilegiarsi la soluzione più restrittiva. Il numero dei ricambi d'aria/ora consigliato può variare da un minimo di 6-10 per fabbriche in genere e per officine ad un massimo di 20-30 per fonderie, fornaci, forni da pane, lavanderie, sale macchina, caldaie e tintorie, di 30-60 per i locali di verniciatura.
b) Temperatura operativa per il periodo invernale (20°-24° o nei limiti stabiliti, delle norme vigenti, per le singole destinazione d'uso); per la stagione estiva deve essere compresa tra i 23° e 27° C e, comunque, con una differenza di temperatura, fra aria interna ed esterna, non maggiore di 7° C;
c) velocità dell'aria non maggiore di 0,15 m/s misurata dal pavimento ed un'altezza di m. 2;
d) umidità relativa compresa tra il 40 e il 60%;
e) purezza dell'aria ottenuta mediante filtrazione;
f) il rispetto dei limiti di rumorosità interna degli ambienti abitativi e i limiti di zona di cui alla normativa vigente.
11. Le prese di aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di m. 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili e ad almeno m. 6 se su spazi pubblici. La distanza da camini o da altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il rinnovo.
12. E' vietata la realizzazione di prese d'aria da cavedi.
13. L'emissione dell'aria dall'impianto deve avvenire con ubicazione che eviti ogni situazione di danno o molestia alle persone. Tale requisito si ritiene soddisfatto quanto l'allontanamento è previsto oltre il tetto ed a conveniente distanza da aperture finestrate minimo mt. 10.

14. Gli impianti di condizionamento devono essere progettati e realizzati in modo da consentire una facile ed adeguata manutenzione e pulizia periodica, nonché il mantenimento dei livelli di rumorosità nei limiti previsti. Negli interventi di manutenzione, particolare attenzione deve essere posta alla sostituzione periodica dei filtri. Nella realizzazione dell'impianto è vietato l'uso di materiali coibenti di tipo fibroso all'interno delle canalizzazioni e di qualsiasi parte dell'impianto attraversata dall'aria in movimento.
15. E' possibile l'affaccio dei locali commerciali o artigianali nei pozzi luce o chiostrine a condizione che si rispetti quanto detto nei commi precedenti e l'aeroilluminazione sia integrata con quella artificiale.

Art. 215

Locali sotterranei / interrati o seminterrati (vedi Art. 205)

È vietato adibire a luogo di lavoro ambienti che siano collocati ai piani seminterrato o interrato di un edificio o che hanno l'altezza inferiore alla norma.
Per tali ambienti per essere utilizzati per attività lavorative è necessario acquisire l'autorizzazione in deroga ai sensi dell'articolo 65 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 per i locali siti al piano seminterrato o interrato, o ai sensi dell'Allegato IV p.to 1.2.4 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i per i locali commerciali e artigianali di altezza inferiore alla norma; pertanto i titolari sono soggetti per il loro utilizzo all'obbligo dell'autorizzazione / cambio d'uso in deroga rilasciata/o dal Comune previo l'acquisizione del parere del Servizio Igiene Alimenti o Igiene Pubblica e dello SPESAL se presente personale dipendente.
Per le richieste di parere in deroga all'utilizzo per uso lavorativo, di locali interrati/seminterrati ai sensi dell'art. 65 del D. Lgs. 81/2008 o aventi altezza netta inferiore a quella prevista ai sensi dell'Allegato IV p.to 1.2.4 del D.Lgs. 81/2008, è necessario presentare al SISP/SIAN e allo SPESAL della ASL TA una domanda corredata della documentazione necessaria per l'istruttoria tecnica che valuta la singola situazione.
Possono essere utilizzati come luogo di lavoro ambienti collocati su piani seminterrati o interrati qualora questo sia sostenuto da particolari esigenze tecniche. In questo particolare caso non è necessario richiedere la deroga per l'utilizzo dei locali. (articolo 65 comma 2 del D. Lgs 81/2008)
Per esigenze tecniche sono da intendersi quelle condizioni indispensabili per un'ottimale resa del ciclo produttivo, non raggiungibili adottando soluzioni alternative allo stato attuale delle conoscenze tecniche. Può essere invocata l'esigenza tecnica ad es. per la lavorazione di particolari formaggi, per la coltivazione dei funghi, per l'affinamento/ invecchiamento dei vini, ecc. Per altri casi, non consolidati, è opportuno verificare preventivamente con l'ente competente SISP/SIAN/SPESAL per la deroga.
Qualora non ricorrano particolari esigenze tecniche, è prevista la possibilità di utilizzare come ambienti di lavoro anche locali a piani seminterrati o interrati, previa deroga (articolo 65 comma 3 del D. Lgs 81/2008). Possono essere derogate le attività lavorative che non diano luogo ad emissioni di agenti nocivi. Anche la saltuarietà della presenza dei lavoratori è elemento che può condizionare la concessione della deroga.
Non necessitano di deroga i locali adibiti a: impianti tecnologici, locali tecnici, locali di servizio, magazzini, servizi igienici, spogliatoi.
La deroga può essere concessa nei seguenti casi:

A) Deroga ai sensi dell'art. 65 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

I locali siti al piano seminterrato possono essere destinati a locali commerciali se presentano un'altezza non inferiore a 2,70mt., possono essere destinati ad attività artigianali se presentano un'altezza non inferiore a 3,0mt..

I locali siti al piano interrato, possono essere destinati ad attività commerciali o artigianali quando sono direttamente collegati (complementari) all'attività commerciale o artigianale del piano terra e hanno un'altezza di 2,70 mt. Nel caso di locali interrati indipendenti, l'altezza è fissata in mt. 2,70 per le destinazioni commerciali e 3mt. per le attività artigianali.
Nel caso di locali con volte a botte, da destinarsi a locale commerciale o artigianale, l'altezza minima (imposta della volta) deve essere di 1,80mt, mentre l'altezza media (dal piano di calpestio a 2/3 della monta) deve rispettare quanto indicato ai punti precedenti.

B) Deroga concessa ai sensi dell'Allegato IV p.to 1.2.4 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e/o ai sensi dell'art. 65 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Possono essere concesse deroghe alle altezze sopraindicate ai sensi dell'Allegato IV p.to 1.2.4 del D.Lgs. 81/2008 e/o all'uso di locali seminterrati o interrati ai sensi dell'art. 65 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., previa istruttoria tecnica che valuta la singola situazione, per i locali situati nel *Centro Storico e nelle costruzioni realizzate prima del 1950*. In questi casi è possibile andare in deroga alle altezze ai sensi dell'Allegato IV p.to 1.2.4 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e/o all'uso dei locali seminterrati o interrati ai sensi dell'art. 65 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., per i casi di seguito indicati:
1) I locali siti al piano seminterrato possono essere destinati a locali commerciali se presentato un'altezza non inferiore a 2,50 mt.;
2) I locali siti al piano seminterrato possono essere destinati a locali artigianali se presentato un'altezza non inferiore a 2,70 mt.;
3) Per i locali siti al piano interrato, possono essere destinati ad attività commerciali o artigianali quando sono direttamente collegati (complementari) all'attività commerciale o artigianale del piano terra e hanno un'altezza di mt. 2,50 per le destinazione commerciale e di mt. 2,70 per le attività artigianali; qualora, i locali interrati sono indipendenti (non complementari), in entrambi i casi (artigianale o commerciale) l'altezza deve essere di 2,70mt.
Nel caso di locali con volte a botte, da destinarsi a locale commerciale o artigianale, l'altezza minima (imposta della volta) deve essere di 1,80mt, mentre l'altezza media (dal piano di calpestio a 2/3 della monta) deve rispettare quanto indicato ai punti precedenti (1-2-3). I locali seminterrati o interrati, da destinarsi ad attività lavorative, se presenti personale dipendente devono acquisire il parere dello SPESAL ai sensi dell'art.65 D.Lgs 81/08.

Caratteristiche igienico-strutturali.

Per quanto riguarda i requisiti igienico sanitario dei locali, dovranno essere rispettati gli standard previsti dal presente Regolamento locale d'igiene e dalle disposizioni eventualmente impartite dal Sisp /Sian o Spesal.
I locali oggetto di deroga, seminterrati o interrati, devono essere realizzati rispettando le condizioni espresse nei punti successivi ed inoltre devono avere:

- isolamento delle pareti laterali dal terreno con una intercapedine laterale aerata di larghezza non inferiore a 0,50 mt. ed avente il fondo a livello di almeno 0,15 mt. inferiore a quello del pavimento dei locali;
- isolamento delle pavimentazioni dal terreno mediante un vespaio aerato, idonea intercapedine o altre soluzioni tecniche di pari efficacia;
- altezza interna degli ambienti di lavoro come indicato nei punti precedente.
- larghezza della rampa delle scale di accesso e delle uscite di sicurezza non inferiore a 1,00-1,20 mt.

Per quanto riguarda i requisiti strutturali e organizzativi relativi alla prevenzione degli incendi, dovranno essere rispettati requisiti previsti dal DM 10/03/1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro" .
Nel caso di luoghi di lavoro con lunghezza del percorso per raggiungere un luogo sicuro superiore a 20,00 mt, deve essere presente una seconda uscita di sicurezza. In caso di

luoghi di lavoro a medio ed alto rischio d'incendio i locali dovranno disporre almeno di un'uscita di sicurezza oltre a quella di accesso, indipendentemente dal numero delle persone presenti. Vanno classificati come luoghi a rischio d'incendio medio e alto quei locali ove le limitazioni motorie delle persone presenti rendono difficoltosa l'evacuazione in caso d'incendio.
Tutti i locali dovranno essere dotati di superfici finestrate apribili pari a 1/8 della superficie di calpestio, misurate al lordo dei telai, con sistemi di apertura facilmente manovrabili dal basso.
Se le superfici finestrate sono aperture di bocche da lupo o cavedio, la superficie finestrata non sarà conteggiata ne per il rapporto illuminante ne per il rapporto aerante.
Tutti i locali, che non raggiungono il rapporto d'illuminazione naturale di 1/8 della superficie di calpestio, dovranno essere dotati d'idoneo impianto d'illuminazione e aerazione artificiale avente le caratteristiche fissate dal presente Regolamento d'Igiene, dalle Norme Uni e dalle norme di buona tecnica.
Tutti i locali che non raggiungono il rapporto di aerazione naturale di 1/8 della superficie di calpestio, dovranno essere dotati d'idoneo impianto di ventilazione e condizionamento avente le caratteristiche fissate dal presente Regolamento d'Igiene Tipo, dalle Norme Uni e dalle norme di buona tecnica.
Per utilizzare i locali interrati o seminterrati dovrà essere fatta, entro 24 mesi dall'inizio dell'attività, la valutazione dei livelli di concentrazione di gas radon, ai sensi del D.Lgs. 241/2000. Si consiglia, in ogni caso, di effettuare prima dell'utilizzo degli ambienti la suddetta valutazione; infatti, in caso di presenza di gas radon oltre i livelli prestabiliti, è possibile intervenire più facilmente con soluzioni tecniche, edilizio-strutturali ed impiantistiche, sulle strutture che delimitano gli ambienti, evitando quindi successivi interventi strutturali, anche importanti, ad attività lavorativa ormai iniziata.
Illuminazione di emergenza: deve essere previsto un impianto di illuminazione di sicurezza che garantisca almeno 5 lux per l'illuminazione generale dell'ambiente e 10 lux per le vie di fuga; tale illuminazione deve garantire almeno 60 minuti di luce, salvo diversa previsione normativa.
I locali interrati ad uso commerciale o artigianale in cui è prevista la presenza di pubblico/utenza tale da creare difficoltà in caso di esodo, devono avere una uscita di emergenza (es. sala riunione, sala per convegni, sala da ballo, per spettacoli, ristorante superiore a 50 presenze, ecc..).
È vietato destinare ad attività commerciale o artigianale i locali seminterrati o interrati situati o localizzati in aree con pericolosità idraulica tale da determinare fenomeni di inondazione. Possono essere concesse deroghe previo acquisizione del parere di compatibilità dell'Autorità di Bacino della Puglia competente per il territorio di Castellaneta.

Art. 216
Servizi igienici- spogliatoio-docce

1. *Servizi igienici*: tutti i luoghi di lavoro devono essere forniti di latrine in numero previsto dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.
2. Le latrine devono essere tamponate a tutta altezza e dotate di antilatrina/antiwc con lavandino.
3. Va assicurata un'adeguata ventilazione naturale. (vedi comma 15)
4. In alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita del servizio.

5. Le latrine devono preferibilmente essere collegate in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato, nel caso di percorsi esterni questi devono essere protetti contro le intemperie.
6. Devono essere, altresì, installati:
a. lavandini, almeno uno ogni 5 lavoratori occupati in un turno;
b. docce, ove prescritte, nella proporzione prevista dalle vigenti disposizioni in materia.
c. Sia il locale WC che l'antibagno devono avere rispettivamente superficie minima di cm.90x120, devono garantire i normali movimenti delle persone e devono essere entrambi separati fisicamente (a tutta altezza) da altri ambienti.
d. l'asse maggiore del wc deve essere posizionato parallelamente alla lunghezza maggiore della base .
e. la dotazione minima effettiva prevista è la seguente:
- n. 1 WC fino a 8 addetti;
- n. 2 WC da 8 a 18 addetti;
- n. 3 WC da 19 a 30 addetti;
- n. 1 WC ulteriore ogni 20 addetti o frazione.

7. Detti locali devono comunicare con gli spogliatoi e devono essere muniti di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti.
8. Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto e con finestra e griglia.
9. Le latrine, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso.
10. Resta fatto salvo il rispetto della normativa in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche per i casi applicabili.
11. L'antibagno dovrà essere munito di lavabi o punti di erogazione d'acqua pari al numero dei WC serviti.
12. devono essere previsti lavandini o punti per l'erogazione di acqua potabile in numero non inferiore ad uno ogni 5 potenziali utilizzatori contemporanei.
13. I pavimenti e le pareti perimetrali, sino ad un'altezza di 2 metri devono di regola essere piastrellati, o, comunque, rivestiti con materiale impermeabile, liscio lavabile e resistente e dotati possibilmente di piletta sifonata a livello del pavimento.
14. L'altezza di tali locali non può essere inferiore a m. 2,40.
15. I servizi igienici, locale WC e antibagno devono avere aero-illuminazione naturale diretta non inferiori a 1/8 del complesso della superficie in pianta; in ogni caso la superficie finestrata apribile non può essere inferiore a 0,60 mq. Sono ammissibili soluzioni alternative solo dove sia dimostrata l'impossibilità tecnica di ottenere idonea aero-illuminazione naturale. In tale caso devono essere dotati di impianto di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di 10 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero 20 volumi/ora se in espulsione intermittente, a comando automatico adeguatamente temporizzato. L'aria di espulsione non può essere riciclata in nessun caso e deve essere allontanata oltre il tetto.
16. Centro Storico e nelle costruzioni realizzate prima del 1950: l'altezza minima dei servizi igienici deve essere mt. 2,20; nei servizi igienici con volte a botte o a semiarco l'altezza media deve essere di mt. 2,20 con la parte bassa (imposta della volta) deve essere maggiore o uguale a mt.1,80 in corrispondenza del centro vaso; inoltre nei locali con destinazione d'uso commerciale o artigianale, con superficie minore o uguale a mq.22 possono avere il servizio igienico senza antibagno, la superficie interna minima deve essere di mq. 1,50 e condizionato alla presenza di un impianto di aerazione tale da creare una pressione interna negativa. Eventuale deroga all'altezza può essere concessa se il wc non è inferiore a mt 2,00.
17. *Spogliatoio*: Le attività con due o più lavoratori devono avere una zona o locale per uso spogliatoio, in particolare:

a) La dotazione minima di spogliatoi per ambienti di lavoro, che presumibilmente avranno oltre 10 addetti contemporaneamente presenti, dovrà essere di almeno 1 locale spogliatoio distinto per sesso.
b) Nelle aziende che occupano fino a 5 addetti potrà essere utilizzato come spogliatoio l'antibagno, purché lo stesso abbia le caratteristiche previste dal successivo punto f);
c) Gli spogliatoi devono avere una superficie di mq. 1,20 per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo, con un minimo comunque non inferiore a mq. 5.
d) I locali spogliatoi devono essere separati fisicamente (a tutta altezza) da altri ambienti, inclusi i servizi igienici.
e) Per ogni lavoratore dovrà essere messo a disposizione apposito armadietto, a doppio scomparto nei casi previsti da normative specifiche.
f) Qualora l'antibagno venga utilizzato come spogliatoio, la superficie minima dello stesso, dovrà essere pari ad 1 mq. per ogni utilizzatore contemporaneo e comunque non potrà essere inferiore a 3 mq; dovrà inoltre essere separato fisicamente (a tutta altezza) dal locale WC.
g) Gli spogliatoi devono avere anche le seguenti caratteristiche:
- aero-illuminazione naturale diretta non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta, con una superficie minima pari a 0,7 mq; sono ammissibili soluzioni alternative solo dove sia dimostrata l'impossibilità tecnica di ottenere una idonea aero-illuminazione naturale. In tale caso dovrà essere realizzato quanto previsto per i servizi igienici;
- altezza minima non inferiore a m. 2,40;
- pavimenti serviti da piletta di scarico sifonata.

18. *Docce:*
a) Docce, pari almeno ad 1 per sesso in relazione ad ogni 10 potenziali utilizzatori, sufficienti e appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quanto il tipo di attività o la salubrità lo esigono.
b) Le docce devono essere dotate di una zona antidoccia, essere in comunicazione diretta con gli spogliatoi o con l'antibagno, qualora lo stesso abbia funzione di spogliatoio, ed essere dotate di acqua corrente calda e fredda.
c) I pavimenti e le pareti perimetrali (cabina doccia), sino ad un'altezza di 2 m., devono essere rivestiti con materiali impermeabili, lisci, lavabili e resistenti.
d) I locali dove sono collocate le docce devono avere le medesime caratteristiche previste per i locali spogliatoio.

Art. 217
Locali di riposo e refettorio

1. *Locali di Riposo*
Il locale di riposo, di cui al DPR 303/56 come modificato dal D.Lgs. n°81/08 e successiva modifica D.Lgs. 106/09, deve garantire le seguenti caratteristiche:
a) superficie pari a 1,7 mq. per utilizzatore presente contemporaneamente e comunque con un minimo di 9 mq.;
b) altezza minima 2,40m.;
c) regolamentare aero-illuminazione, ovvero dotazione di impianto di condizionamento ambientale.
2. *Refettorio*
a) E' vietato consumare pasti negli ambienti di lavoro. Pertanto, anche nei casi non previsti dal comma 1 dell'art. 41 del DPR 303/56, fatte salve le deroghe previste dallo stesso articolo, deve essere messo a disposizione dei lavoratori un locale mensa o refettorio, non coincidente con l'antibagno.

b) Fermo restando quanto previsto dalla normativa legislativa e regolamentare vigente per gli ambienti dove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande, i locali refettorio devono avere altezza non inferiore a 2,70 m. ed essere provvisti di aero-illuminazione naturale diretta non inferiore a 1/8 della superficie in pianta o artificiale, ovvero di impianto di condizionamento o ventilazione meccanica controllata.
c) In tali locali dovrà comunque essere assicurato uno spazio non inferiore a 1,20 mq. per persona, con un minimo di 9 mq.
I refettori devono avere zone adeguatamente attrezzate con ausili per conservare le vivande, per riscaldarle e per lavare le stoviglie. Tali zone devono essere provviste di idonei sistemi per l'allontanamento dei prodotti della combustione e/o di odori e vapori.

Art. 218
Soppalchi - Controsoffitti

1. Nei locali adibiti ad attività lavorativa o produttiva i soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti, osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni.
2. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.
3. L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a m. 2,70 per i locali commerciali, di m. 3 per i locali artigianali. Le altezze inferiori possono utilizzarsi per deposito.
4. Controsoffittatura: il controsoffitto è da sempre un elemento caratterizzante dei nostri ambienti, viene utilizzato per creare un effetto decorativo, personalizzandolo secondo i propri gusti con altezze diverse o con giochi di luci, per aumentare l'isolamento termico e l'abbattimento acustico, per nascondere gli impianti ecc.. La realizzazione della controsoffittatura non deve alterare le condizioni microclimatiche dell'ambiente, per ottenere ciò è necessario che la controsoffittatura sia del tipo aperto per almeno la metà della superficie (a doghe alterne, forati o similari). Pertanto, è consentito realizzare un controsoffitto di 15cm., questo non deve superare (per copertura) la metà della superficie del solaio, mentre la restante parte deve rispettare l'altezza prevista per le attività commerciali o artigianali. Nei casi in cui il controsoffitto viene realizzato su tutta la superficie del solaio, per aumentare l'isolamento termico o l'abbattimento acustico, l'altezza utile (quella compreso tra piano di calpestio-pavimento e il controsoffitto) deve essere quella prevista per le attività commerciali e artigianali.

Art. 219
Barriere architettoniche

1. Ai sensi del D.P.R. 24-4-1978, n. 384 (G.U. del 22-7-1978), nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale, devono essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche agli handicappati con difficoltà di deambulazione.
2. Al fine di ridurre al massimo le barriere architettoniche, tali norme vanno applicate negli edifici pubblici e privati di nuova costruzione e, nei limiti del possibile, anche in quelli preesistenti, nel caso di interventi edilizi soggetti a concessione del Sindaco allorché ne sia espressamente previsto l'uso per gli handicappati motori.
3. In particolare devono essere attuate le norme relative agli accessi (parcheggi, percorsi pedonali, scale, rampe, porte, pavimenti, ascensori e locali di servizio).
4. Deve, inoltre, essere favorita l'abolizione dei dislivello esistenti al medesimo piano.

5. Per le barriere architettoniche, ove ed in quanto necessario, devono essere applicate le disposizioni contenute nella legge 9-1-1989, n. 13 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenenti norme tecniche nei decreti ministeriali di applicazione.
6. In tutti i locali industriali, artigianali e commerciali di nuova costruzione è necessario realizzare un servizio igienico utilizzabile anche per soggetti svantaggiati. Per i locali esistenti, in caso di ristrutturazione, quando le condizioni lo permettono è necessario realizzare il wc per i soggetti con handicap.

Art. 220
Difesa dagli inquinanti

1. Fermo restando quanto prescritto al terzo comma dell'art.214 del presente Regolamento, gli inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori) devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano ed in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.
2. Le lavorazioni rumorose soggiacciono alle disposizioni contenute nel D.L. 277/91 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quelle previste nel presente Regolamento. (vedi art. 140)
3. In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.
4. Disciplina delle emissioni odorifere: Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 56 *suppl.* del 22-04-2015legge regionale 16 aprile 2015, n. 23

CAPO II
Requisiti specifici di igiene e sicurezza del lavoro per alcune attività lavorative

Art. 221
Requisiti specifici di igiene e sicurezza del lavoro per alcune attività lavorative

1. Negli articoli successivi sono disciplinati i requisiti specifici per le seguenti attività lavorative:
a. barbiere, acconciatore, estetista;
b. lavanderia;
c. autofficine, carrozzerie, odontotecnici;
d. autorimesse presidiate aperte al pubblico;
e. strutture sanitarie e socio assistenziali.
2. I requisiti strutturali sono applicati in conformità a quanto previsto dal presente Regolamento e possono essere derogati, agli effetti dell'igiene e della sicurezza, alle condizioni e nei limiti previsti dall'art. 7 del presente Regolamento, fatte salve le vigenti norme generali in materia.
3. Sono comunque escluse dalla deroga le attività definite insalubri dalla normativa vigente e quelle che danno luogo a emanazioni nocive o che espongono i lavoratori a temperature eccessive.

Art. 222
Requisiti generali

1. I locali sono strutturati secondo i requisiti strutturali e impiantistici previsti dal presente regolamento.
2. Non sono ammesse lavorazioni nei locali interrati e seminterrati, se non alle condizioni previste dal presente Regolamento.
3. Nel corso della progettazione è da prevedere la presenza di lavorazioni e impianti che danno luogo a esposizione a inquinanti chimici e fisici e conseguentemente i provvedimenti tecnici che riducono tale esposizione.
4. Il microclima dell'ambiente di lavoro assicura l'equilibrio tra la esigenza di una corretta conservazione degli alimenti ed il comfort termico per i lavoratori.
5. Il pavimento dei locali deve possedere caratteristiche antisdrucciolevoli.
6. Nelle lavorazioni dove è prevista la presenza di polveri (ad es. nelle attività di panificazione) sono utilizzati mezzi aspiranti per le pulizie.
7. Nelle lavorazioni dove è previsto l'uso di acqua (a qualunque pressione) per il lavaggio di banchi e/o zone di lavoro, di impianti e macchine in quantità tale da creare possibili ristagni sul pavimento, è prevista una adeguata pendenza dello stesso verso punti di raccolta e/o scarico (canaline, pilette, ecc.).
A) Prevenzione incendi
1. Per le strutture soggette a rilascio di C.P.I. è acquisito il parere favorevole del Comando dei VV.FF o certificazione redatta da tecnico abilitato, ai sensi dell'art. 3 del DPR n. 37/1998, che costituisce ai fini antincendio autorizzazione provvisoria all'esercizio.
2. Sono comunque previsti:
a) uscite di sicurezza nei casi previsti dalla legge (secondo quanto disposto dal C.P.I. o D.Lgs 81/08);
b) illuminazione di sicurezza;
c) segnaletica di sicurezza;
d) mezzi di estinzione correttamente posizionati.
3. Gli impianti e i loro dispositivi di sicurezza e/o le bombole di gas combustibili / infiammabili e di comburenti, sono conformi alle specifiche disposizioni di sicurezza.
B) Igiene e sicurezza del lavoro
1. Gli addetti impegnati in attività a rischio di inalazione di sostanze pericolose (solventi, polveri, ecc.) sono forniti di dispositivi di protezione individuale; tali dispositivi sono forniti anche per garantire la sicurezza in generale dei lavoratori (indumenti protettivi, scarpe antinfortunistiche, otoprotettori, ecc.).
2. Gli spogliatoi con armadietti a doppio scomparto sono dimensionati in relazione al numero di addetti che si dichiara impegnato in attività insudicianti.
3. Sono previste docce per il personale dipendente impegnato in attività insudicianti.
4. Sono realizzati servizi igienici per il personale.

Art. 223
Attività di Barbiere, Acconciatore, Estetista (*vedi art.16-339 -341-342)*

1. Nella scelta di macchine ed attrezzature sono privilegiate quelle che comportano la minore emissione di rumore e di radiazioni elettromagnetiche (ad esempio nel caso dei phon e caschi) e di inquinanti (ad es. ozono per i vaporizzatori nelle attività di estetica).
2. Le lavorazioni che possono diffondere inquinanti, quali ad esempio la preparazione colori, sono effettuate in zone definite e possibilmente separate, in prossimità di superfici finestrate apribili o in presenza di impianti di estrazione forzata dell'aria.

3. Al fine di ridurre al minimo il sollevamento di polveri e capelli negli ambienti, la pulizia dei pavimenti è effettuata mediante aspiratore o scope elettriche.
4. Per tutte le attività che comportano il rischio di contaminazione cutanea dell'operatore, è necessario che lo stesso si doti di idonea protezione individuale della cute.
5. Le attività che possono comportare l'emissione in aria di sostanze nocive o di agenti biologici prevedono l'utilizzo da parte del personale addetto di idonea protezione individuale delle vie respiratorie e/o delle mucose esposte (congiuntive).
6. L'impianto elettrico nei locali adibiti ad attività di estetica ed in cui si faccia uso di apparecchi elettrici per uso estetico è conforme a quanto previsto dalla Norma CEI 64-8/7 V2 4 riguardante "impianti elettrici nei locali adibiti ad uso medico"
7. Nei laboratori di barbiere, acconciatore per uomo / donna ed estetica è assicurata la presenza di almeno un estintore.

Art. 224

Attività di Lavanderia (vedi anche art. 148)

Le diverse tipologie di lavanderie presentano i seguenti requisiti specifici:
a) lavanderie a umido di tipo artigianale: oltre al reparto dove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugatura, sono dotate almeno di:
1) un locale o zona per la raccolta e la sosta della biancheria sporca;
2) un locale o zona per la stiratura e il deposito della biancheria pulita.
Si può derogare dai suddetti requisiti qualora la lavanderia sia organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria siano effettuati direttamente dall'utente all'entrata, senza sosta della biancheria stessa.
b) lavanderie a umido di tipo industriale: oltre alle caratteristiche igieniche generali previste per le lavanderie di tipo artigianale, ogni stabilimento è dotato dei seguenti vani e requisiti funzionali:
1) locale di raccolta e di cernita della biancheria sporca;
2) locale di raccolta della biancheria di origine sanitaria con eventuale locale per la disinfezione della stessa e, in tal caso, servizi igienici e spogliatoi per il personale addetto a tale biancheria; sia che la provenienza del materiale da lavare sia sanitaria che non, al personale è fornito un idoneo equipaggiamento di protezione individuale per evitare il contatto con materiale biologico (sangue, urina, ecc.);
3) locale per il lavaggio, la centrifugazione e l'asciugatura; ove necessario si deve garantire un'idonea condizione microclimatica;
4) locale per la stiratura, la piegatura ed il deposito della biancheria; i locali dove viene svolta l'attività di stiratura sono equipaggiati da impianti in grado di garantire un idoneo microclima.
La sistemazione degli ambienti delle macchine lavatrici, degli idroestrattori, degli essiccatoi e della macchine stiratrici è prevista in modo tale che le varie fasi del processo procedano in senso unico; qualora coesista biancheria di origine sanitaria e non, le rispettive linee sono separate fino alla fase di asciugatura compresa.
c) lavanderie a secco di tipo artigianale: le lavanderie a secco di tipo artigianale di nuova costruzione e le ristrutturazioni che prevedono un aumento di superficie utile, dispongono di due locali fra di loro separati. In uno si svolgono le operazioni più inquinanti (introduzione ed estrazione dei capi, presmacchiatura, sosta dei capi estratti), nell'altro ambiente si eseguono tutte le altre lavorazioni (stiratura, deposito indumenti, cernita) compresa l'accettazione/consegna dei capi al pubblico. Il primo locale soggetto a maggiore inquinamento è in depressione rispetto al secondo. Nella scelta delle macchine e delle attrezzature sono privilegiate quelle che comportano la minore emissione di solvente nell'ambiente di lavoro (macchine per il lavaggio a circuito chiuso), dotate di un bacino di contenimento (di volume pari a 2/3 della capacità complessiva del serbatoio). Nella

conduzione della macchina per il lavaggio con solvente si osservano i seguenti comportamenti:
1) il carico/scarico del solvente si realizza minimizzando l'evaporazione del solvente stesso;
2) la pulizia dei filtri avviene in presenza di un impianto di aspirazione localizzata o, nel caso di emissioni poco significative, con l'utilizzo di idonea protezione individuale da parte dell'addetto;
3) i residui contenenti ancora il solvente sono conservati in recipienti a tenuta ermetica e consegnati nel tempo più breve possibile alla ditta specializzata per lo smaltimento;
d) lavanderie a secco di tipo industriale: oltre a due macchine per il lavaggio con solvente, la progettazione dell'areazione dei locali di lavoro prevede l'utilizzo di impianti in grado di garantire, oltre ai requisiti descritti alla lett. c), anche un adeguato microclima dei locali di lavoro.

Art. 225
Officine auto, moto e mezzi pesanti

1. Oltre ai requisiti previsti dagli artt. precedenti, le officine presentano i seguenti requisiti specifici:
a) dotazione di impianti di aspirazione fumi di saldatura;
b) dotazione di impianti di aspirazione per macchina lavapezzi;
c) dotazione di impianti di aspirazione gas e fumi dagli autoveicoli in moto;
d) rispondenza alle norme UNI delle fosse per la riparazione dei mezzi;
e) rispondenza alle norme di sicurezza e/o marcatura CE dei ponti di sollevamento;
f) rispetto di idonee modalità di immagazzinamento degli olii e solventi con vasche di contenimento;
g) rispetto di idonee modalità di immagazzinamento dei rifiuti e loro smaltimento;
h) isolamento delle lavorazioni che producono rumore al fine di impedire la loro diffusione ai locali ed alle proprietà circostanti.)

Art. 226
Carrozzerie auto, moto e mezzi pesanti

1. Oltre ai requisiti previsti dagli artt. precedenti, le carrozzerie presentano i seguenti requisiti specifici:
a) dotazione di impianti di aspirazione fumi di saldatura;
b) dotazione di impianti di aspirazione polveri di cartatura;
c) dotazione di impianti di aspirazione delle cabine di verniciatura con relativi presidi di sicurezza per l'accesso a parti in quota a fini manutentivi;
d) caratteristiche e rispondenza alle norme UNI delle fosse per la riparazione dei mezzi;
e) rispondenza alle norme di sicurezza e/o marcatura CE dei ponti di sollevamento;
f) rispetto di idonee modalità di immagazzinamento delle vernici oli e solventi con eventuali vasche di contenimento;
g) rispetto di idonee modalità di stoccaggio dei rifiuti e loro smaltimento;
h) isolamento delle lavorazioni che producono rumore al fine di impedirne la diffusione ai locali ed alle proprietà circostanti;
i) isolamento delle lavorazioni che producono gas, vapori (preparazione vernici) al fine di impedire la loro diffusione ai locali ed alle proprietà circostanti.

Art. 227
Odontotecnici

1. Oltre ai requisiti previsti dagli artt. precedenti, gli odontotecnici rispettano i seguenti requisiti specifici:
a) dotazione di impianti di captazione e aspirazione gas, fumi di varia natura (compresi quelli derivanti dalle leghe) e vapori;
b) dotazione di impianti di captazione e aspirazione polveri;
c) isolamento delle lavorazioni che producono rumore al fine di impedirne la diffusione ai locali ed alle proprietà circostanti;
d) rispetto di idonee modalità di stoccaggio dei rifiuti e loro smaltimento;
e) idonee modalità di sterilizzazione del materiale con potenziale contaminazione biologica (o documentazione dell'avvenuto processo prima del ricevimento del campione);
f) idoneità dei dispositivi di sicurezza per l'utilizzo delle fiamme libere (termocoppia per il becco bunsen, visualizzazione della fiamma, ecc.).

Art. 228
Autorimesse aperte al pubblico

1. Il locale dove staziona il personale ha altezza interna non inferiore a m 2,70.
2. Sono presenti le unità igieniche per il personale.
3. Le zone occupate dal personale dipendente sono:
a) separate dall'area di transito e di parcheggio dei veicoli, e difese dagli eventi atmosferici;
b) illuminate da luce naturale con eventuale integrazione artificiale;
c) servite da un impianto di climatizzazione che garantisce le seguenti condizioni microclimatiche: temperatura massima estiva 27°C; temperatura min. invernale 20°C; umidità relativa 40-60%;
d) in sovrapressione, in modo da impedire ai gas di scarico dei veicoli di penetrarvi;
e) ventilate con aria prelevata in zona lontana da ogni possibile fonte di inquinamento, filtrata e di volume pari ad almeno 3 volumi/ora/ ambiente;
f) ubicate in relazione al tipo di attività che il personale dovrà svolgere (ad esempio, nel caso fosse prevista, oltre alla/e postazione/i di accettazione e di pagamento, anche la mansione del posteggiatore, va prevista un'area specifica avente le caratteristiche soprariportate);
g) dotate di impianti di allarme, da usare nei casi di malori improvvisi, aggressioni, ecc., qualora nell'autorimessa fosse prevista la presenza di un solo addetto.

Art. 229
Strutture sanitarie e socio assistenziali (Vedi articoli da 64 a 71)

1. I requisiti strutturali ed impiantistici delle strutture sanitarie e socio assistenziali sono:
a) illuminazione notturna (per strutture residenziali);
b) porte e superfici vetrate poste a un 1 metro dal pavimento rispondenti alle norme UNI specifiche contro il pericolo di sfondamento;
c) gradini delle scale con caratteristiche antiscivolo;
d) corrimano lungo i percorsi interni, le rampe e le scale;
e) adeguato microclima ambientale nei "bagni assistiti" sia per gli ospiti che per il personale, regolabile nelle nuove costruzioni e comunque nei nuovi insediamenti e nelle ristrutturazioni;

f) apparecchiature elettromedicali utilizzate unicamente in locali con impiantistica elettrica adeguata alle specifiche norme CEI 64-8/7 V2;
g) Per i restanti impianti (termico, elettrico, cucina, ecc.) si rimanda alla parte generale sugli impianti ed alle normative specifiche il cui rispetto è sempre dichiarato.
A) Prevenzione incendi
1. I requisiti per la prevenzione degli incendi nelle strutture sanitarie e socio assistenziali sono:
a) certificazione dei VV.FF. per le strutture soggette a rilascio di C.P.I.;
b) "Luogo statico sicuro" se la struttura lo richiede (a servizio dell'utenza non autosufficiente), da documentare qualora la struttura non sia soggetta al C.P.I.;
c) uscite di sicurezza (secondo quanto previsto dal C.P.I.) Se le uscite di sicurezza si prevedono ad "apertura comandata", è presentata richiesta di deroga all'ente preposto alla vigilanza e copia della deroga acquisita è presentata unitamente alla richiesta di autorizzazione;
d) illuminazione di sicurezza;
e) segnaletica di sicurezza;
f) mezzi di estinzione e loro corretto posizionamento;
g) adozione di materiale ignifugo (tende, materassi, ecc.) conforme a quanto specificato dalle regole tecniche di prevenzione incendi per gli edifici ospedalieri (D. M. 9.4.1994).
B) Igiene e sicurezza del lavoro
1. I requisiti per l'igiene e la sicurezza del lavoro nelle strutture sanitarie e socio assistenziali sono:
a) dotazione di idonei dispositivi per il sollevamento degli assistiti non autosufficienti ad ausilio degli operatori (dispositivi per favorire lo spostamento dei degenti nel "bagno assistiti" e comunque per i degenti non autosufficienti);
b) dotazione dei dispositivi di protezione individuale per gli addetti impegnati in attività quali l'assistenza agli ospiti nei "bagni assistiti", al fine di garantire, compatibilmente con le esigenze di lavoro, sia l'igiene del lavoro (temperature ed umidità, ecc.), sia la sicurezza degli addetti (rischi da scivolamento);
c) spogliatoi per il personale con dotazione di armadietti per tutti gli operatori, del tipo a doppio scomparto per quelli addetti ad attività considerate insudicianti; le dimensioni, al netto della superficie occupata dagli armadietti, è correlata al numero massimo degli operatori presenti per turno. Sono previsti locali per servizi igienici e docce, divisi per sesso e comunicanti con i locali spogliatoio;
d) camera per il medico di guardia; il restante personale in servizio notturno (compresi gli infermieri) svolge la propria attività nei rispettivi luoghi di lavoro;
e) vano office per il porzionamento e riscaldamento degli alimenti, dotato almeno di banco di servizio, lavello con acqua corrente calda e fredda, piastra elettrica, forno a microonde e frigorifero.
2. Nelle strutture socio assistenziali di cui alla legge Regionale, è assicurata la presenza, oltre che di tutti i requisiti previsti dalla stessa legge, di uno spogliatoio, di servizi igienici e docce per il personale; in quelle per minori, inoltre, è prevista camera per il personale in servizio notturno.

TITOLO VI
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO I
Attività alimentari

Art. 230
Premessa

La nuova legislazione alimentare europea conferma il principio di responsabilità dell'operatore del settore alimentare a garanzia della sicurezza degli alimenti. L'applicazione dei requisiti igienico sanitari riportati nel presente regolamento, costituisce garanzia di sicurezza igienica relativamente ai locali ed alle attrezzature.
In caso di non applicazione degli stessi, spetta all'operatore del settore alimentare dare dimostrazione su base scientifica se la misura adottata in difformità è necessaria, opportuna, adeguata o sufficiente per raggiungere gli obiettivi di sicurezza fissati dalla legislazione alimentare, anche in rapporto alle caratteristiche dell'attività.

Art. 231
Principi

Ai sensi del presente regolamento per attività autorizzate si intendono quelle in possesso di autorizzazione sanitaria di cui all' art. 2 della L. 283/62 non ancora trasformate in registrazione e quelle registrate secondo quanto previsto dai regolamenti CE 852/04 – 853/04 – 854/04 – 882/04 (denominato Pacchetto Igiene), oltre all'autorizzazione amministrativa.
Per i riconoscimenti CE relativi agli alimenti di origine animale si rimanda alla specifica normativa di settore ed alle procedure in essa previste. (Vedi Art. 234)
Il presente regolamento definisce i requisiti igienico-sanitari di locali e attrezzature, rilevanti sotto il profilo igienico - sanitario, con particolare riferimento a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, dal Regolamento (CE) n. 853/2004, dal D.G.R. 28.05.2007 n°713, dalla delibera n°503 del 08.04.2008 e dalla legge regionale del 16 aprile 2015 n.24 "Codice del Commercio"

Art. 232
Notifica - Registrazione

1. Sono soggetti a notifica e registrazione, ai sensi del regolamento CE 852-853/2004:
a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;
b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
c) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande;
d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie, gelaterie, paninoteche, ecc.);
e) i locali di somministrazione di alimenti e bevande (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, trattorie, tavole calde, bar, locali mescita e degustazione bevande alcoliche ed analcoliche, locali per la ristorazione collettiva);
f) i locali di vendita di sostanze alimentari non preconfezionate (supermercati, macellerie, pescherie, latterie, ecc.);
g) i mezzi di trasporto terrestre di alimenti;
h) gli spazi aperti annessi ai locali di cui alla precedente lett. e), sia ricadenti su suolo privato, che pubblico in concessione.
i) Sono considerati annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare dei laboratorio.

2. Sono soggetti a notifica e registrazione anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.
3. È, inoltre, soggetta a notifica e registrazione anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici, le case di cura, di riposo, ecc..
4. La notifica e registrazione è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento dalle attività di cui al presente articolo.
5. La notifica e registrazione è prevista per tutti i locali in cui viene effettuata la vendita di sostanze alimentari non prevista dai commi precedenti;
6. La registrazione viene rilasciata dal Servizio Igiene Alimenti e dal Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta sulla base delle proprie competenze.
7. Nei casi di sub-ingresso, in presenza di dichiarazione sottoscritta dell'interessato attestante la persistenza delle condizioni esistenti all'atto del rilascio della precedente autorizzazione, si potrà fare riferimento alla documentazione già agli atti degli uffici competenti.

Art. 233

Denuncia Inizio Attività / Segnalazione Certificata di Inizio Attività / Registrazione

La Registrazione / denuncia di inizio attività / Segnalazione Certificata di Inizio Attività è presentata all'ufficio AASL di Castellaneta Territorialmente competente, con l'attestazione del possesso dei requisiti e dei presupposti di legge a firma dell'interessato, utilizzando l'apposita modulistica regionale (vedi delibera 503/08) e allegando la seguente documentazione:

- planimetria/e in scala adeguata in relazione alla tipologia di esercizio (1:50, 1:100) comprensiva del layout delle attrezzature, destinazione d'uso dei locali, superficie ed altezza dei locali e calcolo del rapporto aereo/illuminante
- relazione tecnico descrittiva dei locali
- relazione tecnico descrittiva del ciclo produttivo e delle attrezzature
- agibilità/abitabilità o estremi dell'agibilità/abitabilità o dichiarazione sostitutiva di certificazione
- valutazione di impatto acustico ambientale o dichiarazione sostitutiva nei casi previsti dal presente regolamento.

La Registrazione/denuncia di inizio attività / Segnalazione Certificata di Inizio Attività ha efficacia immediata, le attività possono essere iniziate a partire dalla data di presentazione della dichiarazione:
La denuncia di inizio attività completa e regolare abilita allo svolgimento dell'attività nei tempi e nei modi indicati ai commi precedenti (salvo che per la stessa non occorrano ulteriori autorizzazioni, nulla osta, ecc), e viene trasmessa in copia al Comune di appartenenza. La denuncia di inizio attività non comporta il pagamento di diritti di istruttoria salvi i diritti eventualmente istituiti previsti dalla Regione Puglia.
Il controllo sul contenuto di quanto dichiarato nella denuncia di inizio attività spetta ai competenti organi di vigilanza e può essere svolto in ogni momento, anche decorso il termine di 30 giorni dalla presentazione della dichiarazione e:

- qualora emergano irregolarità sanabili (si intendono sanabili le irregolarità alle quali l'interessato può ottemperare senza necessità di attivare ulteriori procedure amministrative) l'organo di vigilanza procede alla presentazione di una proposta di ordinanza di adeguamento con o senza sospensione dell'attività a seconda delle circostanze;

•qualora emergano irregolarità non direttamente sanabili (si intendono non direttamente sanabili le irregolarità alle quali l'interessato può ottemperare soltanto mediante l'attivazione di ulteriori procedure amministrative) l'organo di vigilanza, salve le competenze circa l'adozione di eventuali provvedimenti cautelari, procede alla segnalazione alla Procura della Repubblica delle eventuali false dichiarazioni e ne dà comunicazione al Comune di Castellaneta / Sportello Unico, ed ove occorra, adotta ordinanza di adeguamento, sospensione (con o senza sospensione dell'attività) o cessazione a seconda delle circostanze.

Art. 234
Domanda di Riconoscimento

La domanda di riconoscimento è presentata al Servizio Veterinario competente per territorio, con l'attestazione del possesso dei requisiti e dei presupposti di legge a firma dell'interessato, utilizzando l'apposita modulistica e allegando la stessa documentazione.
La domanda di riconoscimento è effettuata per le attività/stabilimenti che trattano prodotti di origine animale ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.
Il riconoscimento è effettuato con provvedimento dell'ASL territoriale.
Il numero di identificazione è unico per ogni stabilimento.
Nel caso di riconoscimenti i titolari degli stabilimenti presentano copia della domanda di riconoscimento al Comune dove è situata la sede operativa.
L'Azienda ASL di Castellaneta verifica la domanda e la documentazione allegata ed effettua un sopralluogo ispettivo al fine di verificare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004, esprimendo un parere vincolante.
In caso di parere favorevole, l'Azienda ASL trasmette alla Regione il modello per l'identificazione dello stabilimento; la Regione attribuisce il numero di identificazione allo stabilimento e ne dà comunicazione all'Azienda ASL.
L'Azienda ASL, acquisito il numero di identificazione dello stabilimento, trasmette al Comune il parere relativo al sopralluogo e la comunicazione di attribuzione del numero di identificazione.
Il Comune, acquisito il parere ed il numero di identificazione, adotta il provvedimento di riconoscimento, provvedendo a notificarlo in originale al richiedente e ad inviarlo in copia alla Regione e all'Azienda ASL.
I titolari di stabilimenti già riconosciuti che intendono variare titolarità o ragione sociale, effettuare modifiche strutturali e/o impiantistiche, variare la tipologia produttiva o avviare un'attività diversa da quella riconosciuta, devono inoltrare all'ASL e al Comune una domanda di aggiornamento del provvedimento di riconoscimento.

Art. 235
Ambito della disciplina

Il presente Capo disciplina tutte le attività che concernono la produzione, la preparazione, la trasformazione, il deposito, il trasporto, la commercializzazione, la manipolazione, il confezionamento, la vendita, la distribuzione e la somministrazione degli alimenti e delle sostanze destinate all'alimentazione umana, nonché dei materiali destinati a venire a contatto con dette sostanze.

Art. 236
Competenze del Comune

1. Spettano al Comune le competenze in materia che siano attribuite dalla legislazione vigente.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda ASL.
3. Il Comune rilascia l'autorizzazione amministrativa per le attività commerciali che concernono la produzione, la preparazione, la trasformazione, il deposito, il trasporto, la commercializzazione, la manipolazione, il confezionamento, la vendita, la distribuzione e la somministrazione degli alimenti e bevande destinate all'alimentazione umana secondo quanto previsto dal "Codice del Commercio" Legge Regionale 16 aprile 2015 n.24.
4. Il Comune è titolare della vigilanza in materia di igiene degli alimenti e bevande per quanto concerne l'esercizio delle funzioni amministrative e si avvale dell'Azienda ASL per l'esercizio delle funzioni tecniche di vigilanza.
5. A seguito della vigilanza svolta dagli organi tecnici preposti, il Comune, qualora ne ricorrano le condizioni, adotta i provvedimenti amministrativi previsti dalle norme.

Art. 237
Competenze dell'Azienda ASL

L'Azienda ASL di Castellaneta, in particolare il SIAN/SIAV, rilascia l'atto di Registrazione per le attività che concernono la produzione, la preparazione, la trasformazione, il deposito, il trasporto, la commercializzazione, la manipolazione, il confezionamento, la vendita, la distribuzione e la somministrazione degli alimenti e bevande destinate all'alimentazione umana.
L'Azienda ASL (SIAN/SIAV), oltre al rilascio dell'atto di Registrazione, esercita le proprie funzioni in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande mediante:
a. l'espressione al Comune dei pareri di competenza ai fini del rilascio delle autorizzazioni amministrative in generale;
b. il nulla osta per il rilascio di autorizzazione amministrativa:
1) per la vendita di prodotti alimentari presso medie o grandi strutture di vendita;
2) per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata;
3) per la vendita di alimenti e additivi per animali;
c. il nulla osta per la vendita di prodotti alimentari in "esercizi di vicinato";
d. la vigilanza e il controllo igienico sanitario, in materia di alimenti e bevande e sui relativi luoghi di produzione, deposito, vendita e somministrazione, ai sensi del Regolamento CE 882/04
e. vigilanza sulla macellazione a domicilio e sull'attività di macellazione e vendita diretta dal produttore al consumatore di prodotti avicoli, conigli e selvaggina;
f. la proposta al Comune di provvedimenti prescrittivi e ordinativi;
g. l'adozione diretta ai sensi del D.Lgs. 193/07 e Reg. CE 882 art 54, in qualità di Autorità Competente, di provvedimenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nel rispetto delle competenze che le sono attribuite dalla normativa vigente nazionale e comunitaria.
L'Azienda ASL (SIAN/SIAV) rilascia pareri istruttori in relazione ai requisiti igienico sanitari, strutturali e funzionali, risultanti da idonea documentazione, se richiesti da persone interessate a conseguire la registrazione o l'autorizzazione amministrativa per apertura di attività, modifiche a locali, attrezzature, tipologia di alimenti o sede degli esercizi.
Il Servizio Igiene Alimenti ed i Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione

e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con alimenti sui mezzi di trasporto.
Sono, inoltre, soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei residui delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l'impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, di sostanze ad azione antiormonale e di mangimi.
Il Servizio Igiene Alimenti e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione vigila, inoltre, sotto il profilo sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.
Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica ed il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ed i Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione vigilano, altresì, sulle caratteristiche igienico-sanitarie di tutti i locali destinati alle attività di cui al precedente 4°comma, sui servizi igienici annessi, sull'approvvigionamento idrico, sullo smaltimento dei liquami, sul conferimento dei rifiuti, sulle eventuali emissioni in atmosfera, sui locali per gli addetti in relazione anche alle leggi ed ai regolamenti statali, regionali e secondo le disposizioni contenute in materia nel presente Regolamento. In particolare il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, si avvale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.
Gli organi di vigilanza, in qualunque momento, possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4° comma del presente articolo, negli scali e sui mezzi di trasporto.
Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Rappresentante locale dell'Azienda ASL d'appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria nell'ambito dell'Azienda ASL di riferimento

Art. 238
Competenze dell'ARPA e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale

L'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale assicurano all'Azienda ASL il supporto tecnico-scientifico di rispettiva competenza e l'esecuzione delle prestazioni analitiche necessarie ai fini del controllo ufficiale degli alimenti.

Art. 239
Vigilanza e controllo

1. Il Comune sotto l'aspetto amministrativo e l'Azienda ASL di Castellaneta per quanto concerne gli aspetti igienico sanitari sono titolari della vigilanza in materia di igiene di alimenti e bevande.
2. L'Azienda ASL svolge le proprie funzioni tecniche di vigilanza in materia di igiene degli alimenti e bevande sia con programmazione autonoma sia su richiesta del Comune.
3. La vigilanza e i controlli igienico sanitari sono esercitati con le modalità previste dal Regolamento CE 882/04.
4. La vigilanza è esercitata sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari e dei materiali destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

5. Nell'ambito delle azioni di ispezione e controllo, l'Azienda ASL ha facoltà di procedere al prelievo di campioni per l'esecuzione di accertamenti di laboratorio.
6. Nel caso che dall'attività di vigilanza emergano carenze igieniche, inconvenienti, irregolarità negli alimenti, nelle strutture o nella gestione tali da richiedere interventi immediati o a breve termine a tutela della salute pubblica, l'Azienda ASL adotta i provvedimenti amministrativi previsti dal Reg. CE 882 art.54, tra cui in particolare:
a. la chiusura temporanea delle attività dell'esercizio fino al ristabilimento della normalità;
b. l'esecuzione entro un preciso termine di tempo dei lavori necessari per l'eliminazione delle situazioni predette.
7. Qualora si riscontri la insussistenza dei requisiti igienico sanitari previsti per la registrazione, fatte salve le sanzioni e prescrizioni di cui all'art. 6 del D.Lgs.193/07, l'Autorità Competente su proposta del personale addetto alla vigilanza (Tecnici della prevenzione, NAS, Ecc.) dispone direttamente la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio in attività ai sensi del Re. CE 882 art.54. Della disposizione è data tempestiva comunicazione al Comune e alle forze di polizia preposte alla vigilanza. Contro il provvedimento è ammesso ricorso al Comune /TAR entro 60 giorni dalla data di notifica. Il provvedimento di chiusura è revocato qualora la situazione venga regolarizzata.
8. Ai sensi del D.Lgs. n. 193/07, l'Azienda ASL di Castellaneta procede a prescrizioni dirette nei confronti del titolare di attività alimentari, o del responsabile specificatamente delegato dal titolare, ai fini dell'adeguamento alle norme sull'autocontrollo e alle altre norme previste dal medesimo Decreto.
9. In caso di necessità e urgenza, l'Azienda ASL di Castellaneta ha facoltà di procedere al sequestro di alimenti o sostanze destinate all'alimentazione; il sequestro è confermato da parte dell'Autorità Competente entro 48 ore.
10. Qualora venga accertato che merce precedentemente sequestrata è avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, l'Autorità Competente, su proposta degli organi di vigilanza, ne ordina la distruzione ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE 882/04.
11. Qualora risulti dalle analisi dei campioni la conformità alle norme delle merci sequestrate, l'Autorità Competente ne dispone il dissequestro ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE 882/04..

Art. 240
Campionamento

1. Il campionamento dei prodotti alimentari, finalizzato a controllare la sicurezza degli stessi, può essere ufficiale o conoscitivo.
2. I campioni ufficiali sono prelevati dall'Azienda ASL con le tecniche e le metodiche prescritte dalle norme vigenti dal Reg. CE 882/04 e dal Reg. CE 2073/05 e 1441/07. L'Azienda ASL può, contestualmente all'esecuzione del campione ufficiale, disporre il sequestro cautelativo della merce da cui è stato tratto il campione, qualora si valuti la presenza di una situazione di rischio.
3. I campioni conoscitivi, eseguiti nel rispetto delle norme di buona tecnica ma non necessariamente di quelle previste per il controllo ufficiale, concorrono, unitamente all'esame ispettivo, documentale e strumentale, a migliorare la conoscenza sulla qualità igienico sanitaria del processo produttivo e l'adeguatezza di quanto posto in essere dalla gestione per garantire la salubrità e sicurezza dei prodotti. Dell'avvenuto campionamento viene rilasciato apposito verbale all'interessato, con le modalità previste dalle vigenti norme. Dell'esito del campionamento conoscitivo viene data comunicazione all'interessato e in caso di non conformità viene inviata, oltre all'esito, una valutazione dell'attività con indicazioni utili a rimuovere le cause della non conformità rilevata, senza il seguito di sanzioni amministrative.

4. Qualora dal campionamento conoscitivo emergano elementi che permettano la valutazione di un rischio per la salute dei consumatori, l'Azienda ASL, adotta provvedimenti cautelativi e procede al campionamento ufficiale.

Art. 241

Rapporti informativi tra Comune, Azienda ASL, imprese e cittadini

1. L'Azienda ASL riferisce al Comune le situazioni di emergenza in materia di igiene degli alimenti e delle bevande per l'adozione di eventuali provvedimenti amministrativi.
2. L'Azienda ASL di Castellaneta assicura l'informazione alle imprese alimentari e la consulenza istituzionale in merito all'applicazione delle norme di autocontrollo; assicura inoltre alla collettività e alle sue rappresentanze la informazione in merito alla sicurezza igienica e nutrizionale degli alimenti nelle diverse fasi di produzione, trasporto, vendita, somministrazione e consumo; promuove, inoltre, l'educazione sanitaria della collettività nel suo complesso o di gruppi della popolazione, oltre la informazione e la comunicazione dei rischi alimentari.
3. L'Azienda ASL attiva la formazione degli addetti alle imprese alimentari e la valutazione delle loro conoscenze in materia di igiene degli alimenti,

CAPO II

Requisiti Generali

Art. 242

Requisiti generali

1. Fatte salve le indicazioni e le disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, gli esercizi devono possedere, i requisiti igienici prescritti dal presente Regolamento e indicati negli articoli successivi.
2. Gli esercizi devono avere accesso diretto dalla pubblica via o da altro luogo di uso pubblico di facile praticabilità, tali da garantire sia l'afflusso che il deflusso degli avventori e/o degli addetti, nel rispetto delle norme sulla sicurezza e contro gli incendi.
3. Ai fini della prevenzione della contaminazione batterica e virale delle colture orticole da consumare crude, non è consentita la loro irrigazione e irrorazione con acque superficiali che non hanno presentano i requisiti previsti dalle norme vigenti in materia di acque per uso umano.

Art. 243

Requisiti igienico-sanitari comuni a tutti gli esercizi alimentari

1. Tutti i nuovi esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande devono corrispondere ai requisiti igienici e strutturali stabiliti dal presente Regolamento, nonché dal regolamento CE 852/04.
2. Per gli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, l'adeguamento ai suddetti requisiti è perseguito in occasione di interventi di manutenzione o ristrutturazione dei locali o quando lo impongano inderogabili esigenze di ordine igienico sanitario riscontrate dalle strutture di controllo.
3. Sono ammesse deroghe nelle strutture edilizie esistenti, alle condizioni previste dall'art.7.

4. I locali, in relazione all'attività svolta e fatti salvi i requisiti specifici per i quali si rimanda successivamente, devono possedere le seguenti caratteristiche:
a. pavimenti continui, realizzati con materiali impermeabili dotati di adeguata resistenza meccanica, sufficientemente lisci da poter essere agevolmente lavati e disinfettati e muniti, ove necessario, di un dispositivo per consentire una facile evacuazione delle acque di lavaggio;
b. angoli delle pareti laterali concavi o convesse secondo le necessità, raccordo tra parete e pavimento concavo;
c. pareti continue, senza tracce di umidità, lisce, intonacate e realizzate in materiale lavabile, disinfettabile, non assorbente fino a un'altezza minima di m 2;
d. soffitto intonacato e tinteggiato; per i locali tipici situati nei centri storici o dichiarati di particolare interesse storico o ricavati presso aziende agrituristiche, nel caso di pareti e soffitti con conci a vista, gli stessi devono avere i punti di congiunzione perfettamente intonacati e devono essere ricoperti con apposito materiale trasparente che impedisca la formazione di muffa e li renda lavabili;
e. idonei sistemi di ventilazione naturale in tutti i locali o di sistemi di aerazione artificiale con le modalità e nei casi consentiti dal presente Regolamento;
f. illuminazione naturale e artificiale come prevista dal presente Regolamento;
g. dispositivi sulle aperture con l'esterno atti a evitare la penetrazione di insetti e roditori;
h. unità igieniche (e relativi spogliatoi) a uso esclusivo del personale, ubicate all'interno dell'esercizio e strutturalmente conformi al presente Regolamento;
i. reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature, dei materiali e dei prodotti di pulizia;
j. dotazione di contenitori per i rifiuti solidi con comando di apertura a pedale, con esclusione del loro smaltimento, anche se triturati, in fognatura;
k. disponibilità di acqua potabile, calda e fredda;
l. sistemi di captazione e aspirazione sui punti di cottura, canalizzati in canne di esalazione a uso esclusivo, conformi al presente Regolamento;
m. vetrine a temperatura controllata, celle frigorifere e tutte le attrezzature di frigoconservazione dotate di termometro per la rilevazione della temperatura a lettura esterna.
5. Sono ammesse deroghe ai requisiti generali e ai "requisiti specifici" ai sensi dell'art.7 del presente Regolamento, con particolare riferimento ai materiali usati per le superfici all'interno dei locali (pavimenti, pareti, porte e piani di lavorazione), per i quali vige l'obbligo per l'impresa di dimostrare all'autorità competente che i tipi di materiali usati possono essere impiegati in maniera appropriata.
6. Sono ammesse deroghe ai requisiti generali e ai "requisiti specifici", ai sensi dell'art.7 del presente Regolamento, con particolare riferimento alle dimensioni dei locali artigianali o commerciali, alle dimensioni dei servizi igienici, all'illuminazione ed aerazione degli stessi, sulla base del rapporto tra tipo di attività, attrezzature necessarie per l'esercizio dell'attività, numero di addetti e afflusso utenza, ecc. ecc., con l'obbligo per l'impresa di dimostrare all'autorità competente che l'esercizio dell'attività non determina inconvenienti igienici, inoltre deve essere valutato e riconosciuto idoneo dal servizio SIAN/SIAV di Castellaneta del Dipartimento di Prevenzione.
7. I locali adibiti ad attività commerciale o artigianale non devono avere comunicazione con i locali di civile abitazione.

Art. 244

Modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi che trattano alimentari

1. Gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione ecc. ecc., di alimenti e bevande devono rispettare le seguenti norme strutturali e gestionali:
a. sono costantemente mantenuti in condizioni di ordine e pulizia;
b. hanno le strutture murarie, gli arredi, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
c. sono sottoposti a trattamenti di lavaggio, disinfezione e disinfestazione in relazione alle esigenze e alle caratteristiche dell'esercizio;
d. conservano ed espongono i prodotti alimentari di genere diverso in reparti o scomparti distinti al fine di evitare contaminazione crociata.
e. durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, devono essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
f. al termine di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature, gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;
g. attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.
2. Oltre alle norme specifiche per categoria alimentare, negli esercizi è in generale vietato:
a. adibire i locali a usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
b. tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso o non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
c. mantenere al di fuori delle attrezzature di refrigerazione gli alimenti che debbono essere conservati a temperatura controllata;
d. consentire l'accesso o la detenzione di animali, anche in forma occasionale;
e. esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm. dal suolo e coperta con telo trasparente;
f. effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio o durante l'attività;
g. depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
h. tenervi sia pure occasionalmente, animali domestici.
3. Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari.
4. Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.
5. I prodotti alimentari non protetti che si consumano senza cottura o sbucciatura, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.
6. I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione «per alimenti» e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. È vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. È, altresì, vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante.

7. È vietata l'esposizione e/o la vendita di sostanze alimentari all'aperto ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, secondo le modalità previste dal comma B) del successivo articolo.

Art. 245

Vendita/consumo immediato e somministrazione

Durante la vendita di alimenti sfusi e la somministrazione, il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti evitando il contatto diretto con le mani, è vietato al pubblico di autoservirsi o, comunque, toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte; per la vendita di alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente appositi guanti monouso.

A) Degustazione di alimenti e bevande

1. Nelle industrie alimentari è consentita la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita nell'ambito e limitatamente all'attività esercitata.
2. Nel caso in cui vengano offerti alimenti non deperibili, questi dovranno essere protetti da contaminazioni esterne; gli alimenti deperibili dovranno essere mantenuti nel rispetto delle temperature di conservazione e somministrati da parte del personale. Dovrà essere prevista una zona attrezzata per lo svolgimento dell'attività e per il lavaggio delle stoviglie. Non è necessaria la lavastoviglie nel caso di utilizzo da parte degli avventori di vettovaglie monouso.

B) Esposizione degli alimenti

Salvo quanto stabilito al successivo comma, gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiuse, costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

Gli alimenti confezionati non soggetti al controllo di temperatura e gli ortofrutticoli freschi da consumarsi previa cottura o mondatura, compresi i funghi e tartufi, possono essere esposti all'aperto, a condizione che siano sollevati dal piano stradale di almeno 50 centimetri, coperti con telo trasparente e che siano collocati in aree non interessate da traffico veicolare o a basso traffico veicolare e comunque lontane da fonti di inquinamento.

C) Prodotti alimentari vari

I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto e strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico, dotate di un termometro per la rilevazione della temperatura interna, visibile dal consumatore. Le celle e gli armadi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna e muniti di appositi contenitori e/o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati (frutta e verdura, latticini, carni, prodotti ittici, ecc.).

I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati sempre dai prodotti non alimentari.

D) Congelamento di alimenti

Gli esercizi autorizzati all'attività di preparazione possono eseguire il congelamento di alimenti come metodologia di conservazione degli stessi nell'ambito del ciclo produttivo e in quantità proporzionate alle attrezzature disponibili, in presenza di requisiti sottoindicati che dovranno essere riportati nella relazione tecnica:

- Attrezzature: si richiede almeno la presenza di apparecchiatura idonea per il congelamento e per la conservazione degli alimenti congelati, tale da garantire il rispetto della catena del freddo e munita di termometri a lettura esterna;

- Alimenti: le materie prime destinate al congelamento devono essere sane, fresche, in buone condizioni igieniche, di pezzatura conforme alla capacità dell'apparecchio di congelazione. I prodotti semilavorati, precucinati e i prodotti finiti devono essere congelati subito dopo l'ultimazione della fase di preparazione. La pezzatura dei prodotti alimentari deve essere tale da consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in tempi molto rapidi e indicativamente di spessore non superiore a 10 cm. e di peso non superiore ad 1 Kg.;
- Locali: sufficientemente ampi per contenere le apparecchiature necessarie per congelare, conservare e scongelare gli alimenti senza influire negativamente sull'organizzazione della restante parte di attività;
- Processo di congelamento: il congelamento degli alimenti deve essere eseguito garantendo che il congelamento totale dell'alimento avvenga a temperature di almeno -18°C o inferiori, al cuore del prodotto, in massimo quattro ore. Per i prodotti cotti il congelamento deve iniziare subito dopo la cottura, previo iniziale raffreddamento a +4°C al cuore del prodotto da realizzare con idoneo abbattitore in un tempo massimo di 4 ore. Gli alimenti da congelare devono essere confezionati in involucri protettivi in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti. Su ogni involucro deve essere apposta un'etichetta riportante il tipo di alimento e la data di congelamento ed il termine minimo di conservazione;
- Conservazione del prodotto congelato: dopo il completamento dell'operazione di congelamento gli alimenti congelati devono essere etichettati e conservati in apparecchio frigorifero dotato di termometro a lettura esterna.

Carne: pezzature di spessore non superiore a 10 cm e peso generalmente non eccedente 1 kg c.a Durata media carne di vitello: 6 mesi; carne di maiale: 4 mesi; pollame: 9 mesi; coniglio: 6 mesi.
Prodotti ittici: durata media mesi tre.
Pasta fresca: deve essere disposta in un unico strato su vassoi e riposta, al termine del processo di congelamento, in sacchetti o contenitori idonei. Durata media: 2 mesi
Frutta e ortaggi : durata media ortaggi: 1 anno; frutta: 6-12 mesi.
Cibi cotti: da raffreddare in tempi molto brevi (consigliato abbattitore), subito dopo la preparazione; durata media tre mesi.

- Scongelamento: deve avvenire a temperatura di frigorifero o mediante forno a microonde o, per gli alimenti per i quali è possibile, direttamente in cottura. E' vietato scongelare alimenti a temperatura ambiente e ricongelare alimenti scongelati.

Negli esercizi commerciali e nei bar è vietato congelare qualsiasi tipo di alimento.
Nelle attività di ristorazione collettiva e pubblica nonché nelle rosticcerie è possibile effettuare all'interno dell'esercizio il congelamento di alimenti crudi (materie prime e semilavorati) e di prodotti cotti, purché vengano osservate quanto precedentemente detto. Solo per la pasta fresca e/o con ripieno, l'apparecchiatura utilizzata può consistere in un semplice congelatore, simile a quelli usati per lo stoccaggio, dotato di un termometro a lettura esterna e adibito esclusivamente allo scopo di portare l'alimento a T < -18°; in tal caso durante il processo di congelamento non possono essere introdotti nuovi alimenti da congelare ed è necessario attendere il trasferimento degli alimenti precedentemente congelati nell'apparecchio di stoccaggio;
E) Conservazione di alimenti deperibili sottoposti a cottura
La conservazione degli alimenti deperibili sottoposti a cottura può essere effettuata sia a caldo che a freddo.
La conservazione a caldo deve avvenire appena terminato il processo di cottura, tramite apparecchiature idonee a mantenere le temperature tra 60 e 65° C, dotate di termostato e di termometro bene visibile dall'esterno.
La conservazione a freddo deve avvenire dopo che gli alimenti sono stati sottoposti, subito dopo la cottura, ad un trattamento di abbattimento della T° da 65° C a 10° C in meno di 2h,

oppure da 65° C a 8° C in meno di 3h, da 65°C a 5°C in meno di 4h, tutto misurato al cuore del prodotto. A tal fine è necessario che nelle attività che effettuano la conservazione a freddo di alimenti cotti sia presente un abbattitore di temperatura. Soluzioni tecnologiche alternative potranno essere valutate in singoli casi da parte della ASL competente.

F) Confezionamento e preincarto

Il confezionamento e/o il preincarto dei prodotti alimentari deve avvenire in un locale o zona dedicata a questa fase del ciclo produttivo ubicata in modo tale da garantire il percorso "in avanti" del prodotto e attigua alle zone e ai locali di stoccaggio del prodotto finito. La zona/locale deve essere attrezzata con armadi per lo stoccaggio dei materiali necessari al confezionamento/preincarto e all'etichettatura dei prodotti. Nel caso di imballaggio (cartonamenti) di alimenti già confezionati questo deve essere effettuato in locali o zone distinte ed esterne al laboratorio di produzione.

CAPO III

Regole comportamentali sull'attività

Art. 246

Attestato di formazione per gli operatori del settore alimentare

1. In base all'attività svolta ed alla categoria di rischio, gli operatori del settore alimentare sono tenuti ad ottenere ed a rinnovare periodicamente un attestato di formazione rilasciato ai sensi della normativa regionale vigente.

2. Sono validi gli altri attestati rilasciati dalle altre Regioni.

3. In occasione di episodi di malattie infettive trasmesse dagli alimenti o di riscontri analitici non conformi, al fine di completare l'inchiesta epidemiologica, possono essere disposti accertamenti e misure profilattiche su tutti gli operatori del settore alimentare.

ART. 247

Regole comportamentali del personale

Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto espresso e totale rinvio alla normativa vigente.

Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente regolamento è vietato:

- Fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti.
- Detenere qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata.
- Utilizzare veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo ad eccezione di quelli a motore elettrico; nelle aziende agricole è consentito l'utilizzo di veicoli a motore.
- Introdurre e detenere qualsiasi specie di animale, fatta eccezione per la somministrazione in pertinenze esterne con accesso diretto dall'esterno.

Igiene degli addetti

1. Per quanto attiene all'igiene e pulizia del personale e dell'abbigliamento, si applicano le disposizioni contenute nel Regolamento CE 852/04.

2. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

3. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

Art. 248
Obblighi

Il titolare dell'esercizio è tenuto a mantenere nel luogo e nel mezzo dove viene svolta l'attività copia della documentazione inerente la stessa (autorizzazione sanitaria o registrazione, denuncia di inizio attività/notifica, autorizzazione amministrativa, manuale haccp, rifiuti speciali, inquinamento atmosferico, agibilità, impianto elettrico, disinfestazione e derattizzazione, scarico acque nere, acqua potabile, inquinamento acustico, ecc. ecc.), ed esibirla a richiesta agli organi preposti al controllo.

CAPO IV
Requisiti specifici

Art. 249
Pubblici esercizi di somministrazione, classificazione

1. I pubblici esercizi di somministrazione sono così classificati ai sensi della Legge n. 287/1991:
a. esercizi di tipo "A": esercizi di ristorazione per la somministrazione di pasti e bevande comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21% e di latte;
b. esercizi di tipo "B": esercizi di bar per la somministrazione di alimenti e bevande comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, di dolciumi, compresi i generi di pasticceria e gelateria e i prodotti di gastronomia. Nell'ambito di tali esercizi di tipo B, il Comune individua e definisce sottocategorie di esercizi che, sempre nei limiti previsti dalla normativa nazionale, siano abilitati a preparazioni alimentari aggiuntive e circoscritte, in funzione della dotazione di requisiti strutturali e tecnologici specifici, da individuare di concerto con l'Azienda ASL di Castellaneta;
c. esercizi di tipo "C": esercizi di cui ai punti precedenti in cui la somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di intrattenimento e svago;
d. esercizi di tipo "D": esercizi di cui alla lett. b) (di tipo "B") nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.
2. Tutti i pubblici esercizi hanno accesso diretto dalla pubblica via o da spazio di uso pubblico, sono compatibili con i criteri di sorvegliabilità di cui al D.M. n. 564/1992 e si attengono alla normativa statale in materia di superamento delle barriere architettoniche in quanto applicabili.

Art. 250

Esercizi di preparazione e somministrazione collettiva

Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 243 e quanto previsto dal Regolamento CE 852/04, i requisiti specifici per le strutture di ristorazione collettiva sono:

A) Requisiti-tipo locale di mescita e somministrazione

1. Il locale somministrazione è dotato di un banco di servizio (o più banchi), articolato in zone di lavoro, fornito di piani in acciaio inox, marmo o comunque in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile; è presente almeno un lavello con acqua calda e fredda nonché lavastoviglie e/o lavabicchieri. Tutto il banco e relative attrezzature è realizzato in materiale che consenta un'agevole pulizia ed eventuale disinfezione.
2. Tutte le pareti della zona di somministrazione devono essere rivestite/trattate almeno fino a 2 m di altezza in materiale liscio, lavabile e impermeabile e, nella parte sovrastante i m 2 intonacate e imbiancate; il pavimento, ivi compresa l'eventuale pedana del retro banco, è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti;
3. Il locale è dotato di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura a pedale o tale da non comportare comunque il contatto del coperchio con le mani degli addetti.
4. Per la conservazione ed esposizione dei prodotti deperibili (a base di crema, panna, maionese, salumi, ecc.) sono necessarie vetrinette refrigerate, apribili solo dalla parte degli addetti e munite di termometro a lettura esterna; gli alimenti esposti, non deperibili (brioche non farcite o farcite a base di marmellata, biscotteria secca, ecc.), possono essere detenuti in vetrinette non refrigerate o in vassoi, sempre protetti da coperchio. È prevista inoltre la dotazione di pinze o altri utensili per la somministrazione di alimenti sfusi al cliente. Nel locale somministrazione possono essere altresì conservati alimenti e bevande non deperibili, riposti su idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile (non sono ammesse scaffalature di legno grezzo); è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio.
5. Qualora nelle vetrine siano conservati anche generi alimentari (insalata, pomodori, frutta, pane, salumi, ecc.) che fungono da materie prime per la preparazione dei prodotti consentiti all'esercizio di bar, questi vanno conservati in un'apposita vetrinetta o in un apposito scomparto o in una zona ben distinta rispetto all'esposizione degli alimenti pronti al consumo, evitando qualsiasi promiscuità con questi ultimi.
6. La preparazione di panini e prodotti similari è eseguita in apposita zona del banco (o in banco separato), nell'ambito della quale sono ammesse piastre o tostiere per l'eventuale produzione di panini caldi, da somministrarsi subito dopo il riscaldamento. La preparazione di alimenti semplici del tipo panini o la cottura di cornetti ecc. può avvenire in una zona o locale di piccole dimensioni, aerato e illuminato artificialmente o naturalmente a condizione che il personale addetto non stazioni all'interno e previo parere favorevole dell'ASL di Castellaneta.
7. Il locale somministrazione ha un collegamento diretto con il locale deposito e, tramite il deposito o l'antiwc con il servizio igienico riservato al personale; qualora l'antiwc del personale è comune con quello del pubblico, la porta dell'antiwc deve aprirsi automaticamente tramite fotocellula.
8. L'accesso del pubblico dal locale di somministrazione al servizio igienico a esso riservato o alle eventuali sale di sosta non deve avvenire attraverso i banchi di servizio;

qualora tale accesso sia adiacente all'estremità di un banco di servizio, questa è dotata anche di protezione laterale a meno che non sia adibita esclusivamente alle operazioni di cassa.

B) Requisiti-tipo locale di cucina

1. La cucina è il locale destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, disposte in modo razionale e organizzato in funzione delle fasi del processo produttivo: essa è ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi "sporchi" quali a esempio l'entrata delle merci alla dispensa o magazzino, il rientro delle stoviglie sporche al locale di lavaggio; il dimensionamento o la superficie della cucina negli esercizi di ristorazione deve soddisfare i seguenti parametri:

- cucina da mq 10 a mq 15 per 30 posti a tavola
- cucina di mq 20 per 50 posti a tavola
- incrementata di mq 0,30 per ogni posto a tavola tra i 50 e i 100 posti
- incrementata di mq 0,25 per ogni posto a tavola tra i 100 e i 150 posti.
- incrementata di mq 0,20 per ogni posto a tavola oltre i 150 posti.

La "zona lavaggio e preparazione verdure" è funzionalmente separata da altre zone della cucina. La sguatteria può essere ubicata nella cucina, purché funzionalmente separata dalle altre zone.

2. La cucina è strutturata preferibilmente in forma squadrata o comunque tale da evitare per quanto possibile zone strette e anfrattuose o nicchie difficilmente raggiungibili dalle operazioni di pulizia e lavaggio; qualora ciò sia inevitabile per la conformazione del locale e la presenza di strutture portanti, tali zone scarsamente praticabili non possono essere calcolate ai fini del conseguimento della superficie minima regolamentare.

3. La cucina è realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al flusso di trattamento e sanificazione dell'alimento (accesso materie prime → preparazione pre-cottura →cottura →eventuale guarnizione →servizio) (marcia in avanti) e articolata in settori di lavorazione, fra i quali sono sempre individuati almeno quelli destinati al lavaggio e alla lavorazione preliminare rispettivamente delle verdure e delle carni; detti settori, in base alle dimensioni del complesso della cucina, possono consistere in locali autonomi, in vani separati dal resto della cucina tramite pannelli lavabili oppure in zone funzionalmente ben delimitate. Nelle cucine di piccole dimensioni, le zone per la preparazione degli alimenti, possono essere le stesse a condizioni che tra la lavorazione di un alimento e l'altro, le attrezzature, i piani di appoggio ecc. siano perfettamente igienizzati/sanificati. Deve essere assicurata un'adeguata aerazione e illuminazione naturale, se carente, questa può essere integrata con quella artificiale.

4. Il settore carni e il settore verdure dispongono, possibilmente, ognuno di proprio lavello (munito di comando di erogazione dell'acqua non manuale, anche con sistema a leva) e piano di lavoro e sono dotati di utensili specifici e non utilizzabili per altre funzioni se non dopo accurato lavaggio; soprattutto per quanto riguarda il settore lavaggio verdure, esso è ubicato in zona tale da non comportare l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate.

5. Inoltre deve essere presente una zona per la preparazione degli altri alimenti, e in particolare dei piatti da consumarsi freddi; un'ulteriore zona, in genere adiacente all'uscita dei pasti dalla cucina, può essere destinata alla finitura, guarnizione e porzionamento finale dei piatti, dotata di apposito piano di lavoro; per gli esercizi che dispongono di un locale "office", interposto fra la cucina vera e propria e le sale, le funzioni di finitura e guarnizione dei piatti possono essere effettuate in suddetto locale, purché sia evitata qualunque possibile coincidenza con percorsi "sporchi", in particolare con l'appoggio delle stoviglie utilizzate nelle sale da pranzo, destinate al lavaggio. In detto locale "office" vanno mantenute le posate, le tovaglie e tovaglioli, le vetrerie, le bevande e, se necessario,

la frutta e i dessert di immediato utilizzo per il servizio ai tavoli; tali alimenti, se contengono ingredienti deperibili, vanno conservati in mobile o vetrinetta in grado di assicurare la necessaria temperatura.

6. La cucina dispone infine di una zona cottura: tutte le apparecchiature che producono fumi e vapori sono dotate di cappa di aspirazione con filtri e allacciata a canna esalatoria la quale, salvo deroghe previste dal presente Regolamento, deve essere collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio,.

7. Tutti i piani di lavoro della cucina e settori annessi sono in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile

8. Tutte le pareti della cucina sono piastrellate almeno fino a 2 m di altezza con angoli concavi o convessi e, nella parte sovrastante i m 2, intonacate e imbiancate; la separazione in settori di attività può essere effettuata tramite pannelli in materiale liscio, lavabile, impermeabile e duraturo nel tempo (es.: laminato plastico) senza necessità di ulteriori rivestimenti. Il pavimento è in materiale resistente e non assorbente, liscio, con raccordo concavo alla parete laterale, lavabile e disinfettabile, privo di fugatura, di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.

9. È assicurata un'adeguata dotazione di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura a pedale o tale da non comportare comunque il contatto del coperchio con le mani degli addetti.

10. Al fine di prevenire possibili infestazioni, il complesso della cucina e degli annessi settori o vani di lavorazione e/o di lavaggio, è dotato di porte e finestre che consentano la chiusura ermetica del locale negli orari di inattività dell'esercizio e comunque munito di dispositivi atti a prevenire l'accesso di roditori o insetti (coperture dei fognoli, tappi dei lavandini, ecc.). Le eventuali controsoffittature sono prive di aperture o fessure che permettano l'annidamento di agenti infestanti.

11. Nella cucina non possono essere detenuti arredi o attrezzature non inerenti all'attività di preparazione degli alimenti, così come oggetti personali degli addetti o destinati allo svago (apparecchi radio, televisori, ecc.) in grado di accumulare polvere o sporcizia nel locale.

12. Per gli esercizi di ristorazione caratterizzati anche dalla produzione e somministrazione di generi di pizzeria è ammesso che la zona preparazione e cottura pizze possa essere collocata al di fuori della cucina, in una zona della sala da pranzo, "a vista" dei consumatori, purché ben delimitata e dotata di superficie e caratteristiche analoghe a quelle indicate per un laboratorio di pizzeria da asporto, nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili;

13. Posto che per la conservazione delle materie prime deperibili la collocazione idonea del o dei frigoriferi è individuabile nella dispensa o nel deposito, può essere ammessa la disponibilità di attrezzature frigorifere nella cucina soprattutto per quanto riguarda la conservazione di semilavorati deperibili (es.: salse, sughi, impasti) prodotti nell'ambito dell'attività. Di norma, tali semilavorati non sono conservati nel medesimo frigorifero utilizzato per la detenzione delle materie prime non confezionate.

14. Nel complesso dell'esercizio, nella zona dispensa devono essere presenti celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura, latte, burro e latticini, pesce, ecc.); la dotazione tipo di frigoriferi (o di celle frigorifere, di capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività) per la conservazione degli alimenti [senza quindi calcolare le eventuali attrezzature destinate alla conservazione di bevande

fresche] a temperatura di refrigerazione da 0° a +4° oppure +8° in rapporto al tipo di alimenti, è rappresentata da 5 attrezzature:
a) una cella o frigorifero per prodotti cotti, piatti pronti e semilavorati;
b) una cella o frigorifero per le carni;
c) una cella o frigorifero per il pesce;
d) una cella o frigorifero per le verdure;
e) una cella o frigorifero per altri alimenti quali salumi, latte e latticini.
La cella o frigorifero per prodotti cotti, piatti pronti e semilavorati può essere assente negli esercizi (come accade in talune attività di ristorazione collettiva) che effettuano esclusivamente una preparazione espressa senza alcun tipo di produzione di semilavorati.
La dotazione e il dimensionamento (capienza) delle attrezzature frigorifere (mai comunque di numero inferiore a 2 , sono ammesse deroghe su parere del servizio SIAN.) vanno individuati anche in rapporto alla quantità di merce che si intende detenere, evitando in ogni caso l'accatastamento degli alimenti, sia per impedire il contatto di un alimento col fondo del recipiente soprastante, sia per consentire una sufficiente circolazione dell'aria all'interno del frigorifero. Tutti i frigoriferi e le celle frigorifere devono essere dotati di termometro esterno.
15. A meno di esigenze di stoccaggio di rilevanti quantità di merce, per la conservazione degli alimenti surgelati e congelati è sufficiente la dotazione di un unico freezer, sebbene appaia opportuno disporre di un freezer di riserva. All'interno del freezer i prodotti congelati sono sempre protetti da confezione o pellicola di plastica o altro materiale per alimenti, mentre i surgelati, acquistabili solo nelle confezioni protettive originarie, vanno mantenuti in esse fino al momento dell'uso.
16. Per effettuare all'interno dell'esercizio attività di congelamento di prodotti cotti o di materie prime deve essere disponibile un abbattitore di temperatura con congelatore rapido. Solo per la pasta fresca e/o con ripieno l'apparecchiatura utilizzata può consistere in un semplice congelatore, simile a quelli usati per lo stoccaggio, dotato di termometro a lettura esterna e adibito esclusivamente allo scopo di portare l'alimento a t° < -18°.
17. Negli esercizi ove si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione, non è consentito il riciclo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreisse non deve risultare positiva. Non è, inoltre, consentita la riutilizzazione dell'olio di frittura nei giorni successivi a quello di primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere correttamente smaltito. Nelle friggitrici, la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.
18. Durante la stagione estiva, si può autorizzare, previo notifica e registrazione, i titolari delle licenze di ristoranti e bar a collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale, sempreché il numero di posti previsti sia proporzionato alle capacità delle cucine e dei servizi igienici.(vedi anche lettera G).

C) Requisiti-tipo locale sguatteria

1. La sguatteria è il vano destinato al lavaggio delle stoviglie usate nelle sale da pranzo, nonché degli utensili e del pentolame di cucina qualora per tale ultima funzione non esista un'idonea zona della cucina, dotata di apposita vasca di lavaggio.
2. La sguatteria è ubicata in sede tale da consentire il rientro dei piatti sporchi e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o comunque percorsi puliti. Dispone di almeno una vasca di lavaggio opportunamente dimensionata e in grado di erogare acqua calda e fredda e di lavastoviglie.
3. Presso la sguatteria non è ammesso alcun tipo di lavorazione.
4. Pareti, pavimenti, finestre e porte presentano gli stessi criteri di lavabilità indicati per la cucina.

5. In casi particolari in cui l'organizzazione dei percorsi e le dimensioni della cucina lo consentano, la sguatteria può non essere collocata in un locale autonomo, bensì in settore delimitato nell'ambito del locale cucina. In questi casi la soluzione più idonea a evitare incroci sporco/pulito è rappresentata da un "passe" che permetta il rientro dei piatti sporchi senza interferire con le zone di lavorazione della cucina; in assenza di "passe" la sguatteria è in ogni caso immediatamente accessibile dall'entrata del locale cucina senza attraversarne alcuna zona di preparazione ed è assolutamente evitata la presenza di un piano di appoggio comune fra i piatti sporchi rientranti dalle sale e i piatti pronti a esse destinati.

D) Requisiti-tipo locale deposito

1. Il locale deposito è destinato unicamente alla conservazione di merce alimentare e non sono consentite attività di lavorazione al suo interno; è ammissibile altresì la detenzione, in apposito scomparto chiuso, della documentazione inerente l'esercizio (libretti, bolle, manuale di autocontrollo, ecc.). Per la conservazione delle materie prime e degli ingredienti deperibili l'esercizio è dotato, preferibilmente nel locale deposito, di frigoriferi (freezer qualora si utilizzino ingredienti surgelati). Negli esercizi che abbiano necessità di maggiori spazi per la detenzione di alimenti deperibili, i frigoriferi possono essere sostituiti o integrati da celle frigorifere che siano:
a) allestite con pareti e pavimenti interamente costituiti da materiale liscio, lavabile e impermeabile;
b) arredate con scaffalature o ripiani con i requisiti descritti al successivo punto 4;
c) munite di tutti gli impianti di sicurezza e allarmi previsti per tali attrezzature.
d) di norma riservate a una specifica tipologia di prodotto (per quanto riguarda carni fresche e pesce fresco la disponibilità di una cella dedicata e distinta deve ritenersi obbligatoria).
Tutti i frigoriferi e le eventuali celle frigorifere sono dotati di termometro esterno.
2. Il locale deposito è inaccessibile al pubblico e, di norma, adiacente al locale di lavorazione; può essere ammessa la collocazione del deposito in locale sito al piano interrato o rialzato in casi particolari (scala agevole, situata accanto al laboratorio, direttamente sfociante nel locale deposito).
3. Tutte le pareti del locale deposito, almeno fino a m 2, nonché il pavimento (privo di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini), sono in materiale liscio, lavabile e impermeabile. La parte delle pareti sovrastante i m 2 di altezza è intonacata e imbiancata. Le pareti del deposito possono anche essere costituite (N.B. costituite e non "rivestite": l'intercapedine fra parete e rivestimento può essere ricettacolo di insetti) da pannelli in materiale liscio, lavabile e impermeabile (es. laminato plastico); le eventuali finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti;
4. Il locale deposito è dotato di idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile, destinate alla detenzione dei generi alimentari non deperibili (non sono ammesse scaffalature di legno grezzo); è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio. Anche eventuali generi non alimentari (es.: arredi e attrezzature di scorta) sono detenuti in modo da consentire un'agevole pulizia dei pavimenti.
5. Qualora l'esercizio disponga, a supporto del deposito, di una o più cantine non collegate direttamente con l'esercizio e prive dei requisiti sopra descritti al punto 3, può esservi detenuto unicamente materiale non alimentare, comunque attinente all'attività; se la cantina è in possesso dei requisiti previsti ai punti 3 e 4, possono esservi detenuti anche generi alimentari, ma la disponibilità della cantina non sostituisce la necessità del locale deposito.

6. Il locale deposito non deve essere occupato da attrezzature tecnologiche o impiantistiche destinate a essere ubicate in uno specifico vano tecnico. Qualora esso sia sufficientemente ampio da assolvere ad ambedue le funzioni (cioè riservando alla zona deposito la superficie minima sopra indicata e la cubatura corrispondente) sono attuati particolari accorgimenti (coperture, pannelli) atti a prevenire la diffusione agli alimenti, anche se confezionati, di polvere e altri contaminanti da parte delle apparecchiature.
7. Per le attività produttive di maggiore rilevanza possono essere richieste superfici di deposito proporzionalmente superiori ai minimi regolamentari.

E) Requisiti-tipo locale deposito prodotto finito

1. Il deposito per i prodotti finiti, non è obbligatorio nei laboratori ove siano prodotti generi alimentari destinati unicamente al fabbisogno dell'annesso esercizio di vendita e/o somministrazione; esso è invece necessario per i laboratori che svolgano attività produttiva anche per esercizi diversi da quello annesso.
2. Nei casi in cui l'attività per altri esercizi sia particolarmente limitata (due o tre esercizi autorizzati alla vendita e/o somministrazione di generi alimentari provenienti da laboratorio autorizzato) il deposito per il prodotto finito può non essere costituito da un vano specifico, ma può consistere in una zona, delimitata anche funzionalmente, oppure in uno o più frigoriferi per i prodotti finiti da mantenere refrigerati, nell'ambito del locale deposito per le materie prime, di superficie proporzionata al fabbisogno e da calcolare comunque come superficie aggiuntiva rispetto ai minimi richiesti per la funzione di deposito per le materie prime.
3. Negli altri casi è necessaria la dotazione di uno specifico vano deposito per il prodotto finito, di dimensioni proporzionate al fabbisogno e avente le caratteristiche indicate per il deposito delle materie prime. Nei laboratori che producono esclusivamente alimenti deperibili, il deposito per il prodotto finito può essere integralmente occupato da frigoriferi o armadiature in grado di assicurare un'idonea temperatura di conservazione dei prodotti, e dalle confezioni e/o imballaggi, depositati in modo da evitarne il contatto con il pavimento.
4. In ogni caso il deposito o zona per il prodotto finito è ubicato in sede prossima a un'uscita o comunque tale da non comportare l'attraversamento continuo del laboratorio nelle fasi di carico.
5. Sia che avvenga tramite automezzi in dotazione al laboratorio, sia con i mezzi dell'esercizio di vendita, il trasporto del prodotto finito è effettuato assicurando le temperature previste dalla normativa vigente, necessarie comunque a evitare l'interruzione della catena del freddo per quanto riguarda i prodotti deperibili.
6. Per i laboratori all'ingrosso è altresì necessaria la dotazione di un ripostiglio per la conservazione dei materiali di pulizia, dei detersivi, disinfettanti e similari.

F) Requisiti-tipo locale sala da pranzo o di sosta

1. La sala (o le sale) da pranzo ha pareti pulibili e sanificabili o rivestite in modo da non rilasciare polvere. I pavimenti sono in materiale liscio, lavabile e impermeabile, privi di discontinuità né rivestimenti in moquette o altro materiale che faciliti l'assorbimento della sporcizia; non sono ammessi soffitti in materiale tale da consentire la caduta di polvere e non permetterne un'adeguata pulizia.
2. Nella sala da pranzo possono essere collocati banchi espositori, dotati di adeguate protezioni atte a evitare l'inquinamento accidentale dei cibi e, nel caso vi siano detenuti alimenti deperibili, in grado di assicurarne il rispetto delle temperature di conservazione. È vietato il servizio diretto da parte del cliente, fatta eccezione per gli esercizi autorizzati come ristoranti self-service alle condizioni indicate al punto seguente. Nei banchi espositori sono evitati il sovraccarico e la promiscuità di piatti pronti e materie prime (es.

frutta): qualora il banco detenga ambedue i generi alimentari deve essere provvisto di apposito divisorio. Infine, se nel banco espositore sono conservati piatti da porzionare da parte del personale di servizio, è assicurata la dotazione di posateria specifica.
3. I banchi self-service refrigerati assicurano una temperatura degli alimenti non superiore a 8°, quelli riscaldati una temperatura degli alimenti non inferiore a 65°. Sono dotati di adeguate protezioni dalla parte dell'utente (fatta eccezione per quelli in cui è ammesso il libero servizio), riforniti immediatamente prima dell'inizio del servizio, accuratamente puliti e lavati al termine dello stesso. Inoltre, al termine del servizio, gli eventuali residui dei prodotti mantenuti nei banchi a temperatura di riscaldamento vanno eliminati.
4. Di norma, al porzionamento e servizio provvede specifico personale addetto; è ammesso il libero servizio da parte dell'utente, sotto la sorveglianza del personale, limitatamente a stoviglieria, bevande, pane, grissini e simili purché confezionati o incartati o dotati di apposite pinze, preparazioni varie in monoporzione; qualora si tratti di alimenti deperibili (es.: formaggio, affettati) questi vanno conservati in banco o vetrina refrigerata.
5. Il libero servizio di insalate di verdure è ammesso anche da vassoi multiporzione, purché ogni vassoio sia dotato di propria posata specifica, e il servizio avvenga sotto la sorveglianza del personale che provvede all'immediata sostituzione di vassoi o posate accidentalmente imbrattati durante il servizio.
6. Qualora una sala da pranzo sia collocata in un piano diverso da quello della cucina, di norma il servizio è assicurato tramite un montacarichi o montavivande il cui piano d'appoggio e le cui pareti sono in materiale facilmente lavabile e impermeabile: all'arrivo nel piano della sala da pranzo, il montacarichi sfocia possibilmente in un vano "office" riservato al personale o comunque in una zona preclusa al pubblico e a possibili fonti di insudiciamento. Se è necessario assicurare anche il rientro delle stoviglie sporche tramite montacarichi, sono previsti o la presenza di due montacarichi (uno per lo sporco, uno per il pulito) o di un montacarichi a doppio scomparto. In ambedue i casi occorre garantire che il "percorso sporco" di rientro delle stoviglie alla sguatteria sia il più diretto possibile e non possa interferire con le zone e i piani di lavorazione.

G) Somministrazione in pertinenze esterne (Vedi articoli da 277 a 287)

E' consentito lo svolgimento di attività all'aperto purché vengano rispettate le norme igienico-sanitarie relative alla somministrazione di alimenti e bevande (tutela da contaminazione: polveri, scarichi degli autoveicoli, esalazione di caditoie fognanti ecc.) (vedi ordinanza Ministeriale del 3.4.2002, DGR 1077/07), DGR 9.5.2012 n° 891 e DGR. N.1149 del 04.06.2014 che revoca la DGR 1225/2013.
La somministrazione su apposita area di ristorazione deve essere attrezzata in modo tale da proteggere gli alimenti da ogni contaminazione nonché da garantire la loro conservazione alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei; organizzate in modo da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature; esercitata nel rispetto delle seguenti condizioni:
1. il numero massimo dei posti a sedere deve essere rapportato alle dimensioni della cucina, al numero dei servizi igienici disponibili ed alla superficie della zona sosta;
2. con pavimentazione tale da consentire adeguata pulizia, che impedisca il sollevamento di polveri o di altro materiale contaminante (ad esempio in asfalto compatto o in mattoni da esterni, chianche o basole, ecc. tutti in buono stato di manutenzione) con adeguata pendenza al fine di agevolare il rapido deflusso delle acque meteoriche e di lavaggio.
3. individuazione e delimitazione dell'area mediante opportuni sistemi o materiali (fioriere, siepi, corde, transenne ecc.);
4. proteggere con idonei sistemi (gazebo, ombrelloni, etc.) e lontane da fonti di polvere o altro materiale contaminante, durante lo svolgimento dell'attività;
5. disporre contenitori di rifiuti nell'area;

6. garantire a fine giornata la pulizia dell'area;
7. traffico veicolare minimo o assente;
8. essere nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
9. essere disponibili servizi igienici anche per gli utenti. Negli esercizi, quali bar e similari, ove non si svolge alcuna attività di manipolazione e/o trasformazione di alimenti può essere sufficiente, sino ad un massimo di 30 posti a sedere, il servizio igienico interno all'esercizio. Negli esercizi di somministrazione in genere, compresi bar e similari, in cui si svolgono attività di manipolazione e/o trasformazione di alimenti, deve/devono essere presente/i servizio/i igienico/i destinato/i al pubblico distinto/i da quello/i destinato/i al personale addetto all'attività. Il numero dei servizi igienici da destinare al pubblico, fatto salvo quanto previsto dal punto 1., deve essere rapportato al numero massimo di posti a sedere, prevedendo almeno un servizio igienico sino ad un massimo di 50 posti a sedere, almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, superati i 50 posti a sedere e sino a 100 posti a sedere; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo, distinto per sesso, per ulteriori 100 posti o frazione. In caso di documentata impossibilità tecnica, è consentito, solo per gli utenti, utilizzare anche bagni mobili purché idonei dal punto di vista igienico-sanitario.
Per gli esercizi di somministrazione che svolgono l'attività solo nel periodo estivo, la zona sosta o somministrazione può essere anche solo esterna alla struttura (senza l'obbligo di dover disporre di una zona sosta interna alla struttura), su area privata o pubblica data in concessione, a condizione che siano rispettati i requisiti sopra elencati e tutti gli altri requisiti previsti dalle norme e regolamenti vigenti.";
La somministrazione su area pubblica, necessita dell'autorizzazione per l'occupazione dell'area da parte del Comune di Castellaneta.

H) Requisiti-tipo servizi igienici e spogliatoio per il personale

1. Il Servizio igienico riservato al personale deve essere piastrellato o avere pareti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a m 2 di altezza, sia nel locale latrina, sia nell'antilatrina o antiwc; imbiancato e intonacato nella parte sovrastante; il pavimento è in materiale liscio, lavabile e impermeabile; non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione o vendita delle sostanze alimentari. L'assenza dell'antilatrina o antiwc è possibile solo nei casi previsti dal presente regolamento.
2. Il Servizio WC deve essere chiuso a tutt'altezza e dotato di lavello nell'antilatrina con comando di erogazione non manuale (a pedale o elettronico) dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere, acqua calda e fredda.
3. Nel servizio igienico possono essere detenuti nell'antilatrina esclusivamente oggetti e materiale attinente all'igiene e alla pulizia personale; in mancanza di apposito ripostiglio può altresì essere collocato nell'antilatrina un armadietto per la conservazione di detersivi, disinfettanti e similari.
4. Lo spogliatoio del personale, individuato in locale autonomo oppure nell'antilatrina qualora questa abbia dimensioni sufficienti in rapporto al numero degli operatori, contiene esclusivamente gli armadietti individuali del personale a doppio scomparto ove sono detenuti indumenti e oggetti personali.
5. Se trattasi di locale autonomo, le pareti dello spogliatoio almeno fino a 2 m, nonché il pavimento, sono in materiale liscio, lavabile e impermeabile. La parte delle pareti sovrastante i m 2 di altezza è intonacata e imbiancata. Se lo spogliatoio coincide con l'antilatrina del servizio igienico, valgono i requisiti indicati per quest'ultima.

I) Requisiti-tipo servizi igienici per il pubblico (vedi art. 251)

1. I Servizi Igienici per il pubblico sono ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi riservati al personale.
2. Le pareti laterali dei Servizi sono piastrellati o trattati con altro materiale liscio, impermeabile e lavabile almeno fino a m 2 di altezza, imbiancati e intonacati nella parte sovrastante; il pavimento è in materiale liscio, lavabile e impermeabile.
3. I Servizi sono dotati dei medesimi accessori previsti per i servizi del personale e in particolare di lavello con comando di erogazione non manuale (a pedale o elettronico) dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere.
4. I Servizi igienici devono essere accessibile tramite antiwc, sia il wc che l'anti-wc devono essere chiusi a tutt'altezza, l'assenza dell'antiwc è possibile solo nei casi previsti dal presente regolamento.
5. Nell'ambito dei servizi per il pubblico, quando possibile, è sufficiente che almeno uno sia adeguato ai requisiti per portatori di handicap, ma tutti rispondono agli altri requisiti indicati nei punti precedenti.

Art. 251
Dotazione di unità igieniche

1. Ogni attività alimentare deve essere dotata di servizio igienico riservato al personale nel rapporto previsto dall'art. 216 del presente Regolamento.
2. Nei pubblici esercizi, oltre al servizio igienico per il personale, è previsto, secondo quanto stabilito ai punti successivi, almeno un servizio igienico per il pubblico quando viene offerta la sosta sia all'interno che all'esterno dell'attività (vedi anche art.250 lett. G); il servizio igienico deve rispondere possibilmente alle norme previste per i portatori di handicap.
3. Nei pubblici esercizi quali bar e similari, ove non si svolge alcuna attività di manipolazione e/o trasformazione di alimenti può essere sufficiente, sino ad un massimo di 30 posti a sedere, il servizio igienico interno all'esercizio. Negli esercizi di somministrazione in genere, compresi bar e similari, in cui si svolgono attività di manipolazione e/o trasformazione di alimenti, deve/devono essere presente/i servizio/i igienico/i destinato/i al pubblico distinto/i da quello/i destinato/i al personale addetto all'attività. Il numero dei servizi igienici da destinare al pubblico, fatto salvo quanto previsto in precedenza, deve essere rapportato al numero massimo di posti a sedere, prevedendo almeno un servizio igienico sino ad un massimo di 50 posti a sedere, almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, superati i 50 posti a sedere e sino a 100 posti a sedere.
4. Nei pubblici esercizi, dove viene svolta l'attività di manipolazione e trasformazione di alimenti (tipo ristorante, pizzeria ecc...), il numero dei servizi igienici da destinare al pubblico deve essere rapportato al numero massimo di posti a sedere, il rapporto dei servizi igienici per il pubblico deve rispondere ai seguenti standard:
a) fino a 30 posti a tavola: 1 unità igienica.
b) da 31 a 70 posti a tavola: 2 unità igieniche complessive divise per sesso;
c) da 70 a 180 posti a tavola. 4 unità igieniche complessive divise per sesso;
d) con oltre 180 posti a tavola. 6 unità igieniche complessive divise per sesso;
Prevedere, eventualmente per le nuove attività, la possibilità di una unità igienica possibilmente adattata per i portatori di handicap ad uso pubblico.
5. Chioschi: 1 unità igienica per il personale.

Art. 252

Requisiti per esercizio di ristorazione

1. L'esercizio di Ristorazione può essere composto essenzialmente dai seguenti locali (per i requisiti-tipo vedi art. 250):
a) cucina - superficie minima e caratteristiche (vedi requisiti-tipo)
b) Sguatteria (vedi requisiti-tipo)
c) Dispensa e deposito (vedi requisiti-tipo)
La distinzione fra dispensa e deposito è motivata unicamente dal fatto che la dispensa è collocata in sede comunicante con la cucina mentre tale caratteristica non è richiesta per il deposito che può essere situato in qualunque zona dell'esercizio, anche al piano inferiore o superiore (purché direttamente accessibile dall'esercizio senza alcun percorso esterno). La dispensa, adiacente al locale cucina, e il deposito devono avere preferibilmente accesso dall'esterno e comunque tale da non comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo.
d) Sala/e da pranzo (vedi requisiti-tipo)
e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)
f) Servizi igienici per il pubblico (vedi requisiti-tipo)

Art. 253

Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: mense con cucina interna

1. L'esercizio di Mensa con cucina interna è composto essenzialmente dai seguenti locali (per i requisiti-tipo vedi art. 250):
a) Cucina (vedi requisiti-tipo)
Sebbene il calcolo delle dimensioni complessive delle cucine e annessi servizi (depositi, lavaggi) è ponderato in funzione di variabili come la conformazione dei locali, la varietà dei pasti prodotti e la particolare tipologia dell'utenza, può essere assunto come rapporto indicativo quanto indicato nell'articolo 250 comma B.
Nelle mense inferiori a 250 pasti, i settori indicati nei requisiti-tipo della cucina (settore carni, settore verdure) possono essere ricavati in zone della cucina funzionalmente ben delimitate mentre nelle mense maggiori debbono essere inseriti in locali autonomi oppure in vani separati tramite pannelli lavabili.
b) Sguatteria (vedi requisiti-tipo)
c) Deposito (vedi requisiti-tipo)
Il deposito è dimensionato in rapporto alla potenzialità (numero di pasti) della mensa. Qualora il locale deposito adiacente alla cucina non sia di superficie complessivamente sufficiente a soddisfarne il fabbisogno di materie prime, può essere ammessa la dotazione di un ulteriore magazzino di supporto al deposito, situato anche al piano inferiore o superiore dell'edificio (purché direttamente raggiungibile dalla mensa senza alcun percorso esterno) per la detenzione dei generi alimentari di scorta.
d) Sala da pranzo/Refettorio (vedi requisiti-tipo)
Soprattutto nei casi in cui i servizi igienici per gli utenti non siano nelle immediate vicinanze (- vedi punto seguente - servizi igienici per gli utenti) il locale refettorio, o un locale di servizio a esso immediatamente adiacente, deve disporre di lavabi in numero adeguato all'utenza riservati al lavaggio delle mani. Tali lavabi sono dotati di comando di erogazione non manuale dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere.
e) Servizi igienici per gli utenti (vedi requisiti-tipo)
I Servizi Igienici per gli utenti sono ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi riservati al personale, cioè quelli che collegano cucina, eventuale "office", dispensa, sguatteria e servizio igienico per il personale addetto alla mensa. Nel caso in cui l'uso della

mensa sia limitato al solo personale che lavora nel medesimo edificio in cui è ubicato il refettorio, il locale può essere sprovvisto dei servizi igienici per gli utenti, potendosi il personale avvalere dei servizi dei reparti di provenienza.
f) Servizi igienici per il personale e spogliatoi (vedi requisiti-tipo)

Art. 254

Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: centri produzione pasti

Per cucine per collettività o centro produzione pasti si intendono i laboratori industriali ove si preparino pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.
Per quanto riguarda i requisiti dei locali di seguito indicati si rimanda a quanto descritto a proposito delle mense con cucina interna, tenendo conto che la potenzialità, le dimensioni e l'articolazione dei locali vanno calcolati in base al numero di pasti complessivamente prodotti per i vari refettori di consumazione; tuttavia per dette cucine debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:
a. ricevimento;
b. deposito derrate non deperibili e bevande;
c. conservazione derrate deperibili (celle frigo) separate per verdure, carni fresche, pesce, insaccati, formaggi ed altri generi, distinti per prodotti congelati, surgelati e refrigerati;
d. lavaggio e preparazione verdure;
e. preparazione pasti;
f. cottura;
g. confezionamento piatti caldi;
h. confezionamento piatti freddi;
i. confezionamento eventuale di pasticceria;
j. deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
k. zona d'uscita e distribuzione.
l. lavaggio stoviglie;
m. deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
n. spogliatoio per il personale con armadietti individuali;
o. W.C. e docce;
p. mensa per il personale;
q. ufficio amministrativo;
r. autorimessa (se vengono usati automezzi appositamente autorizzati);
s. altri servizi, se del caso;
t. Per tutti i locali o settori vedi requisiti tipo.
Tutti i settori devono essere separati cosi da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, cosi da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.
I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno settimanalmente.
Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia.

Anche se il lavaggio delle stoviglie utilizzate per il pasto viene di norma effettuato presso le sedi di consumazione dei pasti, il Centro di Produzione è comunque dotato di un apposito locale o reparto (avente requisiti assimilabili a quelli descritti per la sguatteria) riservato al lavaggio del pentolame e degli utensili utilizzati per cucinare. A eccezione dei casi in cui l'organizzazione del Centro preveda mezzi di trasporto immediatamente disponibili per il trasferimento dei pasti, non appena pronti, alle sedi di distribuzione, è previsto un locale o una zona comunque ben delimitata per lo stoccaggio dei pasti pronti in attesa di essere trasportati. In tale sede dovranno essere previsti tutti gli accorgimenti e le attrezzature atte a garantire il mantenimento delle corrette temperature di conservazione degli alimenti.

Art. 255

Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: terminali di distribuzione (refettorio)

1. La mensa limitata a terminale di distribuzione si compone essenzialmente dei seguenti locali (per i requisiti-tipo vedi art. 250):
a) Office
Il locale "office" funge essenzialmente da punto di arrivo dei pasti provenienti dall'esterno, di sconfezionamento dei contenitori, di travaso nelle attrezzature destinate alla distribuzione e somministrazione, funzioni cui provvede il personale addetto. Pavimenti, pareti e infissi del locale "office" hanno i medesimi requisiti-tipo descritti per le cucine. Nei terminali in cui il numero dei pasti sia limitato (< 100) e non sia previsto alcun trattamento finale degli alimenti ma solo la semplice distribuzione, l'"office" può coincidere con la sguatteria o con una zona del locale refettorio, assicurando un'adeguata separazione tra le funzioni.
b) Sguatteria (vedi requisiti-tipo)
c) Deposito (vedi requisiti-tipo)
Il locale deposito non è necessario nei terminali di distribuzione in cui tutti gli alimenti e le bevande provengono dall'esterno al momento dell'arrivo del pasto.
d) Sala da pranzo/Refettorio (vedi requisiti-tipo)
e) Servizi igienici per il personale e spogliatoi (vedi requisiti-tipo)
f) Servizi igienici per gli utenti (vedi requisiti-tipo)

Art. 256

Catering -Banqueting

1. Le aziende di catering, individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza, sono soggette al possesso dei requisiti di cui al presente titolo relativamente ai locali ove svolgono la propria attività produttiva.
2. La suddetta attività è soggetta ai prescritti requisiti anche se svolta da esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria o registrazione quali ad es.: panifici, laboratori di gastronomia, ristoranti, laboratori di pasticceria, ecc., ed in orari diversificati (programmati e dimostrabili).
3. Oltre ai requisiti generali devono sussistere i seguenti:
a) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente

sanificabili; deve essere realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – preparazione piatti di portata) e articolato nei seguenti settori:
- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio, ubicato in modo tale da evitare l'attraversamento della cucina con le verdure non ancora lavate;
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- zona cottura dotata di attrezzature idonee e di cappa aspirante per i fumi;
- nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita;
- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

b) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso, ubicato in maniera tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti.

c) Un locale o zona o settore di confezionamento degli alimenti pronti per il trasporto nei luoghi di somministrazione.

d) Un locale deposito o settore destinato esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari a servizio dell'attività di catering con accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento della cucina con le merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa che devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti, dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 10 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono essere disponibili celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari , dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura, latte, burro e latticini, pesce, ecc.).

e) Un locale di deposito o un settore o una zona distinta all'interno del deposito di cui alla lettera d) per tutte le altre attrezzature utilizzate per l'allestimento della somministrazione a distanza (tavoli, ombrelloni, sedie, ecc.) e per le stoviglie che dovranno essere conservate in armadi chiusi

4. Tutti i settori devono essere separati cosi da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, cosi da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

5. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno settimanalmente.

6. Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia.

7. Il numero dei pasti massimi prodotti viene ricavato utilizzando le seguenti formule, ed è di riferimento il valore più basso tra i quattro calcolati:
- Depositi non refrigerati: n.pasti = metri cubi x 100 : 4
- Depositi refrigerati (celle frigo): n.pasti = metri cubi x 100 : 2

- Superficie per linee di attività n.pasti = 1 mq x 10 pasti
- Area di confezionamento n.pasti = 1 mq x 50 pasti

Art. 257

Requisiti laboratori di produzione e confezionamento

Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 243 e quanto previsto dal Regolamento CE 852/04, i requisiti specifici per alcune più diffuse tipologie di laboratorio alimentare sono:

1. In generale, tutti i laboratori di produzione alimentare devono avere i requisiti strutturali conformi a quanto previsto dal presente Regolamento e dimensioni adeguate al tipo di attività e al numero degli addetti, in particolare i laboratori alimentari devono soddisfare in termini di superfici i seguenti parametri:

-- produzione gelati nei chioschi: mq 4;
-- gelateria: mq 12;
-- pasta fresca: mq 15;
-- pizzeria da asporto: mq 12;
-- pasticceria fresca: mq 20;
-- rosticceria tradizionale (esclusa produzione pasti aziendali): mq 15;
-- panificazione: mq 30.

a. Comunque, per altre attività non previste, la superficie non deve essere inferiori a mq 10; può essere concessa deroga alla superficie minima del laboratorio in base al rapporto tra: tipo di preparazione degli alimenti, quantità, varietà, ecc. e con il parere favorevole dell'ASL di Castellaneta;

b. un locale (o zona) deposito per le materie prime, dotato di spazi e attrezzature idonee alla conservazione di alimenti e bevande, avente requisiti strutturali conformi a quanto previsto dal presente Regolamento e dimensioni adeguate al tipo di attività.

c. un locale (o zona) deposito per il prodotto finito dotato di spazi e attrezzature idonee alla conservazione di alimenti e bevande, a eccezione dei casi in cui l'attività laboratoriale sia limitata all'esclusivo fabbisogno di un esercizio di vendita e/o somministrazione annesso;

d. un vano (o scomparto o armadietto) destinato al materiale non alimentare (attrezzi e prodotti per la pulizia); inoltre, in relazione alla tipologia e alla consistenza dell'attività, potrà rendersi necessaria la presenza di un ulteriore vano (o scomparto o armadietto) per il materiale di imballaggio e/o confezionamento;

e. almeno un'unità igienica per il personale e relativo spogliatoio, aventi requisiti strutturali conformi a quanto previsto dal presente Regolamento Comunale.

3. I locali dove si svolgono attività produttive alimentari sono provvisti di impianti, attrezzature, utensili idonei sotto il profilo igienico sanitario e conformi alle norme vigenti, tali da evitare la permanenza eccessiva e non protetta dei prodotti alimentari in lavorazione e tali da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o a essere manipolate dagli addetti.

4. In relazione alla tipologia e alle dimensioni dell'attività, è perseguita una organizzazione delle linee di produzione ordinata secondo la progressiva lavorazione dei prodotti o con fasi di lavorazione non coincidenti, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali, la commistione fra materie prime e prodotti finiti o con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso e la contaminazione dall'ambiente.

5. Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si procede ad accurata pulizia preliminare della stessa.

6. Possono essere ammesse deroghe a quanto previsto dal presente articolo, previo parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti di Castellaneta.

A) Requisiti-tipo locale laboratorio

1. Il laboratorio è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la produzione, disposte in modo razionale e articolato in funzione delle fasi del processo produttivo. In particolare nelle attività che prevedono una fase di cottura, le fasi rispettivamente precedenti e successive a essa si svolgono su distinti piani di lavoro e avvalendosi di distinti utensili in modo da evitare la contaminazione crociata fra prodotto crudo e prodotto cotto destinato alla somministrazione.
2. I piani di lavoro sono in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile; nel locale laboratorio è presente almeno un lavello a doppia vasca, con acqua calda e fredda (munito di comando di erogazione dell'acqua non manuale, anche con sistema a leva).
3. Tutte le pareti del laboratorio sono piastrellate almeno fino a m 2 di altezza e, nella parte sovrastante i m 2, intonacate e imbiancate; nel caso in cui sia funzionale all'organizzazione dell'attività suddividere il laboratorio in comparti separati, tale separazione può essere effettuata tramite pannelli in materiale liscio, lavabile, impermeabile e duraturo nel tempo (es.: laminato plastico) senza necessità di ulteriori rivestimenti. Il pavimento è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, con angoli concavi o convessi, privo di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.
4. Posto che per la conservazione delle materie prime deperibili la collocazione idonea del o dei frigoriferi è individuabile nel deposito, può essere ammessa la disponibilità di attrezzature frigorifere nel laboratorio per quanto riguarda la conservazione di semilavorati deperibili prodotti nell'ambito dell'attività. In nessun caso tali semilavorati possono essere conservati nel medesimo frigorifero utilizzato per la detenzione delle materie prime.
5. Il locale è dotato di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura a pedale o tale da non comportare comunque il contatto del coperchio con le mani degli addetti.
6. Per i laboratori che esercitano attività di produzione all'ingrosso o comunque eccedente il fabbisogno dell'annesso esercizio di vendita o somministrazione, possono essere richieste superfici di lavorazione proporzionalmente superiori ai minimi regolamentari.
7. Per le attività di produzione, preparazione, vendita e somministrazione di alimenti bevande, che intendono richiedere eventuali estensioni della registrazione sanitaria per attività di laboratorio, qualora non sussistano le condizioni per una estensione di superficie tale da permettere la creazione di locali specifici, è ammesso il ricorso a zone, aree o reparti di lavorazione a tal fine predisposti. Le zone o aree o reparti sono utilizzati per lavorazioni non coincidenti con le attività prevalenti e sono di norma separati da pannelli non a tutta altezza costituiti da materiali con superfici lisce e non assorbenti; le superfici, gli impianti e le attrezzature di tali zone o aree o reparti assicurano le dotazioni previste per i locali destinati agli analoghi usi, con esclusione dell'uso promiscuo di attrezzature e utensili tra le diverse zone o aree o reparti. La estensione prevista dal presente comma, è esclusa per il laboratorio di panificazione, sempre ubicato in specifico vano che lo separa da altri reparti produttivi presenti.
È ammesso un unico deposito per il fabbisogno di materie prime di più zone di lavorazione, purché la sua superficie sia correlata alle zone di lavorazioni servite, di norma la somma delle superfici di deposito previste per ciascun laboratorio, e la sua dislocazione

non comporti percorsi igienicamente inidonei. Nel deposito unico e all'interno dei frigoriferi e delle celle è evitata la promiscuità tra i diversi generi alimentari deperibili.
L'opportunità di ricorrere a zone di lavorazione piuttosto che a specifici locali, è riconosciuta esclusivamente in ragione dell'incidenza dell'attività aggiuntiva, la quale non dovrà comunque essere prevalente rispetto all'originaria attività autorizzata.

B) Requisiti per laboratori di pasticceria fresca

Il laboratorio artigianale di Pasticceria Fresca è composto essenzialmente dai seguenti locali:
a) Locale di vendita o zona (vedi requisiti-tipo art. 258)
b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 20 mq)(vedi requisiti-tipo comm. A)
Il laboratorio è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la produzione della pasticceria fresca, disposte in modo razionale e articolato in funzione delle fasi del processo produttivo: preparazione degli impasti -> sfogliatura e formatura -> cottura -> guarnizione o farcitura. In particolare le fasi rispettivamente precedenti e successive alla cottura si svolgono su distinti piani di lavoro e avvalendosi di distinti utensili in modo da evitare la contaminazione crociata fra prodotto crudo e prodotto cotto destinato alla somministrazione. Per la preparazione degli ingredienti (esempio bollitura, cottura ecc.) si rende necessario disporre di fuochi di cottura, questi sono dotati di regolare cappa di aspirazione, munita di filtri e allacciata a canna fumaria.
c) Deposito (materie prime) o zona deposito (vedi requisiti-tipo)
d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano pasticceria fresca anche per altri esercizi) o zona deposito (vedi requisiti-tipo)
e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo).
Si specifica quanto segue:
1. Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed olii, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, con ulteriore specifica registrazione, dai laboratori di panificazione.
2. Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica registrazione per laboratori di pasticceria.
3. Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.
4. Se si utilizzano per il trasporto delle paste contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.
5. Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico. Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservate a temperatura non superiore a + 4°C.

C) Requisiti per laboratori di gelateria

1. Il laboratorio artigianale di Gelateria è composto essenzialmente dai seguenti locali:
a) Locale di vendita o zona (vedi requisiti-tipo art. 258)
Nel locale di vendita il gelato è riposto nelle apposite sorbettiere del banco refrigerato che assicura un'adeguata temperatura di conservazione del prodotto ed essere munito di termometro a lettura esterna. Il banco e relative sorbettiere è realizzato in materiale che consenta un'agevole pulizia ed eventuale disinfezione ed essere totalmente protetto con

vetrine dalla parte rivolta verso il pubblico; nell'ambito del banco o in prossimità di esso è presente almeno un lavello con acqua calda e fredda. È prevista inoltre la dotazione di spatole o altri utensili per la somministrazione del gelato, specifici per ogni sorbettiera

b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 12 mq)(vedi requisiti-tipo comm. A)

Il laboratorio è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la produzione del gelato sia per quanto riguarda le macchine automatiche di produzione (pastorizzatore, mantecatore, montapanna, ecc.), sia per l'eventuale trattamento preliminare degli ingredienti. In quest'ultimo caso (ad esempio frantumazione e omogeneizzazione della frutta per coloro che nella produzione di gelati alla frutta utilizzano prodotti freschi anziché surgelati o semilavorati tipo miscela), tale preparazione è effettuata su apposito banco di lavoro avvalendosi di lavello specifico per il lavaggio della frutta, al fine di evitare la contaminazione crociata fra gli ingredienti.

c) Deposito (materie prime) o zona deposito (vedi requisiti-tipo art. 250)

d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano gelateria anche per altri esercizi) o zona deposito (vedi requisiti-tipo)

e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo art.250)

Si specifica quanto segue:

- La preparazione delle miscele e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuato nel laboratorio separato dal vano vendita.
- Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con recipienti idonei nel rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma, di inquinamento.
- È vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento tecnico di risanamento quale la pastorizzazione.
- È vietata la rigelificazione del gelato scongelato.
- I gelati venduti in confezioni originali chiuse devono essere tenuti a temperatura non superiore a -15° C in banchi frigoriferi.
- Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

a. tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;

b. tenuto ad una temperatura inferiore a 0° C, che, pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso.

c. distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

- Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.
- Il rifornimento dei gelati, in confezioni originali, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con veicoli isotermici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.
- La vendita itinerante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzata a norma dei precedente comma ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazione obbligatorie per legge.
- I veicoli utilizzati per la vendita itinerante dei gelati, oltre a rispettare le prescrizioni previste per i mezzi di trasporto, devono:

a. avere il cassone in cui vengono sistemati i contenitori refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;

b. essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni;
c. la temperatura deve essere non superiore a -18°C.

D) Requisiti per laboratori di pasta fresca

1. Il laboratorio artigianale di Pasta Fresca è composto essenzialmente dai seguenti locali:
a) Locale di vendita o zona (vedi requisiti-tipo art. 258)
Il laboratorio è destinato a contenere le attrezzature necessarie per la produzione della pasta fresca, disposte in modo razionale e articolato in funzione delle fasi del processo produttivo: preparazione degli impasti - sfogliatura - formatura ed eventuale farcitura. In particolare, nell'ambito della preparazione degli impasti, la sgusciatura delle uova è effettuata in una zona o in un banco per quanto possibile dedicato a questa specifica funzione; ove ciò non sia possibile a causa della carenza di spazi, il ripiano, il banco o la zona di banco utilizzata per la sgusciatura delle uova è lavata in modo particolarmente accurato e sanificata prima di effettuarvi ulteriori operazioni di preparazioni alimentare. In ogni caso, per la sgusciatura delle uova, sono utilizzati utensili e contenitori specifici e dedicati. Se per la preparazione degli ingredienti (esempio bollitura spinaci per ripieno) si rende necessario disporre di fuochi di cottura, questi sono dotati di regolare cappa di aspirazione, munita di filtri e allacciata a canna fumaria.
b) Laboratorio di superficie minima = 15 mq (vedi requisiti-tipo art. 258), la zona lavaggio attrezzati con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separati dagli altri, adibiti esclusivamente a tale uso; un vano o una zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionati all'attività per la conservazione degli alimenti, dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Deve possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina ed essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi.
c) Deposito (materie prime) o zona deposito (vedi requisiti-tipo art. 250)
d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano pasta fresca anche per altri esercizi) o zona deposito (vedi requisiti-tipo art. 250)
e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo art. 250)

E) Requisiti per laboratori di panificazione

1. Il laboratorio artigianale di Panificazione è composto essenzialmente dai seguenti locali:
a) Locale di vendita o zona (vedi requisiti-tipo art. 258)
b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 30 mq) (vedi requisiti-tipo art.257)
c) Deposito (materie prime) o zona deposito (vedi requisiti-tipo art. 250)
d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano pane anche per altri esercizi) o zona deposito (vedi requisiti-tipo)
e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo art. 250)
Il locale laboratorio deve contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti. Il locale o la zona lavaggio attrezzati con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separati dagli altri, adibiti esclusivamente a tale uso. Il vano o

una zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionati all'attività per la conservazione degli alimenti, dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con il laboratorio ed essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi.
Un apposito locale per il deposito della farina avente caratteristiche analoghe a quanto sopra descritto.
È consentita la produzione di pasticceria, purché oltre a quanto previsto per la panificazione sussistano i sottoelencati requisiti specifici. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica.
Nel caso di attività di produzione di pasticceria fresca e secca, dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinati a tale preparazione, e dovranno essere dotati almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.
E' consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di panificazione utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione.
Qualora sia consentito l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato.
Il pane e gli altri prodotti da forno assimilabili, oggetto di ogni singola consegna, devono essere racchiusi in incarti "per alimenti".
E' vietata la vendita del pane in forma itinerante.
Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

F) Requisiti per pizzerie da asporto

1. Il laboratorio artigianale di Pizzeria da asporto è composto essenzialmente dai seguenti locali:
a) Locale di vendita o zona (vedi requisiti-tipo art 258)
b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 12 mq) (vedi requisiti-tipo art. 257)
Nel caso che la cottura avvenga tramite forno a legna, la legna è detenuta in ambiente o scomparto igienicamente idoneo e protetto (generalmente situato nella parte sottostante il forno) tale per cui comunque non si generi promiscuità fra la legna e i prodotti alimentari o i banchi di lavorazione e l'alimentazione del forno avvenga senza rischio di contaminazione delle attrezzature di lavorazione degli alimenti
c) Deposito materie prime o zona deposito (vedi requisiti-tipo)
d) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)
e) Vedi anche comma successivo (lett. G)

G) Requisiti per pizza al taglio

Gli esercizi di produzione e vendita a taglio e per asporto di pizza che non rientrano negli esercizi nei quali è consentita anche la somministrazione, oltre ai requisiti generali strutturali , devono avere i seguenti requisiti:

a) un locale o una zona di preparazione di superficie non inferiore a 12 metri quadrati. La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e dovrà essere dotata almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili;
b) un locale o una zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni adeguate, indicativamente non inferiore a 6 mq, dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; celle o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna;
c) nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili;
d) è consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di pizzeria utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione. Qualora sia consentito l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato;

H) Requisiti per rosticcerie

1. Il laboratorio artigianale di Rosticceria è composto essenzialmente dai seguenti locali:
a) Locale di vendita o zona (vedi requisiti-tipo art. 258)
b) Cucina (Superficie minima = 15 mq) (vedi requisiti-tipo art. 250)
Non essendo previsto l'obbligo di un locale sguatteria, la cucina è comunque dotata di un apposito reparto o zona riservata al lavaggio del pentolame e degli utensili utilizzati per cucinare.
c) Deposito materie prime o zona deposito (vedi requisiti-tipo art. 250)
d) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo art. 250)
e) Vedi anche articolo successivo.

I) Requisiti per gastronomie, friggitorie ed attività similari per vendita e asporto

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente regolamento, devono avere i seguenti requisiti:
a) un locale vendita o zona (vedi requisiti-tipo art. 258), il locale laboratorio deve avere una superficie non inferiore a 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – preparazione piatti di portata) e dotata dei seguenti reparti:
- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati o in zone ben distinte di uno stesso locale;
b) nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili;
c) il locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso;

d) qualora all'interno del laboratorio di gastronomia si volesse effettuare anche attività di laboratorio di preparazione di pizza a taglio ecc, sono richiesti in aggiunta i requisiti igienico sanitari e strutturali propri di ogni singola attività. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica;
e) nel caso di attività di pizza a taglio dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinati a tale preparazione. La zona di preparazione dovrà essere dotata almeno di un lavello dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili;
f) è consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di gastronomia utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione. Qualora sia consentito l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato;
g) nel caso in cui l'attività sia limitata a quella tradizionalmente indicata come friggitoria è sufficiente il rispetto dei seguenti requisiti:
- un locale di preparazione di almeno 10 mq debitamente attrezzato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti. Tale locale dovrà essere dotato di attrezzature per la cottura provviste di sistema di aspirazione fumi conforme a quanto indicato nel presente regolamento;
- il locale o la zona lavaggio attrezzati con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separati dagli altri, adibiti esclusivamente a tale uso;
- un vano o una zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionati all'attività per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili.

Art. 258
Esercizi commerciali

Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 243 e quanto previsto dal Regolamento CE 852/04, i requisiti specifici per gli esercizi di vendita di alimenti e bevande sono di seguito indicati.

A)Requisiti-tipo locale di vendita alimenti

Gli esercizi di vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere locali di dimensione adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio;
Tutti i locali devono avere possibilmente un vano per i servizi, comprendente almeno:
- armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro,
- un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
- servizi/zio igienici/co;
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta / stoccaggio delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;

1. Il locale di vendita attrezzato con banchi e/o vetrine opportunamente separati per la vendita e l'esposizione delle varie tipologie di prodotto detenute. I banchi sono costituiti o rivestiti in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile. Ciascun settore di vendita è dotato di propria attrezzatura in base a quanto necessario a supporto della vendita (coltelleria, pinze, cucchiai, superfici di taglio, ecc.).

Banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si rendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura; Banchi - armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;

2. È necessaria/auspicabile la disponibilità di uno o più lavelli lava-mani dotati di sapone liquido, asciugamani a perdere e comando non manuale di erogazione dell'acqua, in particolare nel caso di vendita e manipolazione di alimenti non protetti (carne, pesce, salumi, formaggi, prodotti di gastronomia, ortofrutticoli, ecc.); il lavello può essere collocato anche nel locale deposito.

3. Per l'esposizione di prodotti deperibili sono necessari frigoriferi o vetrinette refrigerati, apribili solo dalla parte degli addetti se contengono alimenti sfusi o da vendersi al taglio, muniti di termometro a lettura esterna e organizzati in scomparti separati qualora vi siano detenuti prodotti di diversa tipologia.

4. I prodotti sfusi non debbono essere toccati dal pubblico, a eccezione dei prodotti ortofrutticoli per i quali è ammessa la vendita a libero servizio a condizione che vengano messi a disposizione del cliente guanti di idonea resistenza e sacchetti monouso da eliminare dopo l'utilizzo in apposito contenitore portarifiuti.

Laddove l'entità numerica degli addetti/personale lo consenta, è auspicabile destinarne uno all'esclusivo maneggio della moneta, in alternativa utilizzare guanti monouso ogni volta che si toccano gli alimenti.

Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e, comunque, in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scoparti, distinti per classi merceologiche.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte da parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).

5. Per la vendita di surgelati è necessario apposito freezer in grado di mantenere la temperatura prescritta (-18°) e dotato di termometro a lettura esterna; i surgelati ivi detenuti non superano la linea di carico del freezer.

6. Per la vendita di funghi epigei spontanei l'esercente (o l'addetto al reparto) deve essere in possesso di specifico titolo abilitante rilasciato previo accertamento di idoneità relativa alle conoscenze circa le principali specie fungine commestibili o velenose.

7. Nei banchi di esposizione al pubblico gli alimenti sfusi, e in particolare quelli deperibili, non sono posti a diretto contatto con oggetti decorativi o altri oggetti che possano essere causa di inquinamento; occorre altresì evitare la guarnizione di alimenti deperibili con sostanze in grado di contaminarne la superficie, a meno che queste non siano state accuratamente lavate (esempio: formaggi freschi con foglie di alloro o simili).

8. Tutti gli alimenti sfusi sono gestiti dagli addetti con appositi utensili e attrezzi (di acciaio inossidabile o altro materiale lavabile e riconosciuto idoneo a uso alimentare) in modo da evitarne il contatto diretto con le mani; nelle operazioni di taglio di formaggi e salumi l'operatore deve evitare di toccare la parte interna dei prodotti destinata al consumo e, dopo l'affettatura, riporre il prodotto nel proprio scomparto rivestendone la superficie esposta tramite pellicola per alimenti, almeno alla fine del turno di servizio.

9. In caso di coesistenza di settori che comportino la necessità di rigide separazioni dal punto di vista igienico – sanitario (es.: vendita di ortofrutticoli freschi e vendita di carni o formaggi o salumi al taglio presso il medesimo esercizio) è necessaria l'assegnazione di percorsi di accesso nettamente differenziati e di operatori specificamente addetti al reparto o settore.

10. I prodotti venduti sfusi sono muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono o nei comparti in cui sono esposti, con i criteri e le diciture previste dalla legge in materia di etichettatura di prodotti alimentari. Il confezionamento sottovuoto, come protezione igienica del prodotto, può essere effettuato all'atto della vendita su richiesta del cliente, senza particolari etichettature. Qualora invece esso sia eseguito dall'esercente preventivamente al fine di migliorarne la conservazione, l'alimento è identificato con etichetta riportante la ragione sociale della ditta, la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, le modalità (temperatura) di conservazione, nonché con una dicitura che consenta di identificare la bolla di accompagnamento (numero, data, ditta).
11. Nell'ambito del locale di vendita possono essere collocate scaffalature o ripiani facilmente pulibili per l'esposizione dei prodotti confezionati e non deperibili, adeguatamente sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante (indicativamente 30 cm); è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio. Nel caso di esercizi autorizzati alla vendita di prodotti che, pur non essendo alimenti, vengono tradizionalmente commercializzati anche presso esercizi alimentari (es.: detersivi, prodotti per pulizia personale o pulizia della casa) è riservato allo scopo un apposito reparto o settore e in ogni caso andrà prevista una netta separazione dagli alimenti anche confezionati.
12. L'eventuale esposizione di alimenti sfusi all'esterno dell'esercizio (vedi art. 244) devono essere comunque protetti da qualsiasi fonte di contaminazione. E' in ogni caso vietato detenere all'esterno acque minerali esposte alla diretta luce solare.
13. Tutte le pareti del locale di vendita sono rivestite almeno fino a 2 m di altezza in materiale liscio, lavabile e impermeabile e, nella parte sovrastante i m 2 intonacate e imbiancate. Il rivestimento è ulteriormente elevato nel caso in cui non garantisca un livello superiore di almeno 30 cm rispetto a eventuali scaffalature o attrezzature quali a esempio guidovie o uncinaie nelle macellerie; per talune attività quali la vendita di carne fresca o di pesce fresco è obbligatoria la piastrellatura.
14. Il pavimento, ivi compresa l'eventuale pedana del retro banco, è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, munito di efficienti dispositivi di scolo delle acque di lavaggio onde evitarne il ristagno; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.
15. Tutti i contenitori e gli imballaggi che vengono a diretto contatto con gli alimenti sono costruiti con materiale idoneo a tale uso e, qualora possano essere riutilizzati, sono sottoposti a lavaggio, disinfezione e abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di venire utilizzati.
16. Negli esercizi con superficie di vendita superiore a mq 400, devono essere presenti servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso.
17. E' consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di gastronomia utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione. Qualora sia consentito l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato.
18. Nelle macellerie è vietata l'introduzione, a qualsiasi titolo, di carcasse o parti di animali di qualsiasi specie, non perfettamente scuoiate, spennate o spellate e non regolarmente controllate secondo la rispettiva normativa vigente. A tale divieto non sono consentite deroghe neppure per usi e consuetudini legate ad alcuni periodi festivi.
19. Non è ammessa l'esposizione delle carni fresche fuori dai banchi se non per le operazioni di carico e scarico e/o di lavorazione. È comunque esclusa la sosta delle carni nella zona di vendita al pubblico.
20. La macinatura delle carni avviene di norma alla presenza dell'acquirente; è comunque consentito tritare la carne in quantità non superiore al presumibile fabbisogno giornaliero

dello spaccio. Sono escluse da dette carni le parti incommestibili, gli organi, le ghiandole e i grassi non facenti parte delle masse muscolari. Alle carni fresche macinate non possono essere aggiunti additivi.
21. Per la commercializzazione delle carni congelate valgono le norme contenute nel D.M. 03/02/1977 e successive modifiche e integrazioni. È vietato il congelamento di carni fresche.
22. Negli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti ittici gli imballaggi e i contenitori di legno e polistirolo sono considerati a perdere. I contenitori da usarsi più volte per l'esposizione del pesce nei luoghi di vendita al dettaglio, sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.
23. Il pesce congelato è conservato ed esposto in attrezzatura frigorifera che assicuri una temperatura di almeno –18 °C.
24. Qualora l'esercizio di vendita sia dotato d'idoneo frigorifero d'esposizione e vendita, può essere consentito il decongelamento dei prodotti a temperatura non superiore a +4° C; la vendita di tale prodotto avviene in un banco nettamente separato da quello destinato alla vendita del pesce fresco. Sul settore di vendita destinato ai prodotti decongelati è collocato un apposito cartello ben visibile a distanza recante la scritta "pesce decongelato". E vietato il congelamento di prodotti ittici freschi nonché il ricongelamento dei prodotti ittici decongelati.
25. I prodotti alimentari, esposti all'esterno, devono essere sempre protetti dagli agenti atmosferici, dalla polvere e dagli insetti, non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso, sollevati di almeno 50 cm.
26. I fogli di carta o di altro materiale destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre ad essere in regola con le norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, a mano a mano che se ne presenti la necessità di impiego.
27. Gli utensili, i recipienti e le stoviglie devono essere costantemente tenuti in condizioni di massima pulizia, conservati in modo da evitare insudiciamenti ed inquinamenti; devono anche essere ritirati dal commercio o dall'uso nel momento in cui presentino uno stato di usura, anche minimo.

B) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio in locali privati

1. L'esercizio commerciale di vicinato è composto essenzialmente dai seguenti locali:
a) Locale di vendita (vedi requisiti-tipo art. 258)
b) Deposito (può essere assente) (vedi requisiti-tipo art. 260)
c) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo art. 250)
d) Locale o reparto di lavorazione (può essere assente) (vedi art. 257)
Le macellerie che intendono preparare "prodotti pronti a cuocere" hanno una zona non accessibile al pubblico dedicata a queste lavorazioni, con idoneo banco d'appoggio in acciaio inox o marmo, armadietto o scaffalature in materiale liscio, lavabile e impermeabile riservate alle spezie e aromi posti in contenitori etichettati, una serie di vassoi per alimenti per la mostra e vendita dei prodotti pronti a cuocere. I prodotti vegetali freschi dovranno essere conservati in un contenitore apposito, già toelettati puliti e lavati, munito di coperchio. (vedi anche art. 270).
L'attività di cottura delle carni o di prodotti carnei in macelleria è condizionata ai requisiti del punto precedente, l'impianto di cottura è dotato di cappa di aspirazione di fumi e odori collegata a canna fumaria. L'esercizio, ove previsto, può essere dotato di un banco scaldavivande per la conservazione del prodotto in attesa della vendita alla T di 65 C°; di apposito banco o settore di esposizione per la conservazione di prodotti cotti venduti a temperatura di refrigerazione. I prodotti cotti in ogni caso non possono sostare a temperatura ambiente. La preparazione di prodotti pronti a cuocere e la manipolazione dei

prodotti cotti nell'esercizio avvengono in settori adeguatamente separati o in fasi di lavorazione non coincidenti. È vietata la vendita di preparati di carne ad altri esercizi diversi da quello in cui è avvenuta la preparazione.
I criteri indicati ai punti precedenti si applicano anche per le pescherie che intendano preparare prodotti ittici pronti da cuocere o prodotti ittici cotti.

C) Requisiti per esercizio di bar

L'esercizio di Bar può essere composto dai seguenti locali:
a) Locale di mescita e somministrazione (vedi requisiti-tipo art. 250)
b) Laboratorio o zona preparazione e deposito (vedi requisiti-tipo art. 257)
c) Servizio Igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo art. 250)
d) Servizio Igienico per il pubblico (vedi requisiti-tipo art. 250)
e) Sala/e di sosta (opzionale) (vedi requisiti-tipo art. 250)
Nella sala di sosta è consentito il solo consumo di alimenti e bevande erogate dall'esercizio di bar e compatibili con la declaratoria dei generi ammessi in tale tipo di esercizio.
In tutti gli esercizi con sala di sosta o con possibilità di sosta necessita di almeno un servizio igienico per il pubblico, almeno un servizio igienico per il personale; è ammesso esclusivamente l'uso di stoviglieria a perdere. La zona di preparazione di almeno 5 mq deve essere ben delimitata mediante banco autonomo, utilizzato solo per preparazione dei cibi, fisicamente staccata dalle altre zone funzionali del bar oppure, può essere collocata in una zona la cui illuminazione e aerazione può essere o naturale o artificiale a condizione che il personale soggiorna per breve tempo per la preparazione dell'alimento. (es.: in tale zona può essere esercitata la preparazione di panini, la cottura cornetti, la preparazione di alimenti semplici) . Essa è dislocata il più possibile in sede opportuna, cioè non costituire zona di passaggio continuo per gli operatori non adibiti alle preparazioni alimentari, ed è organizzata al suo interno in modo da permettere un'agevole possibilità di movimento per l'operatore addetto (superficie calpestabile di almeno 2-2.5 mq.) Il banco è attrezzato con lavello di idonee dimensioni, dotato di acqua calda e fredda e con comando di erogazione non manuale (anche a leva lunga). La preparazione delle insalate e degli altri generi consentiti consiste nell'assemblaggio e nella guarnizione di prodotti di provenienza industriale o da laboratori autorizzati, non essendo ammessa alcuna cottura all'interno dell'esercizio ad esclusione della cottura di cornetti o crostate e simili.
Il locale o zona preparazione deve essere delimitato da pareti murarie (piastrellate fino a m 2) o da pannellature (lisce e lavabili). Per consentire sufficiente aerazione del locale le pareti possono essere non a tutta altezza. Possono inoltre essere costituite da pareti vetrate per permettere un'adeguata illuminazione naturale; il pavimento è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, privo di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini;

D) Esercizi di vendita generi alimentari con annesso laboratorio di preparazione alimenti (ex gastronomia)

Per l'attività di laboratorio di gastronomia annesso agli esercizi di generi alimentari (tipo minimarket con cibi cotti pronti), oltre ai requisiti generali strutturali e igienici di cui al presente regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:
1) un locale di preparazione (laboratorio) di superficie non inferiore a 15 mq, possibilmente di forma regolare, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – uscita alimento) e dotato dei seguenti reparti:
- preparazione verdure;

- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati o in zone separate funzionalmente di uno stesso locale.

2) Nel caso di gastronomia a limitata attività produttiva (preparazione primi piatti e piatti freddi), un locale di preparazione (cucina) di superficie non inferiore a 10 mq debitamente attrezzato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento) e dotato di un locale o zona lavaggio che dovrà essere attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.

Qualora all'interno del laboratorio di gastronomia si volesse effettuare anche attività di laboratorio di pasticceria fresca e secca, pasta fresca, pizza a taglio ecc, sono richiesti in aggiunta i requisiti igienico sanitari e strutturali previsti per ogni singola attività. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica.

3) Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato alla preparazione della pizza. La zona di preparazione può essere anche a vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e separata, e dovrà essere dotata almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

4) Nel caso di attività di produzione di pasticceria fresca esercitata congiuntamente dovrà essere presente un locale o una zona all'interno del laboratorio di almeno ulteriori 6 mq destinato a tale preparazione, e dovrà essere dotato almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

5) Nel caso di attività di produzione di pasta fresca, esercitata congiuntamente, dovrà essere presente un locale o una zona all'interno del laboratorio di almeno ulteriori 6 mq destinato a tale preparazione, e dovrà essere dotato almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

CAPO V

Alimenti di origine animale

ART. 259

Produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca

La produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca è disciplinata dai successivi articoli.

1. Per quanto non previsto dal presente Capo, sono fatte salve tutte le norme comunitarie, statali e regionali vigenti in materia di alimenti.

2. Tutta l'attività di registrazione, istruttoria e di vigilanza in materia è svolta dal Servizi Veterinari e, per quanto di competenza, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta.

3. Sono, altresì, fatte salve sia per l'attività istruttoria che per quella di vigilanza, tutte le competenze del Servizio Igiene Alimenti e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione in materia di igiene degli ambienti, ai fini del rilascio del parere di agibilità.
4. Sono, analogamente, fatte salve le competenze del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, nonché quelle degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

ART. 260
Produzione e commercio di carne fresca

1. Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di specie bovina, bufalina, equina, suina e ovi-caprina, avicola, cunicola e selvaggina sia allevata che selvatica, i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento:
- le attività di sezionamento e magazzinaggio effettuati negli esercizi per la vendita al minuto o in locali connessi a tali punti di vendita o connessi alla vendita su aree pubbliche ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore;
- i depositi di carni fresche confezionate (imballate).

Per tali attività è sufficiente la registrazione prevista dal Regolamento (CE) n. 852/2004.
3. Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione ad altri esercizi commerciali e alle attività di Cash and Carry.
4. Le aziende agricole o gli imprenditori agricoli aventi come attività prevalente quella zootecnica presso stabilimenti riconosciuti, che vogliano produrre carni per la vendita locale, possono essere autorizzate secondo quanto previsto dal comma 1 del presente articolo e nel rispetto della disciplina specifica e ai sensi della vigente normativa comunitaria.
5. L'azienda ASL, avvalendosi dei Servizi Veterinari, assicura la gestione sanitaria degli impianti dei macelli pubblici; le attività di ispezione e vigilanza per tutti i locali, sia pubblici che privati, di produzione e manipolazione di carni fresche vengono assicurate, secondo le rispettive competenze, dal Servizi Veterinari e dal Servizio Igiene Alimenti e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.

Art. 261
Macellazione a domicilio

La macellazione per uso privato familiare degli animali da bassa corte da macello, può essere consentita a domicilio previa richiesta di certificazione/nulla osta del Servizio Veterinario della ASL di Castellaneta.

Art. 262
Macellazione in azienda agrituristica.

1. È consentita in azienda agrituristica la macellazione di conigli, volatili da cortile e selvaggina da penna allevata ai sensi della normativa regionale.

2. La macellazione degli animali delle specie sopra elencate è disciplinata dall'art. 260 del presente regolamento, può avvenire unicamente in un locale appositamente autorizzato e nel rispetto della disciplina in merito allo stordimento premacellazione di cui al D.P.R. n. 559/1992 e al D.P.R n. 495/1997.
3. La vigilanza sull'attività viene esercitata dal SISP, SIAN, SIAV della ASL

Art. 263
Macellazione aziendale inerenti animali della specie ovina, caprina, bovina e suina

A) Ambito di applicazione

1) Il presente articolo disciplina la macellazione aziendale degli animali della specie ovicaprina, bovina e suina, prevista dall'art 7 della L.R. N° 45/08, così come modificata dalla L.R. N° 45/2013 art. 10, e la successiva vendita delle relative carni fresche presso il proprio punto vendita aziendale e/o ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli limitrofi, nell'ambito della Regione Puglia.
2) Il presente regolamento è applicabile solo ad imprenditori agricoli aventi come attività prevalente quella zootecnica e non può essere applicato ad imprenditori che svolgono le medesime attività presso stabilimenti riconosciuti per le stesse specie animali, ai sensi della vigente normativa comunitaria.
3) La macellazione aziendale potrà riguardare solo ed esclusivamente animali allevati nella propria azienda e identificati singolarmente per quanto riguarda i bovini e gli ovi-caprini adulti, a gruppi per quanto riguarda agnelli, capretti, suini.
4) La vigilanza sull'attività viene esercitata dal SISP, SIAN, SIAV della ASL. (Regolamento Regionale 11 marzo 2015, n. 7 burp. 38 supp. Del 18.03.2015)

B) Abilitazione dell'operatore

1) L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di produzione primaria, esercente l'attività zootecnica per la produzione della carne, che intenda effettuare la macellazione aziendale e la commercializzazione della stessa presso il proprio spaccio aziendale e/o ad esercenti che ricadono nel Comune di appartenenza ed in quelli limitrofi, deve:
a) notificare alla ASL, competente per il territorio, lo svolgimento dell'attività di macellazione ai sensi del Reg. CE n. 852/04;
b) conseguire un attestato rilasciato per la frequenza dei corsi di formazione per alimentaristi, organizzati e svolti conformemente alla L.R. 22/07 e s.m.i. e R.R. n°5 del 15/05/2008;
c) conseguire un attestato di idoneità, al fine di garantire la tutela del benessere animale durante l'abbattimento, ai sensi del Reg. CE n.1099/09 e delle relative linee guida del 18/07/2014 o ricorrere ad altro personale abilitato all'uopo;
d) predisporre o integrare il piano di autocontrollo (HACCP) ai sensi dell'art. 5 Reg. CE n. 852/04;
e) richiedere alla ASL - Servizio Veterinario la predisposizione dell'apposito timbro V.S. per la bollatura delle carni; le spese sono a carico dell'OSA, mentre il timbro è custodito dal Veterinario ASL addetto al controllo della macellazione

C) Requisiti strutturali

1) Le operazioni di stordimento, dissanguamento e macellazione dovranno essere eseguite in locali, all'uopo individuati all'interno dell'azienda, aventi i requisiti strutturali del Reg. CE n. 852/04 e in particolare:
a) i locali dovranno essere in numero non inferiore a due, di cui uno per lo stordimento, il dissanguamento, lo scuoiamento e l'eviscerazione; l'altro per la pulizia dei prestomaci, lo stoccaggio provvisorio delle pelli e per eventuali ulteriori operazioni;
b) pareti con superfici impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;
c) pavimento lavabile, disinfettabile, e dotato di pozzetti di raccolta delle acque reflue;
d) è consentito l'utilizzo dei servizi igienici annessi alla abitazione dell'azienda zootecnica;
e) disponibilità di acqua calda e fredda conforme a quanto definito all'art. 2 Reg. CE n. 852/04 lettera i (acqua pulita dolce) attraverso erogatori non azionabili a mano;
f) lavabi azionabili in maniera tale da evitare contaminazione;
g) impianto di trattamento delle acque reflue di cui al punto a), conforme al DLgs.152/06.

D) Attrezzature

1) Le attrezzatura ed asservimenti necessari allo svolgimento delle attività di macellazione aziendale devono comprendere:
a) sistema di stordimento idoneo per la specie animale da macellare, di cui all'Allegato I del Reg. CE n. 1099/2009, e, se necessario, un sistema di contenimento degli animali e di sistemi di protezione individuali che tengano conto del rischio biologico legato alla macellazione;
b) carrucola elettrica per il sollevamento della carcassa e successivo dissanguamento o ganciere fisse per gli ovini, in materiale inalterabile, lavabile e disinfettabile;
c) nel caso di suini, idonea attrezzatura per la scottatura e la depilazione oppure per la bruciatura e la raschiatura delle setole;
d) paranco divaricatore per lo scuoiamento e l'eviscerazione;
e) idonei contenitori per la raccolta e il trasferimento dei prestomaci;
f) sistema di sterilizzazione dei coltelli;
g) presenza di idonea attrezzatura frigorifera per lo stoccaggio e la conservazione delle carcasse;
h) contenitori dedicati per la raccolta dei sottoprodotti di origine animale, come previsto dal Reg. CE n. 1069/09 e Reg. Ue n. 142/2011, i quali, qualora non siano ritirati nella stessa giornata di macellazione dalla ditta autorizzata allo smaltimento, devono essere stoccati in cella frigo all'uopo destinata, diversa da quella per la conservazione della carne.

E) Prescrizioni per la macellazione

1) L'attività di macellazione è soggetta alle seguenti prescrizioni:
a) è consentita la macellazione di animali allevati nel proprio allevamento, purché questo non sia sottoposto a restrizioni sanitarie per la presenza di malattie infettive;
b) il titolare dell'allevamento deve inoltrare al Servizio Veterinario territorialmente competente, con almeno quattro giorni lavorativi di anticipo, la domanda di macellazione, conforme al modello 1;
c) il Servizio Veterinario, entro le 24 h successive, comunica l'accoglimento o il diniego della prestazione; nel secondo caso, concorda una data sostitutiva;
d) La macellazione degli animali, alla data prestabilita, non potrà iniziare se non alla presenza del Veterinario designato dalla ASL, responsabile della visita ante e post mortem, il quale, ad avvenuta macellazione, comunicherà al Servizio Veterinario competente gli

identificativi degli animali macellati per lo scarico dalla BDN e ritirerà ed annullerà gli eventuali documenti degli stessi animali (passaporti);
e) le carni, devono essere identificate con bollo ad inchiostro blu, conforme al modello 3, riportato anche sul DDT e scortate da certificazione di idoneità, conforme al modello 2; le carni, destinate agli esercizi di vendita del proprio comune e/o comuni limitrofi, devono essere scortate, oltreché dai suddetti documenti, dal certificato sanitario conforme al modello art.17 del Regio Decreto n. 3298 del 20/12/1928; qualora il trasporto delle carni richieda tempi superiori alle due ore dalla macellazione, le carni devono essere sottoposte a refrigerazione;
f) nei locali di cui all'art. 3, è vietato il sezionamento delle carcasse; tuttavia, le mezzene possono essere ridotte in pezzi più leggeri al fine di consentirne il trasporto nella cella frigorifera;
g) tutte le fasi della macellazione devono impedire la contaminazione delle carni;
h) al termine delle operazioni di macellazione, i locali e le attrezzature devono essere tempestivamente lavati e disinfettati;
i) il contenuto intestinale può essere smaltito nella concimaia dell'azienda;
j) i sottoprodotti della macellazione, non utilizzabili per altri usi dall'OSA, devono essere smaltiti e/o trasformati da Ditta autorizzata sotto la vigilanza del veterinario ASL competente; lo smaltimento dei sottoprodotti può essere periodico, ed eseguito su richiesta del titolare dell'attività.

Art. 264
Vendita diretta delle carni dal produttore al consumatore

Prodotti avicoli, conigli e selvaggina, allevati direttamente dal produttore, possono essere ceduti al consumatore finale, come previsto dalla Legge n. 59/1963, alle seguenti condizioni:
a. l'attività è comunicata all'Azienda ASL che provvede alla vigilanza;
b. la macellazione avviene come previsto per le aziende agrituristiche.

ART. 265
Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne o prodotti a base di carne.

1. Gli stabilimenti per la produzione di carni macinate e preparazioni di carne, sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento la produzione di carni macinate e preparazioni di carne effettuata per la vendita diretta al consumatore finale in esercizi per la vendita al minuto o in laboratori adiacenti ai punti vendita.

ART. 266
Produzione e commercio di conigli e selvaggina di allevamento, di selvaggina cacciata, di pollame e avicoli

La produzione e il commercio di conigli e selvaggina di allevamento, di selvaggina cacciata, di pollame e avicoli è disciplinata dall'art. 260 del presente regolamento.

ART. 267

Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie)(vedi art. 258 lett.B)

1. Gli esercizi di cui al presente articolo possono vendere, sezionare, depositare carne di qualsiasi specie fresca o congelata, per la cessione diretta al consumatore.
2. E' consentita la preparazione di "pronti a cuocere" semplici (con l'aggiunta di sale, pepe e aromi naturali), attraverso manipolazioni che non comportino trattamenti termici. Tale attività è subordinata alla presenza della attrezzatura necessaria al deposito delle materie prime diverse dalla carne. Tali elaborati sono destinati alla esclusiva vendita al consumatore finale.
3. Oltre ai requisiti generali del presente regolamento, gli esercizi devono possedere:
- pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o uncinaie o altri arredi e comunque fino ad almeno 2 ml di altezza;
- un locale o spazio separato ed appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni. Tale spazio deve essere separato dall'area di vendita, deve avere pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, con angoli e spigoli arrotondati; deve essere dotato di lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio degli utensili, di superfici di lavoro, taglieri e utensili ben distinti per tipologia di carni (carni rosse e bianche) e per le preparazioni di pronti a cuocere semplici.
- una o più celle o armadi frigoriferi, in materiale lavabile e disinfettabile, con pavimento con spigoli arrotondati, di dimensioni adeguate a garantire idonee condizioni di conservazione e separazione delle carni, dotate di termometro a lettura esterna ed atte a garantire idonee temperature previste dalla legge. Le carni avicole potranno essere conservate all'interno dell'impianto frigorifero delle carni rosse, solo se adeguatamente separate mediante armadi o scaffalature chiuse; la stessa separazione fisica dovrà essere rispettata nel banco di vendita per mezzo di idonee separazioni. Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere attrezzature, taglieri e utensili distinti. La selvaggina cacciata e di grande taglia deve essere sottoposta ad ispezione sanitaria con esito favorevole documentabile e deve essere conservata in celle e/o reparti refrigerati separati. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti conformemente a quanto previsto dal D.M. del 21/3/1973;
- un banco di vendita rivestito di marmo o di altro materiale lavabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile;
- la superficie del ceppo adibito al taglio delle carni deve essere mantenuta liscia, lavata e disinfettata giornalmente.
- lavamani con dispositivo di erogazione non manuale, collocato nelle immediate vicinanze del banco di vendita, munito di sapone e carta a perdere;
- nei banchi e negli impianti di conservazione, deve essere garantita la separazione tra carni trasformate e carni fresche; tra prodotti confezionati e prodotti non confezionati, dei prodotti preparati crudi e delle carni avicole;
- dispositivi contro la presenza di insetti e di altri animali nocivi e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE n. 1774/2002).

4. E' consentita la cessione delle carni in involucri protettivi termosaldati o a cui sia applicata la tecnica del sottovuoto, esclusivamente su richiesta ed in presenza del cliente in modo estemporaneo.
5. I negozi che intendono vendere esclusivamente carni preconfezionate all'origine dal fornitore, devono, come unico requisito, garantire attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

6. Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie animali, si deve provvedere alla separazione delle carni avicunicole da quelle bovine, suine ed ovicaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature di conservazione indicate nell'allegato C del D.P.R. 327/80 modificato con D.M. 14-2-1984.
7. La preparazione alla vendita delle carni avicunicole deve essere, inoltre, effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni.
8. Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione si fa riferimento al D.M. 3-2-1971 e successive modifiche.
9. L'eventuale installazione negli spacci di vendita delle carni di impianti per la cottura, compresi gli arrosti-pollo, deve essere autorizzata e deve avvenire in ambienti diversi da quelli destinati alla vendita ed alla conservazione di carni fresche.

ART. 268

Produzione e commercio di prodotti della pesca

1. Gli impianti di preparazione, trasformazione, refrigerazione, congelamento, commercializzazione di prodotti ittici all'ingrosso, sono regolamentati dal Regolamento (CE) n. 853/2004 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CE.
2. Ai fini del presente articolo si fornisce la presente definizione di commercializzazione: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato ad esclusione della vendita al dettaglio.
3. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento le attività per la vendita al dettaglio.

ART. 269

Vendita al dettaglio di prodotti della pesca (pescherie) (vedi art. 258 lett. B)

1. Sono soggette al possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti al presente articolo, le seguenti attività inerenti i prodotti della pesca:
- vendita al dettaglio;
- deposito non all'ingrosso, separato dall'esercizio di vendita al dettaglio, senza manipolazione dei prodotti;
- vendita su aree pubbliche a posto fisso;

2. Nella documentazione presentata dovrà essere indicato lo stato fisico dei prodotti della pesca che si intendono vendere o tenere in deposito.
3. A questo scopo deve essere indicato se la vendita o il deposito riguardano prodotti freschi, congelati, decongelati o trasformati (cotti, affumicati, salati, essiccati, marinati) all'origine.
4. Per i prodotti decongelati deve essere specificato se il decongelamento viene effettuato nell'esercizio oggetto dell'attività.
5. Per effettuare il decongelamento di prodotti ittici dovrà essere realizzato un apposito reparto identificabile adibito a tale attività, tenendo conto che il decongelamento può avvenire o a temperatura frigorifera o in acqua corrente potabile.
6. Non è soggetta alle disposizioni del presente articolo la vendita in confezioni ermetiche originali di prodotti ittici trasformati, surgelati o congelati preconfezionati.
7. Oltre ai requisiti generali gli esercizi in oggetto devono:
- avere locali ben aerati e sufficientemente spaziosi;
- avere pavimento e le pareti fino all'altezza di 2 metri, rivestite di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, nonché le porte in materiale inalterabile e facile da pulire;

- essere forniti di abbondante disponibilità di acqua potabile con sistema di erogazione non azionabile manualmente;
- aver convogliato le acque di lavaggio dei pavimenti in appositi pozzetti grigliati e muniti di valvola idraulica (sifonati). Tale requisito è derogabile da parte delle pescherie adibite alla sola vendita di prodotti ittici congelati;
- essere dotati di dispositivi contro la presenza di insetti e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE n. 1774/2002);
- essere dotati di banchi frigoriferi per l'esposizione e la vendita che garantiscano il mantenimento delle temperature non superiori a +4°C per i prodotti ittici freschi ed a -18°C per quelli congelati con sistema di protezione atto ad impedire il contatto e la manipolazione da parte del pubblico;
- Negli spacci di vendita di alimenti ittici può essere usato il ghiaccio per la conservazione del prodotto purché preparato con acqua potabile; comunque i tavoli per l'esposizione degli stessi prodotti devono avere la giusta inclinazione per lo scolo delle acque di lavaggio che devono essere raccolte ovvero convogliate in rete fognante;
- essere dotati di una cella frigorifera idonea per la conservazione dei prodotti ittici alla temperatura prevista al precedente comma e con termometro di lettura posto all'esterno della cella stessa, dotata di pozzetto sifonato per la raccolta delle acque di sgocciolamento;
- essere dotati di un piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale lavabile e disinfettabile ed idoneo a venire in contatto con gli alimenti; in prossimità della zona di lavoro deve essere disponibile lavello con erogazione di acqua calda e fredda.

8. I negozi di vendita di altri generi alimentari che intendono vendere esclusivamente prodotti della pesca preconfezionati all'origine dal fornitore, devono avere attrezzature atte a mantenere le carni / il pescato alle temperature previste.

ART. 270

Laboratori "pronti a cuocere" annessi a macelleria e pescheria

1. I prodotti "pronti a cuocere" derivanti da preparazioni complesse e le preparazioni complesse (carni varie ripiene con carni macinate ed altri ingredienti, polpettoni, e in genere preparazioni che comportano l'utilizzo di ingredienti quali uova, panna, latte, verdure etc.) devono essere venduti al consumatore finale esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.

2. Gli esercizi devono possedere i seguenti requisiti:

a) apposito locale laboratorio di dimensioni proporzionate all'attività, maggiore o uguale a 10 mq. dotato di:
- lavello per il lavaggio delle derrate alimentari dotato di acqua potabile calda e fredda, con comando di erogazione dell'acqua non azionabile manualmente;
- un lavello munito di distributore di sapone ed asciugamani a perdere, per il lavaggio delle mani, degli utensili ed attrezzature;
- arredi chiusi destinati al deposito degli utensili;
- frigorifero ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;
- armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia;

b) attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adeguata separazione da altri prodotti.

ART. 271
Laboratori di gastronomia annessi a macellerie o pescherie

Si applicano alle attività indicate in rubrica le disposizioni del presente regolamento (Art.257, comma I) relative alle attività di gastronomia.

ART. 272
Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie

1. E' consentita la produzione di prodotti di salumeria crudi anche stagionati (salami, finocchione, prosciutti, salsicce ecc.) e cotti (capofreddo etc.) esclusivamente per la cessione al consumatore finale così come definito dal presente regolamento.
2. Per svolgere tale attività, oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente allegato, nei locali dovranno essere presenti specifiche celle o locali esclusivamente destinati alla salagione, alla stufatura ed alla stagionatura dei prodotti di salumeria.
3. Tali celle e locali dovranno avere sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità relativa e dovranno essere dimensionate alla quantità dei salumi prodotti.
4. Dovrà inoltre essere individuato uno spazio chiuso per il deposito di spaghi, etichette, additivi.

CAPO VI
Deposito di sostanze alimentari

Art. 273
Depositi all'ingrosso

Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 243 e quanto previsto dal Regolamento CE 852/04 e dal Reg. CE 853/04 per i prodotti di origine animale, i requisiti specifici per i depositi all'ingrosso di alimenti e bevande sono di seguito specificati.

Requisiti per depositi alimentari all'ingrosso

1. Il deposito all'ingrosso di alimenti è composto essenzialmente dai seguenti locali:
a) Locale (o locali) di deposito (vedi requisiti-tipo art. 250). I locali destinati a deposito all'ingrosso oltre a quanto previsto nei requisiti generali di cui al presente regolamento devono possedere i seguenti requisiti:
1. avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche dei prodotti in deposito;
2. gli alimenti devono essere stoccati in modo da evitare possibili contaminazioni crociate, nel rispetto delle temperature di conservazione, mai direttamente a contatto con il pavimento;
3. presentare soffitti intonacati o controsoffittati o comunque tali da essere facilmente pulibili e non recare danni alle merci ivi depositate;
4. essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate dotate di adeguate protezioni contro gli insetti e/o con impianti di aerazione forzata;
5. disporre di aperture verso l'esterno a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;

6. avere pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di 2 ml, qualora le scaffalature e o le uncinaie si sviluppino per altezze superiori a 2 ml, il trattamento alle pareti dovrà essere esteso oltre 30 cm da detti arredi;
7. essere dotati di scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile e, in caso di stoccaggio di alimenti deperibili dotati di impianti di refrigerazione provvisti di termometro a lettura esterna e di sistema di misurazione in continuo per il deposito di prodotti surgelati e congelati.
Per i depositi che esercitano anche attività di magazzino di generi non alimentari o altre attività complementari (ad esempio i depositi di alimenti per distributori automatici sovente associati a un'attività di manutenzione meccanica o riparazione dei distributori) sono previsti vani distinti per tali funzioni rispetto al deposito alimentare, separati da porte.
Nel caso di detenzione di generi alimentari nell'ambito di depositi di transito (corrieri), in cui vengono stoccate grandi quantità di merce di ogni genere con continua movimentazione delle stesse, è previsto un locale o un settore delimitato da divisori costituiti da pannelli in materiale liscio, lavabile e impermeabile (es.: laminato) riservato esclusivamente all'immagazzinamento dei generi alimentari, di dimensioni adeguate alle necessità e dotato dei requisiti-tipo previsti per il locale deposito. Lo stazionamento di generi alimentari al di fuori di detto settore è ammessa solo per il tempo strettamente necessario al carico o allo scarico delle merci.
b) Servizio igienico per il personale (vedi requisiti-tipo art. 250)
Per i depositi di transito e per gli altri esercizi in cui si svolgano anche attività di manutenzione o di deposito non alimentare, il personale addetto al settore alimentare può usufruire dei medesimi servizi igienici utilizzati dal rimanente personale, a eccezione dei casi in cui vengano detenuti in deposito alimenti non confezionati, nei quali deve essere previsto un servizio igienico e spogliatoio riservato agli addetti agli alimenti.

CAPO VII
Trasporto di sostanze alimentari

Art. 274
Autorizzazione-Registrazione automezzo

1. Tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere registrati ai sensi del regolamento CE 852/04. dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione o dal Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze.
2. I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

Art. 275
Idoneità dei mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:
a. presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
b. possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.
2. I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia in ogni loro parte.

3. Per quanto attiene la temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto deve essere integralmente osservato quanto disposto dal Regolamento CE 852/04. Sono, comunque, fatte salve le leggi speciali vigenti in materia.
4. Ove il mezzo di trasporto di alimenti e bevande sia anche utilizzato per la vendita, lo stesso deve essere munito di Registrazione e dell'autorizzazione rilasciata dall'ufficio commercio - Sindaco del Comune in cui l'esercente dell'attività di vendita ha la sua sede legale e nel quale, comunque, stabilmente stazionano i mezzi.
5. L'attività di registrazione, istruttoria e di vigilanza è svolta dai Servizi di Igiene degli Alimenti e dei Servizi Veterinari secondo le rispettive competenze.

Art. 276

Trasporto di alimenti e bevande requisiti specifici

Fatti salvi i requisiti relativi alle diverse categorie di prodotti alimentari e quanto previsto dal Regolamento CE 852/04, i requisiti speciali per il trasporto di alimenti e bevande sono di seguito specificati.

A) Requisiti per automezzi di trasporto alimenti

Per tutti i mezzi soggetti a Registrazione, sono richiesti i seguenti requisiti:
a) Il trasporto di qualsiasi sostanza alimentare avviene con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare un'adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. I veicoli sono mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e strutturati in modo tale da consentire un adeguato lavaggio e, se necessario, disinfezione quanto meno delle pareti interne del cassone.
b) L'utilizzo di tali veicoli per il trasporto di differenti tipi di prodotti alimentari, non è proibito a condizione che si provveda ad accurata pulizia, a lavaggio e, se necessario, a disinfezione tra un carico e l'altro per evitare qualsiasi rischio di contaminazione. In caso di trasporto contemporaneo, ammissibile solo per generi igienicamente non incompatibili (cioè tali da non poter modificare le caratteristiche dei prodotti o comunque inquinarli), si dovrà altresì fare uso di confezioni o imballaggi atti a evitare qualsiasi contaminazione e assicurare una netta ed efficace separazione fra i vari prodotti.
c) In particolare il trasporto di alimenti dai luoghi di produzione (panifici, laboratori di pasticceria, gastronomie ecc.) ai negozi al dettaglio o al domicilio del consumatore finale e dal negozio di vendita direttamente al domicilio del consumatore finale è consentito esclusivamente a condizione che gli automezzi siano provvisti di un vano o contenitore destinato esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari, a perfetta chiusura, che garantisca la protezione dalla polvere e da altre fonti di contaminazione ed assicuri il controllo della temperatura.
d) Il trasporto di prodotti ortofrutticoli per la vendita in forma ambulante può essere effettuata con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare un'adeguata protezione dei prodotti trasportati.

F) Cisterne e contenitori

Le cisterne, i bidoni e gli altri recipienti adibiti al trasporto di merci sfuse, liquidi, granulari o in polvere devono essere conformi ai seguenti requisiti:
- le pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con gli alimenti devono essere fabbricati con materiale liscio, facile da lavare, da pulire e disinfettabile, che resista

alla corrosione e che non trasferisca agli alimenti sostanze tali da mettere in pericolo la salute umana, da alterare la composizione degli alimenti o da esercitare un'influenza nociva sulle loro caratteristiche organolettiche;
- devono essere progettati in modo tale da rendere possibile lo scarico totale degli alimenti nonché delle acque di lavaggio; se muniti di rubinetti, questi devono essere facilmente smontabili allo scopo di consentire una facile operazione di lavaggio, pulizia e disinfezione;
- i contenitori devono essere dotati di apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- devono essere provvisti di portelli con idonea guarnizione a tenuta;
- quando necessario deve essere prevista una protezione termica e se del caso una verniciatura esterna metallizzata;
- ogni contenitore o cisterna deve essere pulito, disinfettato e risciacquato con acqua potabile immediatamente dopo ogni uso e, se necessario, prima di ogni nuovo utilizzo.

I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

C) Trasporto carni e prodotti della pesca

1. Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi dotati di un sistema di chiusura ermetica.
2. I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere ai seguenti requisiti:
a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;
c) per il trasporto delle carcasse, mezzane, mezzane sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti, essi devono essere muniti di dispositivo di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento, le carni sezionate possono essere trasportate in idonei contenitori.
3. Tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.
4. I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.
5. Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che nello stesso mezzo di trasporto sia garantita un'adeguata separazione fisica.
6. Le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.
7. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.
8. I mezzi di trasporto devono essere realizzati in modo da garantire una temperatura interna inferiore o pari a +7°C per le carcasse e loro parti e +3°C per le frattaglie.
9. Possono essere concesse deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni provenienti dal macello ed ancora calde e destinate a laboratori o macellerie, purché la durata del trasporto non superi due ore e per motivi connessi alla tecnica di maturazione delle carni. Tuttavia i mezzi di trasporto dovranno essere almeno isotermici.

10. I veicoli e i contenitori destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al secondo comma, lett. a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.
11. I prodotti della pesca freschi o decongelati nonché i crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura di 0, +4 °C.
12. I crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura massima di +6 °C.
Il trasporto delle carni e dei prodotti della pesca sono subordinati ad una dia/ notifica.

CAPO VIII
Disciplina della vendita su aree pubbliche

Art. 277
Definizione

1. È considerato commercio su aree pubbliche quello esercitato nelle forme previste dall'art. 1, comma 1 della legge 28-3-1991, n. 112 e D.Lgs 114/98.
2. Il commercio su aree pubbliche può svolgersi:
a. su aree mercatali in chiosco e in posteggi;
b. su posteggi isolati;
c. su posteggi isolati in chiosco;
d. su posteggi a mezzo negozio mobile (automarket) o banco temporaneo;
e. in forma itinerante a mezzo negozio mobile (automarket).
f. in forma itinerante/ambulante con mezzo idoneo e attrezzature conforme.
Per le aree pubbliche destinate al commercio, fatte salve le norme previste dalle Ordinanze Ministeriali 26.06.1995 e 3.04.2002, si applicano le disposizioni del Regolamento CE 852/04 e 853/04, la legge 28-3-1991 n° 112 e Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n°110 del 21-3-1996 e del Regolamento di Esecuzione D.M. 4-6-1993, n°248, Legge Regionale n°18 del 24.07.2001, DGR 529 del 28.04.2006, DGR 1077 del 04.07.2007, DGR 891 del 09.05.2012 e DGR. N.1149 del 04.06.2014 che revoca la DGR 1225/2013, Burp n.56 del 23.04.2013 DGR n.568 del 28.03.2013 nonché quelle previste da leggi speciali.

ART. 278
Preparazione, vendita e somministrazione su aree pubbliche

I requisiti previsti per l'attività di cui al presente capitolo sono quelli definiti dall'Ordinanza Ministeriale e dalle disposizioni regionali inerente i "Requisiti per il commercio di alimenti e bevande su aree pubbliche" integrata dalle seguenti disposizioni.
- *Preparazione e cottura nei negozi mobili*

Nei negozi mobili, è consentita la sola cottura di alimenti che siano già preparati oppure che non necessitino di alcuna preparazione. Tali alimenti possono essere venduti direttamente dopo cottura dopo assemblaggio in panini caldi o freddi o conservati a caldo e poi venduti. E' tuttavia consentito, in considerazione del minor rischio sanitario, rispetto a preparazioni più complesse, effettuare l'allestimento di "preparazioni semplici" come:
- l'impasto di farina acqua e lievito per la preparazione di paste dolci e salate (con l'esclusione dell'utilizzo di uova fresche);
- la guarnitura di prodotti tipo pizza, focacce e similari;
- la farcitura di prodotti di gastronomia dolci e salati con creme a freddo (non contenenti uovo fresco o prodotti a base di latte) e con prodotti pronti (cioccolata, marmellata etc);

- l'impasto di zucchero caramellato con frutta secca e la sua pralinatura;
- l'assemblaggio di panini, caldi e freddi;
- la preparazione di zucchero filato e granite.

Le operazione suddette devono tuttavia avvenire nel rispetto di quanto contenuto nell'art. 7, commi 2 e 4, dell'O.M. 03/04/2002, ossia la disponibilità di settori o spazi separati e opportunamente attrezzati per prevenire la contaminazione microbica.

Nello specifico si richiede, oltre a quanto previsto dall'art. 4 della su citata ordinanza:

- piani di lavoro in materiali facilmente lavabili e disinfettabili;
- scomparti o cassetti per il ricovero di stoviglie e attrezzature;
- attrezzature per la conservazione separata delle materie prime sia quelle da mantenere in regime di temperatura controllata che le altre da tenere a temperatura ambiente;
- la presenza di scomparti chiusi destinati esclusivamente alla tenuta dei materiali e attrezzature per la detersione e sanificazione.

Gli alimenti per i quali non è consentita la preparazione nel negozio mobile, dovranno provenire da laboratori autorizzati ai sensi delle direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato.

- *Somministrazione di alimenti*

Si definisce somministrazione la vendita di prodotti alimentari e bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, locali o aree di ristorazione che consentono la consumazione sul posto. Non si considera tale la esclusiva messa a disposizione di arredi esterni come panchine, tavoli e sedie senza alcun tipo di servizio. L'esercizio di somministrazione di alimenti su aree pubbliche può essere effettuata solo dalle attività in possesso dei requisiti di cui all'art. 7 comma 1 dell'O.M., quindi in presenza di cucine, locali di consumo, servizi igienici, ecc. Unica eccezione a tale obbligo è rappresentata dalla possibilità di somministrare bevande espresse o alimenti confezionati prodotti in laboratori autorizzati per gli esercizi che non possiedono cucine ma che comunque possiedono i requisiti generici di cui all'art. 3 e all'art.4 della citata O.M. e dalle disposizioni regionali.

- *Impianto elettrico per negozi mobili*

E' requisito fondamentale per il funzionamento degli impianti dedicati alla conservazione al freddo e, in alcuni casi, anche al caldo dei cibi. L'impianto deve essere in via prioritario allacciato alla rete di distribuzione elettrica, tuttavia è consentito l'uso di generatori di corrente elettrica che dovranno essere insonorizzati, rispettosi delle norme sull'inquinamento dell'aria e non provocare molestie per le persone né rischi per gli alimenti. L'uso dei generatori di corrente autonomi non è alternativo ma subordinato all'assenza di disponibilità di allaccio alla rete presente nell'area pubblica. I negozi mobili che esercitano attività fissa esclusivamente in aree attrezzate non hanno l'obbligo della dotazione di un sistema autonomo di corrente. Nel piano di autocontrollo dovranno essere indicate le modalità di mantenimento e rilevazione delle temperature di conservazione degli alimenti in fase di trasporto.

- *Impianto idraulico*

L'allaccio dell'impianto per l'approvvigionamento dell'acqua potabile e quello dello scarico delle acque reflue sono da considerarsi non obbligatori, qualora il titolare dell'impresa dimostri di svolgere la propria attività esclusivamente su area pubblica attrezzata. Dovrà essere garantita la fornitura di acqua calda al lavello.

- Deposito per alimenti

Per l'esercizio della vendita su aree pubbliche mediante autonegozio dovrà essere predisposto un locale deposito destinato allo stoccaggio degli alimenti nel periodo di inattività. Il locale dovrà essere idoneo da un punto di vista igienico sanitario e dovranno essere installate le attrezzature necessarie alla conservazione degli alimenti. Dovranno, comunque, essere garantite pareti e pavimenti lavabili, un lavandino con acqua potabile ed un impianto di refrigerazione per gli alimenti deperibili.

- *Vendita carni*
Le carni congelate e/o scongelate possono essere vendute esclusivamente in costruzioni stabili. Qualsiasi operazione di sezionamento e/o preparazione di carni fresche o scongelate potrà essere effettuata solo nelle strutture sopra dette.
- Banchi temporanei
Per i requisiti si rinvia all'art. 5 dell' O.M. 03.04.2002. e alla DGR 1077 del 4.7.2007.
Nei banchi temporanei è consentito il riscaldamento di alimenti già cotti con l'utilizzo non esclusivo dello scaldavivande. Gli alimenti riscaldati devono provenire da Ditte autorizzate ai sensi delle specifiche Direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato alla vendita su area pubblica. Gli alimenti, potranno essere sporzionati ed assemblati in panini per essere venduti caldi o freddi. I banchi temporanei devono poter usufruire di un luogo di ricovero del mezzo nei periodi di inattività.
- *Pulizia e sanificazione*
I mezzi mobili come pure i banchi temporanei dovranno prevedere nei loro Piani di Autocontrollo le periodicità e le modalità di pulizia e sanificazione degli stessi.

Art. 279
Autorizzazione/Registrazione commercio ambulante su aree pubbliche

1. L'esercizio del commercio ambulante su aree pubbliche è subordinato all'iscrizione in uno speciale registro degli esercenti previsto dalla legge 11-6-197 1, n°426 ed al possesso dell'autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della legge 112/9l e del regolamento regione puglia n°3 del 11.03.2011.
2. È, inoltre, richiesta la Registrazione rilasciata dall'Autorità Sanitaria Competente del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, secondo le rispettive competenze, per il commercio itinerante di generi alimentari e bevande (Reg. CE 852/04). Tale registrazione deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Art. 280
Aree destinate al commercio

1. L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche di cui all'art. 1, comma 2, lett. a) e b) della legge 112/1991, deve possedere, oltre ai requisiti di cui all'art. 3 della stessa legge e all'art. 3 dell'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale e n° 110/96, Ordinanze Ministeriali 26.06.1995 e 03.04.2002, legge regionale n°18 del 24.07.2001 comunque, anche i seguenti requisiti:
a. essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento per gli alimenti esposti dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
b. essere dotata di sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
c. avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla rete fognaria con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
d. alcune postazioni devono essere dotate di punti di erogazione di acqua potabile;
e. altre postazioni devono essere dotate di punti di erogazione di energia elettrica ove obbligatoriamente devono allacciarsi i mezzi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di alimenti che necessitano di refrigerazione;

f. altre postazioni devono disporre di allacciamento indipendente, per la superficie di ciascun posteggio, alla rete elettrica, alla rete idrica e allo scarico delle acque reflue tramite chiusino sifonato nella rete fognaria, il tutto secondo le necessità richieste dall'attività commerciale insediata;
g. essere dotata di servizi igienici per numero e requisiti rispondenti a quelli indicati nel presente Regolamento, con minimo due unità igieniche del tipo prefabbricato auto-pulente, distinte per operatori e per acquirenti.
2. L'area in cui si svolge il commercio in forma itinerante di generi alimentari deve possedere i requisiti di cui al comma 3 dell'art. 3 della legge 112/91 L'area in questione può essere oggetto di limitazioni e divieti per motivi di polizia stradale, per altri motivi di pubblico interesse o per ragioni di carattere igienico-sanitario. A tal proposito non devono sussistere pericoli di inquinamento veicolare, da polveri e/o da esalazioni dannose e maleodoranti nelle zone allo scopo individuate. In ogni Comune devono essere individuate le zone, nelle quali, per i predetti motivi, è vietato l'esercizio dell'attività commerciale di cui al presente articolo. L'area deve essere dotata di un sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta. Sono fatti salvi i provvedimenti delle competente Autorità di pubblica sicurezza.

Art. 281
Attività permesse nella vendita

1. La vendita è consentita per tutti i generi alimentari, purché ne siano garantire, a parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. È comunque vietata la vendita itinerante di prodotti di pasticceria contenenti creme e/o panna.
2. I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita itinerante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nel presente Regolamento.
3. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici dal contatto col pubblico.
4. La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande non è consentita nell'ambito del commercio ambulante sia a posto fisso che in forma itinerante.
5. Può essere consentita deroga al divieto di cui al terzo comma su espressa registrazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze, per i seguenti alimenti: crêpes senza uso di crema di pasticceria o panna, patatine fritte, würstel, zucchero filato, polli arrosto con idonei mezzi appositamente attrezzati.
6. La vendita di panini, di prodotti di pizzeria è ammessa, secondo le norme contenute nei precedenti articoli, a condizione che gli stessi prodotti siano preparati e confezionati in giornata, in apposito locale munito di registrazione. Detti prodotti devono, comunque. essere trasportati, osservando le prescrizioni del Regolamento CE 852/04 e del presente Regolamento.

Art. 282
Attività di vendita su aree pubbliche – Requisiti specifici

Fatti salvi i requisiti relativi alle diverse categorie di prodotti alimentari e quanto previsto dal Regolamento CE 852/04, i requisiti specifici per le aree pubbliche sono di seguito specificati.

A. Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio su aree pubbliche

Il commercio su aree pubbliche con posteggio si svolge su aree individuate dal Comune aventi i requisiti previsti dal regolamento CE 852/04 e dall'Ordinanza Ministeriale 06/95 e 04/02, legge regionale n°18 del 24.07.2001 e dalle disposizioni regionali.
I banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:
a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale, utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire a contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
b) avere piani rialzati da terra per un'altezza non inferiore a metri 0,70;
c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.
I banchi temporanei, purché dotati di idonea strumentazione, possono commercializzare i seguenti prodotti deperibili: alimenti già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione o altri alimenti deperibili confezionati.
I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche né alla loro preparazione.
I banchi temporanei per la vendita dei prodotti della pesca devono anche essere forniti di:
a) idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime freddo;
b) serbatoio per acqua potabile di idonea capacità;
c) lavello con erogatore automatico di acqua;
d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per l'acqua potabile;
e) adeguato piano di lavoro.
Tali banchi non possono essere adibiti alla preparazione dei prodotti della pesca, ma eventualmente alle sole operazioni preliminari alla vendita (eviscerazione, sfilettatura, decapitazione) qualora dotati delle caratteristiche previste dalle vigenti norme..
I requisiti richiesti per i banchi temporanei non sono applicabili ai prodotti ortofrutticoli freschi, i quali devono essere mantenuti in idonei contenitori collocati a un livello minimo di cm 70 dal suolo.

B. Requisiti dei mezzi di commercio su aree pubbliche in forma itinerante

I mezzi di trasporto usati per la vendita devono essere registrati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.
1. I veicoli usati per il commercio su aree pubbliche sono specificamente immatricolati come "veicolo speciale uso negozio" o comunque carrozzati per tale scopo; per la vendita di prodotti alimentari sono in possesso dei seguenti requisiti:
a) Vano interno, interamente realizzato o rivestito con materiale resistente, facilmente lavabile e disinfettabile, di altezza non inferiore a m 2 con piano di vendita rialzato ad almeno m 1,3 dalla quota esterna;
b) Parete laterale mobile munita di dispositivo, comunque realizzato, per la copertura protettiva dei banchi e delle altre attrezzature eventualmente esposte;
c) Banchi di vendita e di esposizione, utensili, attrezzature costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i banchi debbono essere muniti di rialzo protettivo lungo i lati prospicienti il pubblico e garantire, in caso di vendita di prodotti deperibili, quanto indicato al successivo punto f);
d) Lavello con adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'acquedotto o con apposito serbatoio, interno al veicolo, di capacità adeguata ad assolvere alle esigenze dell'igiene personale e a quelle relative al settore merceologico autorizzato. Il

lavabo con acqua calda e fredda, deve essere fornito di idoneo impianto per la raccolta e lo smaltimento in fognatura delle acque di risulta;
e) Impianto elettrico, allacciato alla rete o alimentato da sistema autonomo di erogazione, in grado di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i veicoli utilizzati per la vendita di prodotti deperibili, anche prima del raggiungimento del punto vendita e al ritorno al deposito della merce. Nel caso che sia utilizzato un generatore a motore esso dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla normativa in campo acustico e di emissioni in atmosfera, essere posizionato ad adeguata distanza dalla merce e in zona non raggiungibile dal pubblico;
f) Frigoriferi di conservazione ed esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste dalle vigenti norme;
g) Contenitore chiuso con coperchio a pedale per la raccolta dei rifiuti
2. L'idoneità dei veicoli che effettuano attività di commercio di alimenti o bevande in forma itinerante è subordinata inoltre:
a) all'individuazione di un idoneo luogo di ricovero del mezzo che sia inaccessibile a estranei e dotato di una fonte di energia elettrica;
b) alla disponibilità di locale di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale, tale da garantire idonee modalità di conservazione e di condizionamento termico per gli alimenti deperibili.
Tali veicoli sono periodicamente sottoposti a trattamenti di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione presso autolavaggi autorizzati.
Mentre il trasporto di prodotti ortofrutticoli per la vendita in forma ambulante può essere effettuata con mezzo igienicamente idoneo, contenitori idonei e tali da assicurare un'adeguata protezione dei prodotti trasportati.

Art 283

Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste

1. Lo svolgimento di fiere, festivals, sagre, manifestazione temporanee paesane ecc. ecc, è subordinato all'acquisizione dell'autorizzazione Comunale per l'occupazione del suolo pubblico, autorizzazione amministrative e alla Registrazione/parere da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta.
2. L'autorizzazione / registrazione é limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori.
3. L'istanza di registrazione deve pervenire, in tempo utile, in modo che possano essere effettuati i controlli necessari prima dell'inizio dell'attività da parte dei competenti Servizi dell'Azienda ASL (vedi art. 284).
4. Chiunque operi all'interno degli stands/gazebo gastronomici deve essere in possesso di attestato di formazione o deve essere informato sulle norme igieniche da adottare in riferimento all'attività da svolgere. Tutti gli operatori devono usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi di stoffa chiara che devono essere sempre puliti.
5. Gli stands/gazebo devono essere dotati di servizio igienico o dovrà essere, comunque, precisata la disponibilità del servizio igienico del personale addetto;
6. Gli stands devono essere pavimentati tale da facilitare la pulizia, presentare pareti laterali di facile pulizia, nonché coperti con apposite strutture mobili.
7. All'interno della zona fieristica, sagra, festivals, ecc., deve essere disponibile l'approvvigionamento idrico con acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica.
8. Gli stands/gazebo addetti alla preparazione di alimenti devono avere la disponibilità di un punto prelievo acqua con relativo contenitore per lo scarico all'interno dello stands

9. Lo stand/gazebo gastronomico, convenientemente attrezzato, deve essere ben delimitato ed accessibile solo agli addetti ai lavori negli spazi riservati alla manipolazione e preparazione degli alimenti.
10. La cottura o arrosto degli alimenti deve avvenire con barbecue -zona cottura con parete laterali con sovrastante cappa e relativa canna fumaria idonea all'uso e posizionata ad una distanza di 10mt. da porte e finestre vicine e alta rispetto al piano stradale 4mt.
11. I tavoli devono avere superficie lavabile e si devono utilizzare stoviglie monouso.
12. I rifiuti solidi prodotti all'interno degli stands devono essere raccolti in sacchi e conservati in contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico.
13. Nell'ambito dell'area destinata alle manifestazioni devono essere collocati, inoltre, in numero sufficiente, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e servizi igienici per il pubblico.
14. Per quanto riguarda il locale o stand di mescita e somministrazione, esso deve essere accessibile solo agli addetti, protetto da idonea copertura e con pareti in materiale lavabile e impermeabile almeno fino a m 2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensostruttura in materiale lavabile e impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura e al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento deve essere costituito da materiale lavabile;

Art. 284

Feste popolari con somministrazione di alimenti e/o bevande – requisiti specifici

Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 243, i requisiti speciali per le feste popolari o sagre con somministrazione di alimenti e bevande sono di seguito indicati.

A) Requisiti per feste popolari

1. Per consentire l'accertamento dei requisiti igienici da parte dei Servizi dell'ASL di Castellaneta e i conseguenti adempimenti amministrativi, le strutture e le attrezzature della festa popolare finalizzate alla preparazione e/o somministrazione degli alimenti sono allestite, di norma, almeno 48 ore prima dell'inizio dell'attività. Per i medesimi motivi la domanda (DIA) di Registrazione è presentata 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione, indicando i dati anagrafici del richiedente responsabile (il responsabile della manifestazione deve presentare la denuncia di inizio attività/notifica), la sede e la durata della manifestazione, il tipo di sostanze alimentari che si intendono preparare e/o somministrare; alla domanda è allegata una planimetria dell'intera area utilizzata per le attività alimentari, la relazione tecnica generale e quella relativa agli stand presenti con arredi e ciclo produttivo, servizi igienici per il pubblico e per il personale, elenco di tutte le attività partecipanti con copia delle registrazioni e indicazione sul ciclo produttivo alimentare.
2. Nel caso si intendano somministrare pasti o sostanze alimentari non preparati in loco è altresì specificata la cucina o il laboratorio alimentare di provenienza, che è a sua volta in possesso di Registrazione /Autorizzazione Sanitaria per la produzione di alimenti, e assicurata l'idoneità del mezzo di trasporto e delle temperature necessarie per il trasporto di alimenti deperibili. Durante le manifestazioni temporanee, è preferibile che vengano preparati e somministrati alimenti che non presentino alto rischio di proliferazione batterica quali, ad esempio, carni alla brace, pizza, dolci secchi senza crema o panna o marmellata etc..
Si intendono come alimenti che presentano alto rischio di proliferazione batterica, ad esempio, quelli a base di:

- crema
- panna
- uova crude (es. maionese)
- dolci a base di uova crude (es. tiramisù)
- pesce crudo (frutti di mare, carpaccio di pesce)
- formaggi e latticini freschi (es. ricotta, mozzarella)
- carne cruda (es. carpaccio)
- conserve e vegetali sott'olio preparati in ambienti domestico familiari.

3. Requisiti delle aree in cui sono allestite feste popolari con attività di preparazione e/o di somministrazione di alimenti:
a) sono allestite in sedi che possiedano i medesimi requisiti regolamentari previsti per la vendita di alimenti su aree pubbliche: esse pertanto sono ubicate in aree che non presentino pericoli di inquinamento per gli alimenti esposti dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti;
b) allacciamento per l'approvvigionamento idrico dalla rete dell'acquedotto comunale o sistemi alternativi giudicati idonei dal SIAN, allacciamento alla rete elettrica, collegamento alla fognatura comunale per la raccolta degli scarichi dei servizi igienici e dei lavabi, o sistemi alternativi giudicati idonei dal SIAN e sistemi per la raccolta delle acque meteoriche atti a evitarne il ristagno;
c) adeguato numero di contenitori per rifiuti solidi, dotati di coperchio a tenuta e ubicati in maniera diffusa, non adiacenti ai luoghi di consumazione e in sedi idonee a consentirne l'accesso da parte degli automezzi addetti alla raccolta;
d) in tutti gli stand adibiti alla preparazione di alimenti le aperture finestrate sono munite di reticelle o altri accorgimenti contro la penetrazione di mosche; in tutta l'area, compresa quella di somministrazione è impedito l'accesso agli animali. Durante l'orario di chiusura della manifestazione gli stand e le strutture destinate alla detenzione e alla preparazione di alimenti sono mantenute ermeticamente chiuse, inaccessibili a insetti e roditori.

B) Feste popolari con cucina

a) Cucina e sguatteria
1) la preparazione sul posto degli alimenti avviene all'interno di un locale o stand cucina, occupandone interamente la superficie oppure dislocata in zona ben delimitata, accessibile solo agli addetti, il tutto protetto da idonea copertura e dimensionato in funzione della recettività della struttura, comunque non inferiore:
1.1) a 16 mq se viene effettuata un'attività completa di cucina (con primi piatti, secondi, contorni);
1.2) a 9 mq se viene effettuata un'attività di preparazione alimenti con cottura, limitatamente a una o due specialità;
2) le pareti dello stand sono in materiale lavabile e impermeabile almeno fino a m 2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensostruttura in materiale lavabile e impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura e al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento deve essere costituito da materiale lavabile;
3) all'interno dello stand cucina è assicurata la presenza di:
3.1) piani di lavoro (in numero sufficiente ad assicurare la separazione tra lavorazioni igienicamente incompatibili come a esempio tra la lavorazione delle carni e delle verdure) e banco di distribuzione in materiale liscio, lavabile e disinfettabile (se è prevista l'esposizione di prodotti alimentari questi devono essere protetti e conservati a temperatura idonea);
3.2) lavelli in numero sufficiente, dotati di acqua calda e fredda;
3.3) contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta e dispositivo di apertura a pedale;

3.4) frigoriferi (e/o freezer per gli alimenti surgelati) di ampiezza e numero sufficiente a garantire la conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto e senza accatastamenti; è in particolare assicurata una netta separazione fra verdure crude e alimenti di origine animale, nonché fra materie prime e cibi cotti, di norma collocati in frigoriferi distinti;
3.5) impianti per il lavaggio (con lavastoviglie automatiche e un lavello di supporto, dotato di acqua calda e fredda) ubicati in sede separata rispetto alle zone di preparazione e tale da non comportarne l'attraversamento da parte delle stoviglie sporche; detto requisito non è necessario qualora la somministrazione avvenga tramite stoviglieria a perdere, anche se dovranno comunque essere garantite modalità igienicamente idonee per il lavaggio dell'utensileria di cucina;
4) la preparazione dei piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio degli ingredienti, la manipolazione e la guarnitura di alimenti pronti per la somministrazione e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni similari vanno effettuate in settori o zone separate con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica, in particolare degli alimenti cotti da parte degli alimenti crudi e relativi utensili e piani di lavoro;
5) i cibi e i condimenti preparati e cotti presso le cucine delle feste popolari, conservati ove occorra in regime di temperatura controllata, sono comunque consumati nell'arco della stessa giornata; è vietato detenere cibi cotti per la somministrazione e condimenti preparati da utilizzare il giorno successivo;
6) per quanto riguarda la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazione derivanti dalla cottura, la presenza di cappa e impianti di aspirazione analoghi a quelli previsti per gli esercizi di ristorazione è prescritta per tutti i locali o gli stand, adibiti a cucina o a laboratorio alimentare con cottura o frittura, soprattutto quando sono ubicati in sede tale da arrecare potenziali disagi e inconvenienti igienici al vicinato. Quanto sopra va valutato anche in funzione della durata della manifestazione. Al fine di tutelare il benessere e la salute degli addetti, la presenza di cappa e impianti di aspirazione dei fumi di cottura può essere prescritta anche in assenza di potenziali inconvenienti al vicinato, qualora la cottura si svolga in locale chiuso o in area aperta e popolata (vedi comma 7.2);
7) per quanto riguarda la possibilità di effettuare la cottura in spazi esterni (cottura alla brace) si adottano i seguenti accorgimenti:
7.1) la cottura è effettuata nelle immediate vicinanze di uno stand di preparazione alimenti avente i requisiti sopra descritti nel quale le sostanze alimentari da cuocere devono essere preventivamente tagliate, preparate, eventualmente aromatizzate e quindi condotte in recipienti chiusi alla cottura, da eseguire immediatamente;
7.2) la cottura alla brace all'aperto può essere realizzata con cappa e canna fumaria di altezza mt. 4 dal piano terra quando dista più di 10mt. da porte e finestre vicine, quando la distanza è minore a 10 mt la canna fumaria deve oltrepassare l'altezza dei tetti vicini. La presenza di abitazioni limitrofe può rappresentare motivo di divieto di cottura all'aperto quando non è possibile realizzare quanto sopra.
Quanto sopra va comunque valutato anche in funzione della durata della manifestazione.
b) Deposito (vedi requisiti-tipo art. 250)
c) Sala da pranzo
La consumazione dei pasti può avvenire al chiuso, all'interno di locali o stand che garantiscono una sufficiente areazione e illuminazione naturale e corrispondere ai "requisiti-tipo" per sala da pranzo, oppure all'aperto in aree di ristorazione attrezzate con tavoli di materiale lavabile (o ricoperti con materiale lavabile). Nel caso che l'area di consumazione sia collocata in tavoli all'aperto, il relativo piano di calpestio è ricoperto, non necessariamente in materiale lavabile ma quanto meno in maniera da evitare il ristagno di acqua (quindi con asfalto, cemento, ghiaia o anche con pedane di legno). Quanto sopra va valutato anche in funzione della durata della manifestazione.

d) Servizi igienici per il personale e spogliatoi (vedi requisiti-tipo art. 250)
e) Servizi igienici per gli utenti (vedi requisiti-tipo art. 250).
Negli esercizi, quali bar e similari, ove non si svolge alcuna attività di manipolazione e/o trasformazione di alimenti può essere sufficiente, sino ad un massimo di 30 posti a sedere, il servizio igienico interno all'esercizio. Negli esercizi di somministrazione in genere, compresi bar e similari, in cui si svolgono attività di manipolazione e/o trasformazione di alimenti, deve/devono essere presente/i servizio/i igienico/i destinato/i al pubblico distinto/i da quello/i destinato/i al personale addetto all'attività. Il numero dei servizi igienici da destinare al pubblico, deve essere rapportato al numero massimo di posti a sedere, prevedendo almeno un servizio igienico sino ad un massimo di 50 posti a sedere, almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, superati i 50 posti a sedere e sino a 100 posti a sedere; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo, distinto per sesso, per ulteriori 100 posti o frazione.
Tutti i suddetti servizi dovranno essere provvisti di antilatrina, allacciati all'acquedotto e alla fognatura comunale, con pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, lavabile e facilmente disinfettabile, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica. Sono inoltre dotati degli accessori descritti a proposito dei servizi per il personale. In caso di documentata impossibilità tecnica, è consentito, solo per gli utenti, utilizzare anche bagni mobili purché idonei dal punto di vista igienico-sanitario.
Nelle manifestazioni di particolare durata (superiore ai 30 giorni) o di rilevanza sovralocale, nonché in tutti i casi sottoposti al nulla-osta della Commissione Provinciale di Vigilanza sui Luoghi di Pubblico Spettacolo, almeno uno dei servizi igienici riservati al pubblico presenta i requisiti di accessibilità, previsti dal D. M. 14 giugno 1989 n. 236, per persone con ridotta o impedita capacità motoria.

C) Feste popolari con somministrazione di pasti prodotti presso altra sede

a) I requisiti relativi ad Area, Sala da pranzo e Servizi Igienici sono i medesimi sopra descritti;
b) i pasti somministrati provengono da una cucina o laboratorio alimentare autorizzato e in possesso dei requisiti necessari in funzione del numero di pasti prodotti; detti pasti sono trasportati con mezzo idoneo in regime di temperatura controllata e distribuiti presso un apposito stand o locale;
c) lo stand di distribuzione deve possedere i seguenti requisiti:
1) accessibilità solo agli addetti, protezione con idonea copertura e con pareti in materiale lavabile e impermeabile almeno fino a m 2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensostruttura in materiale lavabile e impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura e al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento è sollevato dal suolo e costituito o rivestito da materiale lavabile;
2) all'interno è assicurata la presenza di:
2.1) piano di lavoro (se è previsto il porzionamento dei pasti) e banco di distribuzione in materiale liscio, lavabile e disinfettabile (se è prevista l'esposizione di prodotti alimentari questi sono protetti e conservati a temperatura idonea);
2.2) un lavello con acqua calda e fredda funzionalmente collegato alla zona di distribuzione; un secondo lavello di supporto alla lavastoviglie automatica, qualora vengano utilizzate stoviglie del tipo non a perdere;
2.3) contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta e dispositivo di apertura a pedale;
2.4) frigoriferi di ampiezza e numero sufficiente a garantire la conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto qualora, nell'organizzazione del pasto, sia

previsto fra arrivo dei cibi e termine della distribuzione un intervallo di tempo superiore alle 2 ore;
d) tutti i cibi pervenuti per la consumazione presso la festa popolare, conservati ove occorra in regime di temperatura controllata, sono comunque consumati nell'arco della stessa giornata: è vietato detenere cibi da somministrare il giorno successivo.

D) Feste popolari con solo servizio di Bar.

a) I requisiti relativi ad Area, Deposito, Sala e Servizi Igienici sono i medesimi sopra descritti;

E) Manifestazioni con sola vendita di alimenti, senza servizio di somministrazione.

Per i requisiti delle singole strutture di vendita (chioschi, automezzi), si rimanda ai requisiti per Commercio Ambulante. Per una manifestazione temporanea con sola vendita di alimenti, senza servizio di somministrazione, la dotazione di servizi igienici per il pubblico viene ridotta del 50%.

Art. 285
Requisiti dei chioschi

1. La vendita di alimenti o la somministrazione di alimenti e bevande nei chioschi necessita di registrazione.
2. I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale idoneo e facilmente lavabile, posizionati lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.
3. I chioschi devono avere altezza interna maggiore o uguale a mt. 2,50, pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua potabile con lavabo dotato di dispositivo automatico per l'erogazione dell'acqua calda e fredda e di contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi nonché di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, nel rispetto delle norme al riguardo previste dal presente Regolamento.
4. Devono essere dotati di servizio igienico per il personale addetto; per il chiosco temporaneo deve essere presente la disponibilità del servizio igienico;
5. Devono, inoltre, essere dotati di un settore separato da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di armadi e di celle frigo per la conservazione di prodotti deperibili distinti per classi merceologiche.
6. Presso i chioschi è consentita esclusivamente la vendita dei seguenti prodotti:
a. prodotti ortofrutticoli freschi;
b. bevande preconfezionate;
c. alimenti non deperibili preconfezionati in contenitori sigillati senza manipolazione del prodotto alimentare;
d. alimenti la cui preparazione richiede manipolazioni semplice.
e. gelati preconfezionati in involucri originali o gelati e granite prodotti in laboratori autorizzati;
f. alimenti di cui è consentita deroga per la vendita in forma itinerante (crepes senza uso di crema di pasticceria o panna, patatine fritte, wurstel, zucchero filato, pollo arrosto, ecc.).
7. È vietata la vendita di pasticceria fresca e, comunque, contenente crema e/o panna.

Art. 286

Somministrazione tramite chioschi e mezzi - requisiti specifici

Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 243 e dal Regolamento CE 852/04, i requisiti speciali per i chioschi che esercitano attività preparazione e somministrazione di alimenti e bevande sono di seguito indicati.

A) Requisiti per attività di preparazione e somministrazione alimenti esercitate da chioschi o da automezzi

1. I chioschi di produzione (di gelati, panini, aperitivi, ecc. ecc.) possiedono tutti i requisiti già indicati per i chioschi di vendita di alimenti (vedi requisiti per commercio ambulante) nonché i seguenti requisiti aggiuntivi:
a) vano laboratorio, avente superficie non inferiore a 4 mq con lato minore non inferiore a 1,5 m, destinato a contenere esclusivamente le attrezzature necessarie per la produzione e separato dalla restante parte del chiosco per mezzo di pareti in materiale liscio, lavabile e impermeabile.
Il laboratorio dispone di almeno un piano di lavoro in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile e di un lavello con acqua calda e fredda. Nei chioschi di produzione gelati l'attività del laboratorio è limitata alla produzione di gelato mantecato; a differenza dei laboratori artigianali di gelateria (dotati di superficie non inferiore a 12 mq) non è ammessa la preparazione di semifreddi, torte gelate e simili.
b) Vano deposito o zona deposito, (vedi requisiti-tipo art. 250);
c) Servizio igienico riservato al personale, (vedi requisiti-tipo art. 250)
d) nei chioschi di produzione gelati, nella zona riservata alla somministrazione, separata dalla restante parte del chiosco per mezzo di pareti in materiale liscio, lavabile e impermeabile, il gelato è riposto nelle apposite sorbettiere del banco refrigerato che assicura un'adeguata temperatura di conservazione del prodotto ed è munito di termometro a lettura esterna.
Il banco con relative sorbettiere è realizzato in materiale che consenta un'agevole pulizia ed eventuale disinfezione ed essere totalmente protetto con vetrine dalla parte rivolta verso il pubblico; nell'ambito del banco o in prossimità di esso è presente almeno un lavello. È prevista inoltre la dotazione di spatole o altri utensili per la somministrazione del gelato, specifici per ogni sorbettiera.
Oltre alla somministrazione di gelato, è ammessa presso il chiosco la preparazione di generi assimilabili quali frappé, granite e simili, la somministrazione di bevande, la somministrazione di caffè, la vendita di dolciumi, panini esclusivamente già preconfezionati (da detenersi in apposita vetrinetta refrigerata se contengono ingredienti deperibili). In un chiosco gelati non è ammessa la preparazione di panini o di altri generi di gastronomia, né la cottura o il riscaldamento di alcun tipo di alimento.
2. Nei veicoli in cui viene esercitata l'attività di preparazione e somministrazione, oltre alle caratteristiche previste per i mezzi addetti alla vendita su aree pubbliche (vedi art. 282 lett.B), gli alimenti e bevande somministrate consistono di norma in panini, piadine, pucce, crepes, bevande quali bibite, caffè, ecc., nonché, in presenza di specifiche attrezzature di cottura, crescentine, patate fritte e prodotti simili. È in ogni caso proibita la preparazione e somministrazione di pasticceria fresca, prodotti a base di uova o di derivati delle uova, panna fresca, impasti a base di carne (cruda o cotta): è consentita la cottura di carni solo come prodotto di farcitura di panini, piadine e similari.
3. I veicoli nei quali viene esercitata la preparazione e somministrazione di alimenti e/o bevande sono soggetti a tutti i requisiti indicati per i mezzi di commercio ambulante itinerante. Essi dispongono inoltre di settori o spazi opportunamente attrezzati per la

preparazione degli alimenti, per il riscaldamento e la cottura. Qualora esercitino l'attività di frittura o cottura di alimenti si posizionano in sede convenientemente distante da insediamenti abitativi tale da non determinare inconvenienti dovuti a esalazioni di cottura o frittura.
4. È vietata qualsiasi operazione di preparazione e/o cottura all'esterno del mezzo autorizzato; la somministrazione è consentita solo tramite l'utilizzo di stoviglieria a perdere.

B) Requisiti per chioschi di vendita di prodotti alimentari

1. I chioschi di vendita di prodotti alimentari sono manufatti in muratura o in legno o in altro materiale idoneo ad assicurare un'adeguata coibentazione e facilmente lavabili, aventi dimensione minima pari a 10 mq e altezza minima pari a m 2,50, costruiti sollevati dal terreno circostante di almeno 15 cm e scostati dai chioschi adiacenti in misura tale da consentire la pulizia e il lavaggio degli spazi interposti fra i chioschi; diversamente sono realizzati in blocco unico senza intercapedini laterali.
2. I prodotti posti in vendita nei chioschi allo stato sfuso debbono usufruire di mezzi di protezione dagli agenti atmosferici e dagli agenti inquinanti. A tal fine, nei chioschi collocati in mercati rionali privi di una copertura generale, è prevista una pensilina in aggetto con sporto minimo di m1,5 o comunque coperture atte a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni. Inoltre, nei mercati all'aperto ubicati in zone non precluse al traffico autoveicolare, sono previsti speciali mezzi di protezione delle merci sfuse quali a esempio paratie in materiale lavabile e trasparente o vetrinette.
3. Per quanto riguarda i requisiti funzionali dei chioschi sono da ritenersi applicabili tutti i requisiti-tipo indicati per il locale di vendita alimenti (vedi requisiti-tipo art 258 lett.A).

Art. 287
Dehors (vedi anche art. 250 lett.G)

A) Oggetto, definizione e tipologie
Per "dehors" si intende il manufatto coperto con consistenza volumetrica formato da un insieme di elementi mobili o smontabili, comunque facilmente rimovibili, posti in modo funzionale ed armonico sulle aree pubbliche, private di uso pubblico o private, che costituisce, delimita e arreda lo spazio per il ristoro all'aperto.
L'elemento di arredo "dehors", come sopra definito, deve essere caratterizzato da "precarietà e facile rimovibilità", e deve essere diretto esclusivamente a soddisfare l'esigenza temporanea legata all'attività di somministrazione di alimenti e bevande e inoltre, nel caso di installazione su suolo pubblico, alla concessione del suolo stesso. Conseguentemente esso non può surrogare i requisiti strutturali obbligatori per il locale di pubblico esercizio e per le attività di somministrazione alimenti e bevande.

B) Criteri generali per la collocazione dei dehors
1. Il titolare di locale con esercizio di somministrazione di alimenti e bevande che intenda collocare su suolo pubblico un "dehors", deve ottenere dal Comune la relativa e preventiva concessione di occupazione dello stesso.
2. In presenza di vincoli di tutela previsti dal D. lgs. 22 gennaio 2004 n. 42 e ss.mm.ii. (codice dei beni culturali e del paesaggio), il richiedente deve ottenere le preventive necessarie autorizzazioni stabilite nel suddetto decreto legislativo, anche nel caso in cui il "dehors" venga installato nell'ambito e/o in prossimità del bene vincolato.
3. Tutti gli elementi che costituiscono il "dehors", in quanto smontabili o facilmente

rimovibili, non devono prevedere alcuna infissione al suolo con opere murarie o cementizie, ma solo ancoraggi mediante bullonature.

C) Caratteristiche e limiti per il posizionamento del dehors
Il "dehors" deve essere posizionato di norma in adiacenza al locale di cui costituisce arredo o, per motivate esigenze, nelle immediate vicinanze.
I manufatti in argomento devono essere staticamente idonei, dimensionati e realizzati per poter resistere alle azioni degli agenti atmosferici (neve, vento pioggia ecc.).
Servizi igienici vedi art. 250 lett. G.
Nel posizionamento dei "dehors" devono essere preferibilmente evitate interferenze con reti tecnologiche esistenti. Per quanto riguarda la rete fognaria, nella zona occupata dagli stessi non dovranno essere presenti fosse biologiche, pozzi neri, fosse settiche e pozzetti di ispezione non forniti di chiusura idraulica.

D) Manutenzione degli elementi dei dehors
1. Tutte le componenti dei "dehors" devono essere mantenute sempre in ordine, pulite e funzionali.
2. Lo spazio pubblico dato in concessione deve essere mantenuto in perfetto stato igienico-sanitario, di sicurezza, di decoro e non deve essere adibito ad uso improprio.
3. E' fatto obbligo ai titolari di concessione di occupazione di suolo pubblico di mantenere i manufatti sempre in perfetta efficienza tecnico-estetica. In caso di inottemperanza l'Amministrazione Comunale, previa verifica dell'inadempimento ed esperita specifica diffida, potrà senz'altro procedere d'ufficio alla rimozione coatta di tutte le attrezzature deteriorate, con successivo, conseguente addebito a carico dell'esercente, delle spese relative e di quant'altro occorresse per l'ottenimento dell'area in piena e libera disponibilità, fatta comunque salva e riservata ogni altra ragione per danni derivati o derivanti, ai sensi di legge.

E) Occupazione del suolo pubblico, revoca e garanzie per il ripristino
1. La concessione di occupazione di suolo pubblico costituisce titolo per l'installazione dei "dehors" ed è rilasciata nel rispetto del vigente regolamento d'igiene, di polizia urbana e del vigente codice della strada, con particolare attenzione alla fruibilità pedonale degli spazi residui.
2. Nel caso in cui la concessione di suolo pubblico per il "dehors" non sia rinnovata o venga revocata o nel caso in cui l'installazione dello stesso venga effettuata in maniera difforme dal presente regolamento, la struttura deve essere completamente rimossa e l'area deve essere completamente sgomberata e restituita alle condizioni originarie a spese del concessionario entro gg. 10 dalla scadenza o revoca dell'autorizzazione all'occupazione o dalla comunicazione dell'accertata difformità.
3. La concessione di occupazione di suolo pubblico per i "dehors" può essere revocata o sospesa, oltre che nei casi previsti dal vigente regolamento d'igiene, di polizia urbana e dal vigente codice della strada, anche qualora si verifichi una delle seguenti condizioni:
a) previa diffida, quando gli impianti tecnologici non risultino conformi alla normativa vigente;
b) previa diffida, qualora la mancanza di manutenzione comporti nocumento al decoro e/o pericolo per le persone e/o le cose e i manufatti non siano in perfetta efficienza tecnico-estetica;
c) qualora vengano a mancare le autorizzazioni prescritte dal presente regolamento;
d) qualora l'occupazione sia provatamente causa di disturbo alla quiete pubblica, previa diffida a rimuovere le cause del disturbo;

e) in caso di mancato pagamento del canone dovuto per l'occupazione di suolo pubblico;
f) in caso di cessazione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

F) Caretteristiche tecniche dei dehors e modalità di occupazione del suolo pubblico
1. Gli elementi di arredo con consistenza volumetrica, denominati "dehors", non devono avere, in ogni caso, superficie coperta superiore a mq 30 per ogni attività con somministrazione di alimenti e bevande. Ferma restando tale superficie massima, in sede di autorizzazione all'occupazione del suolo pubblico dovrà essere valutata la compatibilità della stessa, per consistenza e conformazione, con il contesto nel quale viene inserita.
2. Lo spazio coperto dal "dehors" deve essere delimitato possibilmente da una pedana rialzata di 15 cm realizzata in materiale rimovibile e senza alcuna opera in muratura. La pedana potrà essere realizzata con struttura in legno o metallo e pavimentata con tavolato in legno o elementi metallici e dovrà essere conforme alla normativa relativa al superamento delle barriere architettoniche.
3. La struttura coperta del "dehors" deve essere realizzata con struttura in legno o ferro con sezioni ridotte, copertura con tessuto o telo impermeabile avvolgibile o con ombrelloni, il tutto con soluzioni cromatiche adeguate al contesto e, nel caso di occupazione di suolo pubblico, non deve aggettare su area esterna a quella concessa. Sul perimetro del manufatto possono essere installati elementi di delimitazione con altezza max di 1,60 metri da terra, di cui la parte opaca non dovrà superare l'altezza di un metro; in alternativa può essere delimitata da fioriere o paletti con corde. All'interno della centro storico le tipologie di strutture, materiali e colori dei "dehors" devono armonizzarsi con le facciate degli edifici più prossimi.
4. Non è ammessa la installazione di "dehors" nei percorsi porticati e nelle gallerie.
5. L'altezza massima dei manufatti, misurata al colmo della copertura, non potrà superare in ogni caso 3 metri.
6. All'interno degli stessi manufatti non dovranno essere installati impianti fissi di climatizzazione. Eventuali impianti per l'illuminazione ed elettrici in generale dovranno essere completamente rimovibili e non dovranno comportare in alcun modo la realizzazione di percorsi sotto traccia su pareti o pavimentazioni, fermo restando il rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza. In ogni caso il posizionamento e il funzionamento di tali impianti non dovranno arrecare alcun fastidio.
7. I manufatti in argomento dovranno in ogni caso conciliarsi con l'impianto urbanistico circostante per quanto attiene le caratteristiche morfotipologiche e architettoniche prevalenti nel contesto.

G) Occupazione del suolo privato con dehors
1. L'installazione di strutture tipo "dehors" su suolo privato posto a confine o in prossimità di spazi pubblici, è soggetta a nulla osta igienico e dei servizi viabilità e P.M. del Comune.
2. Il verificarsi anche di una sola delle condizioni di cui al precedente articolo commi 2 e 4 non riconducibili al caso di occupazione di suolo pubblico, comporta, previa diffida, l'obbligo della rimozione del "dehors" su suolo privato.

H) Procedure
1. L'installazione del "dehors" è subordinata all'ottenimento dell'autorizzazione per l'occupazione del suolo pubblico, previa acquisizione del nulla osta igienico e della P.M. di Castellaneta, successivamente comunica al Comune e all'Azienda ASL (mediante notifica) l'installazione del dehors con richiesta delle autorizzazione e registrazione previste.
2. Alla comunicazione di cui al punto precedente, dovrà essere allegata la seguente documentazione:
a) elaborati progettuali completi di piante, prospetti e sezioni del manufatto, layout

attrezzature, particolari costruttivi in scala adeguata e planimetria generale del contesto urbano circostante;
b) attestazione, a firma di tecnico abilitato, circa il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza nelle costruzioni con particolare riferimento alla capacità di resistenza alle azioni degli agenti atmosferici;
c) foto inserimenti del "dehors" nell'area oggetto di intervento;
d)relazione descrittiva sui materiali e soluzioni cromatiche oltre che sugli impianti che si intendono installare all'interno del manufatto stesso (sedie, tavoli, cestini porta rifiuti, ecc.), inoltre indicazione sui servizi igienici .
d) parere o nulla osta della Polizia Municipale circa la viabilità e la densità del traffico;
e) descrizione del ciclo produttivo per la somministrazione di alimenti e bevande.
3. Nel caso di "dehors" da installare all'interno della centro storico, l'inizio lavori di installazione del manufatto stesso è condizionato al parere favorevole del Servizio Urbanistica che ne valuterà la qualità architettonica e in generale l'adeguatezza al contesto in cui si inserisce.

ART. 288
Circoli privati (vedi art. 370)

I circoli privati, gli enti collettivi assistenziali e i club privati di cui al DPR n. 235/2001, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste dal presente regolamento, relativamente al tipo di attività svolta.

CAPO IX
Distributori automatici

Art. 289
Requisiti

1. I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai seguenti requisiti:
a. essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
b. avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione;
c. avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
d. avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
e. le sostanze alimentari deperibili devono essere ad una temperatura non superiore a + 4 gradi C;
f. le sostanze alimentari surgelate devono essere ad una temperatura non superiore a -18 gradi C;
g. i piatti caldi devono essere ad una temperatura di + 65 gradi C, o comunque non inferiore a + 60 gradi C;
h. essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore o comunque da fonti che possano pregiudicare la salubrità degli alimenti distribuiti;
i. avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri inquinanti.

2. Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti per la raccolta dei rifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.
3. I distributori automatici devono disporre di un congegno che blocchi automaticamente la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti.

Art. 290
Autorizzazione all'installazione

1. Per l'installazione dei distributori automatici cui all'art. 289 deve essere data comunicazione all'autorità competente e registrata presso il SIAN del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL Castellaneta tramite DIA per la successiva registrazione..
2. In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:
a.della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
b. della ditta che ha in carico la gestione delle apparecchiature;
c.del tipo di approvvigionamento idrico.
3. Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta o ente presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dal D.M. 23-3-1991 e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.

Art. 291
Sostanze distribuite: requisiti

1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici devono:
a. essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria o registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/04;
b. corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
2. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto mediante controlli di qualità da effettuarsi presso laboratori autorizzati, da esibirsi a richiesta del personale adibito al servizio di vigilanza e di ispezione.
3. Sui distributori automatici devono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni dei prodotti utilizzati e dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

Art. 292
Personale addetto al rifornimento: Requisiti

Il personale che effettua il rifornimento dai distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso dell'attestato di formazione ai sensi del regolamento regionale.

Art. 293
Distributori automatici di alimenti e bevande

I distributori automatici di alimenti e bevande devono essere collocati in luoghi dove non si svolgano lavorazioni particolarmente insudicianti e dove non siano esposti a emissioni di vapori, gas, polveri o a deiezioni animali. Gli utenti accedono facilmente ai distributori automatici senza attraversare zone di preparazione o conservazione di alimenti, riservate agli addetti.

CAPO X
Attività rurali

Art. 294
Attività rurali

Le attività rurali inerenti il settore degli alimenti e delle bevande sono disciplinate dai seguenti articoli, dalle leggi e delibere della giunta regionale Puglia inerenti aspetti relativi al settore igienico sanitario e specifiche del comparto agricolo non in contrasto con il presente regolamento.
Non sono soggette al presente regolamento le produzione in proprio dei prodotti agricoli per il consumo familiare.

Art. 295
Disposizioni generali

Vengono definite imprese agricole quelle che svolgono attività agricole previste dall'art. 2135 del Codice Civile ed a quelle qualificate come agricole da disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali.
Con riferimento alla peculiarità delle attività agricole sopra definite si considerano adeguati i requisiti strutturali di seguito elencati.
E' consentito effettuare le varie attività di trasformazione del prodotto (es. vinificazione/fermentazione, invecchiamento, imbottigliamento vino, olio, etichettatura ecc.) all'interno di uno stesso locale, purché debitamente organizzate e di adeguata ampiezza, in relazione alla quantità di prodotti lavorati. Superficie minima 30mq.
L'obbligo di utilizzare materiale lavabile per pareti e pavimenti, nei locali di lavorazione, deve essere prescritto esclusivamente per gli ambienti o le aree di lavorazione dove effettivamente avviene la lavorazione. A tale proposito occorre considerare che esistono fasi di produzione nelle quali l'alimento è comunque conservato in recipienti chiusi e quindi non suscettibile a contaminazioni.
Si considerano lavabili e disinfettabili le pareti ed i pavimenti che rispondono alle seguenti caratteristiche:
- pareti piastrellate, intonacate a cemento liscio, verniciate con prodotti lavabili ed atossici ecc. per un'altezza minima di 2 ml. Nel caso di pareti aventi struttura in mattoni od in pietra è ammesso l'uso di un impermeabilizzante, che riduca l'effetto poroso. Nei locali plurifunzionali la superficie lavabile delle pareti può essere limitata alla porzione ove si svolgono le operazioni che necessitano effettivamente di tale requisito;
- pavimenti in piastrelle, marmo, cemento verniciato con vernice impermeabile ecc.;
- soffitto facilmente pulibile, sia esso liscio (esempio intonacato) e sia con travi, travicelli, legno o piastrelle in cotto ecc.. In quest'ultimo caso, negli ambienti e/o aree di lavorazione dove effettivamente sussistono possibili rischi di contaminazione degli alimenti, è consigliabile tamponare gli spazi che intercorrono tra le travature ed il soffitto, in maniera da eliminare i ripiani orizzontali, possibili fonti di accumulo di polvere ed altro.

I locali adibiti a conservazione, stagionatura ed invecchiamento di formaggi, salumi, vini ed aceti, pur sottostando agli adempimenti prescritti dal Regolamento (CE) n. 852/2004, possono derogare ai requisiti di microclima ed alle caratteristiche previste per pareti e pavimenti, contemplate dal presente regolamento. Inoltre i locali di deposito di cereali e di ortofrutta, sfusi o in idoneo imballaggio, senza che gli stessi siano stati trasformati, possono derogare dalle caratteristiche dei pavimenti e delle pareti contemplate dal presente regolamento. Qualora le sostanze alimentari non entrino in contatto diretto con l'ambiente di lavoro (per esempio stoccaggio e affinamento del vino in bottiglia, barrique, tino ecc.), i locali devono essere di facile pulizia, senza la necessità che le pareti o il pavimento siano lavabili.
I servizi igienici e gli spogliatoi per il personale addetto così come definiti dal presente regolamento possono essere inseriti nel centro aziendale purché facilmente raggiungibili. Per imprese a carattere familiare che operano sul posto si possono ritenere idonei i servizi igienici e lo spogliatoio siti nell'abitazione dell'imprenditore, purché nella zona di lavorazione vi sia almeno un lavamani, dotato di erogatore di acqua non manuale, distributore di sapone automatico ed asciugamani a perdere.
E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:
- ricevimento e pigia-diraspatura delle uve
- prima fermentazione in vasi vinari
- lavaggio, cernita ed insacchettamento ortofrutticoli freschi
- insacchettamento cereali e legumi

La vendita in azienda dei propri prodotti deve essere effettuata in locali adibiti a tale scopo, aventi le caratteristiche strutturali previste dal presente Regolamento
E' ammessa la vendita direttamente nei locali di lavorazione o preparazione purché in tempi diversi e in zone appositamente predisposte e dedicate.

Art. 296

Produzione, invecchiamento, imbottigliamento, etichettatura di vino, olio ed altri alimenti simili

Per le imprese che non rientrino nella definizione di impresa agricola come definita precedentemente art. 295, oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente regolamento devono possedere i requisiti previsti per le rispettive tipologie disciplinate dai successivi articoli.

Art. 297

Vinificazione o Fermentazione / Stabilimenti vinicoli

1. Gli stabilimenti vinicoli destinati alla lavorazione delle uve sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producono vino destinato alla vendita devono essere muniti della registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/04.
2. Sono esclusi dalla registrazione di cui al precedente comma i privati che producono vino in proprio, ad esclusivo uso della famiglia, che compiano tutte le fasi del ciclo di trasformazione delle uve in propri locali e che non destinino il prodotto alla commercializzazione; in qualsiasi modo essa possa avvenire la fermentazione del mosto non deve arrecare molestia da odori e infestanti alle persone e alle abitazioni limitrofe; lo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività di vinificazione deve avvenire secondo legge.
3. L'attività di registrazione, istruttoria e l'attività di vigilanza sono assicurate, nell'ambito delle rispettive competenze, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di

Castellaneta e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
I locali devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal Regolamento CE 852/04.
E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:
- ricevimento e pigia-diraspatura delle uve.
- Lo stoccaggio delle vinacce può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

Nella zona di vinificazione devono inoltre essere presenti:
- un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda;
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia.

4. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
5. Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo smaltimento delle acque reflue rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.
6. Per quanto attiene il conferimento dei residui di lavorazione, che non vengono avviati ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinati all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento di rifiuti. La disposizione contenuta nel presente comma si applica anche per le ipotesi disciplinate al precedente comma 2.
7. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

Art. 298
Imbottigliamento olio e vino

Nella zona di imbottigliamento devono inoltre essere presenti:
- un lavabo a doppia vasca fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda;
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia;
- un numero sufficiente di scaffali chiusi od analogo sistema costruiti con materiale liscio, lavabile, impermeabile e facilmente disinfettabile, per il contenimento dei materiali ausiliari occorrenti per l'imbottigliamento (tappi, capsule, fascette, etichette, ecc.);
- locale/zona per il deposito delle bottiglie vuote e deposito/zona per i prodotti finiti;
- un sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue dell'insediamento secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

L'imbottigliamento può anche avvenire con idoneo mezzo mobile allestito allo scopo.

Art. 299
Produzione olio (frantoio)

1. I frantoi oleari destinati alla molitura delle olive, sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producano olio di oliva ad uso alimentare devono essere muniti della registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/04.
2. L'attività di Registrazione, istruttoria e di vigilanza sono assicurate, nell'ambito delle rispettive competenze, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Castellaneta

e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
3. I locali devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal Regolamento CE 852/04.
4. E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:
- ricevimento e lavaggio olive.

Nella zona di produzione olio (frantoio) devono inoltre essere presenti:
- un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia.

5. Lo stoccaggio delle sanse può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.
6. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
7. Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo stoccaggio e smaltimento delle acque di vegetazione e delle sanse rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

Art. 300

Produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti agricoli aziendali

1) Per le aziende agricole a carattere familiare, così come definite all'art. 295 è consentita la preparazione di conserve a base di prodotti vegetali provenienti prevalentemente dalla coltivazione del fondo, in particolare di confetture, marmellate, succhi di frutta, verdure sottaceto e sottosale, verdure sottolio, pomodori conservati nelle varie modalità, salse, ecc., in appositi laboratori, anche polifunzionali, aventi i requisiti igienico sanitari e le caratteristiche strutturali previsti di seguito elencati:
a) sufficiente aerazione ed illuminazione naturale garantita dalla presenza di aperture sull'esterno. In relazione alla superficie illuminante e alle altezze medie, si applica quanto previsto dal presente Regolamento;
b) superficie minima di 12 metri quadrati. La superficie può essere costituita dalla sommatoria dei locali adibiti rispettivamente alle funzioni di cui alle lettere f), g) e h);
c) pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri;
d) pavimento ben connesso lavabile e disinfettabile;
e) finestre e porte esterne protette da dispositivo contro gli insetti ed i roditori;
f) zona di lavaggio e preparazione alimenti, dotata di lavello;
g) zona di cottura;
h) zona di lavaggio stoviglie, attrezzata con lavello e lavastoviglie;
i) lavamani o lavello della zona lavaggio stoviglie purché dotato di comando di erogazione acqua non manuale e attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso;
j) contenitore per rifiuti con comando a pedale;
k) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da poter convogliare all'esterno i fumi ed i vapori oltre il colmo del tetto;
l) tavoli da lavoro con superficie lavabile;
m) armadietti per riporre le stoviglie;

n) armadio chiuso per il deposito dei materiali per la pulizia e la disinfezione, o apposito locale separato da quello dove gli alimenti e le bevande vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;
o) lavastoviglie o lavello;
p) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro;
q) spazio, o locale, idoneo per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti con scaffali in materiale lavabile e disinfettabile;
r) servizi igienici per gli operatori alimentari aventi i requisiti di cui al comma 2 del presente articolo.
2) I servizi igienici per gli operatori alimentari devono avere in particolare i seguenti requisiti:
a) non essere direttamente comunicanti con il locale autorizzato;
b) avere uno spogliatoio, eventualmente identificabile con l'antibagno dei servizi igienici e dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero corrispondente a quello degli addetti. La porta dell'antibagno deve essere dotata di dispositivo per la chiusura automatica;
c) essere dotati di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione acqua non manuale, distributore automatico di sapone e con asciugamani monouso.
Per aziende a carattere familiare che operano sul posto si possono ritenere idonei i servizi igienici e lo spogliatoio siti nell'abitazione dell'imprenditore, purché nella zona di lavorazione vi sia almeno un lavamano, dotato di erogatore di acqua non manuale, distributore di sapone automatico ed asciugamani a perdere.
In considerazione del rischio sanitario rappresentato dalla possibilità di sviluppo di microrganismi ed in particolare del C. Botulinum, si dettagliano indicazioni specifiche, per le conserve vegetali:
A) *Accorgimenti preliminari per ogni tipo di preparazione*
- Lavaggio e pulizia accurata delle mani e dei piani di lavoro.
- Lavaggio e pulizia accurata degli ingredienti alimentari (per allontanare residui di terra, principiale veicolo di spore di C.Botulinum).
- Eventuale disinfezione con presidi medico-chirurgici a base di cloro, secondo le modalità descritte nell'etichetta dei presidi medico chirurgici usati e successivo lavaggio finale.
- Preferire contenitori di piccole o medie dimensioni (per facilitare la penetrazione del calore in tutti punti dell'alimento da conservarsi).
- I contenitori per alimenti devono essere sterili.
- Utilizzare tappi ermetici monouso, assicurandosi del perfetto stato delle guarnizioni.

B) *Preparazione di semiconserve* (prodotti non sottoposti a sterilizzazione finale)
- Per la bollitura in aceto utilizzare solo aceto puro da confezioni autorizzate del commercio, senza effettuare successive diluizioni (onde garantire una corretta acidificazione del prodotto: pH inferiore a 4,5).
- Per le salamoie usare concentrazioni di cloruro di sodio comprese tra il 10% e il 33% (da g.100 a g.330 di sale di cucina per litro d'acqua).

C) *Preparazione delle conserve vegetali o di prodotti al naturale da trattarsi termicamente*
- Dopo avere eseguito quanto previsto al punto "accorgimenti preliminari" procedere, dopo il confezionamento, alla sterilizzazione in autoclave.
- Etichettare con data di confezionamento.

D) *Preparazione delle conserve zuccherate*
- Cernita, lavaggio e pulizia accurata della frutta.
- Aggiunta di zucchero pari al 60-65% (600-660g/kg) del peso della frutta cruda.**
- Cottura e concentrazione.
- Invasettamento in contenitori sterili (si consiglia di non riempirli fino al colmo).
- Eventuale successivo trattamento termico.

•Etichettare con data di confezionamento.

**in alternativa la procedura delle confetture e marmellate prevede una prima cottura della frutta e poi l'aggiunta di zucchero, in quantità pari al peso della frutta cotta.

Art. 301

Essiccazione erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi

1. L'essiccazione di erbe aromatiche, funghi, frutta e ortaggi, eseguita con metodi naturali senza l'utilizzo di apporti esterni artificiali quali la ventilazione forzata, la produzione di calore o similari non è soggetta alle disposizioni del presente regolamento.
2. Questa operazione può essere eseguita anche in aree esterne, piazzole o tettoie per lavorazioni stagionali e comunque occasionali, purché al riparo da fonti di inquinamento atmosferico e da agenti inquinanti, nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione.

Art. 302

Prodotti ortofrutticoli e funghi

A) Funghi e tartufi
1. La coltivazione e la vendita dei funghi e tartufi è disciplinata dalla Legge n. 352/1993, dal D.P.R. n. 376/1995 e dalla Legge Ragionale n°12 del 25/08/2003 modificata dalla Legge Regionale n°14 del 15/05/2006.
2. I funghi freschi coltivati possono essere venduti dai titolari di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli senza specifica autorizzazione.
3. La vendita al dettaglio di funghi epigei spontanei freschi e di funghi porcini secchi sfusi è, invece, soggetta ad autorizzazione comunale, che viene rilasciata ai soggetti che abbiano superato, presso l'Azienda ASL di Castellaneta, l'esame relativo alla conoscenza delle specie fungine commercializzate e dei rischi connessi.
4. È vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso in forma itinerante.
5. I funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio o alla somministrazione sono muniti di certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda ASL di Castellaneta. A tal fine i funghi sono presentati al controllo separati per specie fungina e contenuti in imballaggi destinati alla vendita al dettaglio, muniti di etichetta che riporti il nome e l'indirizzo della ditta che li commercializza, il peso e il Paese di origine; sono freschi, interi, in buono stato di conservazione, puliti da terriccio e da corpi estranei. Il cartellino di certificazione apposto dall'Azienda ASL su ogni confezione, accompagna il prodotto fino alla fine della commercializzazione e i contenitori dei funghi certificati non possono essere sostituiti con altri.
6. I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, sono distinti per specie, varietà e pezzatura, sani e ben maturi, liberi da corpi estranei e impurità; è indicato, su apposito cartellino, il nome latino e italiano di ciascuna specie e varietà, secondo la denominazione ufficiale riportata dalle vigenti leggi e la zona geografica di raccolta.
7. È vietata la vendita di funghi e tartufi invasi da parassiti, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati.
8. È consentita la vendita di funghi surgelati in confezioni integre recanti le indicazioni di legge.

B) Prodotti ortofrutticoli

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

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

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

4. È vietata la vendita di:

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

b. frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modeste entità;

c. frutta rotta o tagliata;

d. frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo, che contengano residui superiori ai limiti consentiti.

5. I prodotti ortofrutticoli devono essere posti in vendita secondo quanto stabilito dalle leggi comunitarie, nazionali e regionali.

6. I recipienti - contenitori utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi devono sempre essere mantenuti puliti.

7. È tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acque, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

8. È vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli lungo le strade di intenso traffico urbano ed extraurbano; la vendita e l'esposizione all'aperto, previo parere e registrazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL, è consentita solo se i prodotti siano adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione di insetti, dall'influenza di agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

Art. 303

Locale Polifunzionale per azienda agricola

1. Nel caso in cui nel laboratorio di cui all'art. 300 vengano preparati, trasformati e confezionati diverse tipologie di prodotto e/o lo stesso sia adibito alla preparazione dei pasti nell'ambito dell'attività agrituristica, tali operazioni dovranno obbligatoriamente avvenire in momenti diversi.

2. Fermo restando quanto previsto al comma 1, in tale locale polifunzionale è consentito anche il confezionamento manuale o con apparecchiature semi automatiche di modiche quantità di olio.

Art. 304

Caseifici annessi ad azienda agricola o caseifici indipendenti.

Sono soggetti a registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 o riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.

1. Oltre ai requisiti generali previsti, i laboratori di produzione devono avere locali distinti o aree separati per:

- il deposito del latte
- le operazioni di produzione dei formaggi
- l'asciugatura dei formaggi

- la stagionatura e deposito dei prodotti; i depositi devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti finiti qualora la natura degli stessi lo renda necessario.
2. Può essere consentito, in particolari condizioni, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo che i locali sopra distinti siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza; tuttavia dovrà essere garantita perlomeno la separazione tra zone umide e zone asciutte.
3. Il latte utilizzato deve provenire da allevamenti registrati dal Servizio Veterinario competente per territorio e deve essere conservato in idonei refrigeratori a temperatura inferiore a 8°C se utilizzato nell'arco della giornata o a 6°C se utilizzato successivamente. La refrigerazione non è obbligatoria qualora il latte venga trasformato entro due ore dalla mungitura.
4. I locali devono essere:
- costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico - sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari; a tale scopo è necessaria, tra l'altro, l'installazione di cappa aspirante al di sopra della caldaia destinata al riscaldamento del latte prima dell'aggiunta del caglio;
- con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti;
- adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella documentazione planimetrica allegata.
5. Nel locale di lavorazione dovrà essere installato almeno un lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda idonea al consumo umano, non azionabile manualmente.
6. E' consentito l'uso di legno nei locali di stagionatura.

Art. 305
Latte crudo e derivati

Gli stabilimenti per la produzione di latte e prodotti a base di latte, sono regolamentati rispettivamente dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e dal Regolamento (CE) n. 853/2004.
E' consentita, quale produzione primaria, la vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di latte crudo, mentre la produzione e la successiva vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di prodotti a base di latte (formaggi) preparati nella stessa azienda è soggetta a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.

A) Vendita di latte dal produttore al consumatore
È consentita la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana secondo le seguenti modalità:
a) direttamente nell'azienda di produzione
b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

Tale commercializzazione è regolamentata dalla "Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo e le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in materia di vendita di latte crudo per l'alimentazione umana" rep. N. 5/CSR del 25 gennaio 2007 cui si rimanda.

B) Vendita di latte crudo destinato al consumo umano
La vendita di latte crudo destinato al consumo umano è disciplinata dal precedente punto.

1. I distributori di cui alla lettera A punto b) dovranno essere registrati ai sensi del Regolamento n. 852/2004, secondo le modalità previste dall'Accordo della Conferenza Stato- Regioni relativo alle Linee-guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 9 febbraio 2006.
2. L'azienda agricola che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo attraverso macchine erogatrici deve presentare un'istanza di registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 accompagnata da una relazione tecnica dettagliata che specifichi le modalità di vendita della matrice alimentare oggetto di richiesta.
3. L'operatore del settore alimentare potrà iniziare l'attività dopo la notifica e se non ha ricevuto un diniego da parte del Servizio Veterinario della ASL competente per territorio.
4. Il posizionamento delle macchine erogatrici è limitato al territorio della Provincia dove risiede l'Azienda di produzione o delle Province contermini.
5. Le Aziende che intendono intraprendere tale modalità di vendita, devono dimostrare di essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III- Sezione IX- Capitolo I del Regolamento (CE) n. 853/2004, rispettare le disposizioni previsti all'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Regolamento (CE) n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come riportato al punto III) dello stesso allegato.

Art. 306
Laboratori di produzione miele

1. L'attività di apicoltura è disciplinata dalla legge regionale e nazionale.
2. L'attività di smielatura e confezionamento di prodotti dell'apiario destinati al consumo alimentare umano è soggetta alle disposizioni del presente regolamento, nonché a registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.
3. Non è soggetta al presente regolamento ed a registrazione la produzione in proprio di miele e prodotti apiari per il consumo familiare.
4. E' consentito l'esercizio dell'attività con carattere stagionale limitata ad alcuni periodi dell'anno in locali riconosciuti idonei ma utilizzati per le lavorazioni solo in alcuni periodi dell'anno.
5. I laboratori di smielatura, salve le citate disposizioni particolari per le attività agricole, devono avere i seguenti requisiti:
- pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- pareti rivestite in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di 2 m;
- finestre e porte dotate di protezione contro gli insetti e roditori;
- separazione fra zona di smielatura e la zona di confezionamento; tale separazione può essere realizzata anche parzialmente o tramite arredi (armadi, ecc.);
- attrezzature idonee preferibilmente in acciaio inossidabile per la smielatura, conservazione e/o maturazione del miele;
- armadietti individuali per gli addetti a doppio scomparto rispettivamente per gli indumenti personali e per quelli da lavoro;
- armadietto per i prodotti ed attrezzature per la pulizia;

- armadi per il deposito separato di vasetti, materiale per l'etichettatura, cartoni da imballaggio;
- servizio igienico e spogliatoio ai quali si può derogare se sussistono le condizioni indicate nelle disposizioni generali del presente articolo e se non vi accedono soggetti estranei all'impresa familiare (smielatura consortile).

Art. 307
Vendita animali vivi

1. Il commercio su area pubblica di animali vivi deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e di tutela del benessere animale.
2. Tale attività non può essere esercitata nello stesso posteggio né in posteggi contigui dove si effettua la vendita o la preparazione di alimenti.
3. Le condizioni di trasporto ed esposizione degli animali vivi destinati alla vendita su area pubblica devono rispettare i requisiti fissati dalla vigente normativa.
4. Gli animali devono essere adeguatamente protetti dall'irradiamento solare, dalla pioggia, dalle polveri e da qualsiasi altra condizione che ne costituisca un disagio.
5. Gli animali devono essere posti in condizione di evitare il diretto contatto con il pubblico.

Art. 308
Elicicoltura (vedi art. 422)

1. L'allevamento di lumache e/o la commercializzazione delle stesse devono avvenire in impianti autorizzati dall'Autorità sanitaria competente dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta.
2. I terreni utilizzati devono essere indenni da qualunque tipo di inquinamento, compreso quello derivante dall'uso di antiparassitari e diserbanti.
3. È vietato, nell'allevamento, l'uso di qualunque sostanza nociva alla salute degli animali allevati e della salute umana.
4. Sono fatte salve tutte le disposizioni vigenti in materia.
5. È ammessa la vendita al pubblico con le modalità di seguito prescritte:
- E tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acque, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

TITOLO VII
IGIENE DELL'ACQUA AD USO UMANO

CAPO I
Igiene dell'acqua ad uso umano

Art. 309
Competenze del Comune - ovvero dell'Autorità d'ambito

1. Compete al Comune il rilascio dell'autorizzazione all'uso potabile degli impianti acquedottistici.

2. Al Comune, ovvero all'Autorità d'ambito una volta istituita ai sensi della Legge n. 36/1994 L.R. n.24 del 19.12.1983, competono la vigilanza e l'adozione dei provvedimenti amministrativi a tutela della salute pubblica ai sensi degli artt. 10 e 14 del D.Lgs. n. 31/2001, nei casi di accertata inosservanza dei requisiti di legge o di sospetto o accertato inquinamento di qualsiasi acqua destinata a uso umano.
3. Nei casi di accertata necessità, il Comune ha facoltà di disporre temporanea regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua per assicurare la dotazione per i bisogni primari.
4. È fatto divieto di sospendere la erogazione di acqua a uso umano agli edifici per morosità degli utenti.
5. Il Comune (l'autorità d'ambito, una volta istituita) per l'esercizio delle proprie attribuzioni si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta, anche tramite la definizione di protocolli operativi che disciplinano le relative procedure. In particolare il Comune concorda con l'Azienda ASL e il gestore del servizio idrico le procedure per il rilascio delle autorizzazioni comunali all'uso potabile di reti e serbatoi di transito di nuova realizzazione.

Art. 310
Competenze dell'Azienda ASL

1. All'Azienda ASL di Castellaneta compete ai sensi del D.M. 26.3.1991 e del D.Lgs. n. 31/2001:
a. il parere in merito alla idoneità degli impianti acquedottistici;
b. il controllo degli stessi impianti e della qualità dell'acqua da questi erogata, con la proposta di adozione di eventuali provvedimenti amministrativi a tutela della salute pubblica;
c. il giudizio di qualità e di idoneità delle acque a uso umano
2. L'Azienda ASL di Castellaneta, anche in collaborazione con il Comune (autorità d'ambito) e con il gestore del servizio idrico, ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. n. 31/2001 ha facoltà di disporre provvedimenti finalizzati alla prevenzione e controllo di rischi per la salute dei cittadini derivanti dalle reti idriche interne agli edifici, qualora le acque erogate da tali reti non rispettino i requisiti di idoneità dopo la fornitura dall'acquedotto.
3. Di tali provvedimenti l'Azienda ASL dà comunque comunicazione al Comune e al gestore del servizio idrico, oltre che ai cittadini interessati.

Art. 311
Competenze dell'Arpa

Ai sensi della normativa vigente, l'ARPA è tenuta ad assicurare all'Azienda ASL il supporto tecnico, scientifico e analitico necessario per il controllo delle acque a uso umano.

Art. 312
Competenze dell'ente gestore

Al gestore del servizio idrico competono i controlli interni previsti dalla vigente normativa. Dei risultati dei controlli interni effettuati, il gestore del servizio idrico dà notizia all'Azienda ASL di Castellaneta con periodicità semestrale, fatta salva la tempestività delle comunicazioni nei casi in cui si riscontrino irregolarità che possano costituire rischio per la salute pubblica.

Art. 313
Vigilanza e controllo

1. All'Azienda ASL di Castellaneta competono i controlli da effettuarsi in sede di progettazione, costruzione ed esercizio degli impianti di acquedotto. La stessa Azienda ASL esegue i controlli ispettivi e i campionamenti finalizzati al giudizio di qualità e di idoneità delle acque.
2. I controlli sono eseguiti con le modalità previste dal D.M. 26.3.1991 e dagli artt. 6,7,8 del D.Lgs. n. 31/2001.

Art. 314
Requisiti delle acque

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate all'uso umano sono definite dalle vigenti norme in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 31/2001 e successive modifiche o integrazioni. In carenza di tali caratteristiche le acque non possono essere destinate all'uso umano.

Art. 315
Acqua trattata in apparecchi collegati a reti idriche e resa disponibile al consumo

1. I controlli afferenti agli esercizi della ristorazione pubblica e collettiva, alle case dell'acqua, ai chioschi e ad ogni altra impresa alimentare che effettua il trattamento, sono effettuati secondo le disposizioni di cui al Reg. CE 882/2004 e sulla base della check-list di cui all' Allegato 11, del Regolamento Regionale n°1 del 9 gennaio 2014.
2. Nei piani di autocontrollo adottati dagli OSA, per ciascuna attività sono predisposte, attuate e mantenute una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP. In particolare, vanno individuati i punti critici di controllo e vanno predisposte analisi di laboratorio volte a verificare il mantenimento dei parametri relativi alla potabilità dell'acqua e il controllo di eventuali cessioni da sostanze e materiali in contatto con l'acqua.
3. Sul contenitore dell'acqua trattata e somministrata deve essere presente un'etichetta riportante:
a. il tipo di approvvigionamento;
b. i trattamenti subiti;
c. le sostanze introdotte;
d. la dichiarazione di conformità ai valori di parametro previsti dal D.Lgs. 31/2001. Per l'acqua venduta mediante spillatura, l'etichetta deve essere applicata sull'impianto e, comunque, deve essere ben visibile al consumatore.
4. I prelievi di campioni per il controllo sono effettuati all'uscita dell'apparecchio e, eventualmente, nei contenitori, qualora l'acqua sia somministrata mediante brocche o bottiglie aperte.
Vedi il D.M. 25/2012 che stabilisce prescrizioni tecniche relative alle apparecchiature per il trattamento dell'acqua destinata al consumo umano.

Art. 316
Acque utilizzate nelle imprese alimentari

1. L'utilizzo dell'acqua nelle imprese alimentari, ivi comprese quelle operanti nel commercio al dettaglio così come definito dal Regolamento (CE) 178/2002 (articolo 3, punto 7), è disciplinato dal Regolamento (CE) 852/2004.

2. Sono escluse dal rispetto dei requisiti previsti dal D.Lgs. 31/2001, le acque individuate ai sensi dell'articolo 11, comma 1, lettera e) dello stesso decreto legislativo, la cui qualità non deve avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale.
3. Per il lavaggio di prodotti come pronti al consumo (prodotti di IV gamma) è possibile solo l'impiego di acqua potabile.
4. I requisiti per l'acqua potabile, previsti negli allegati del D.Lgs. 31/2001, devono essere rispettati anche per acque fornite tramite cisterne alle imprese alimentari.
5. L'impresa alimentare che utilizzi acqua destinata al consumo umano derivante da approvvigionamento autonomo, è identificata come "Gestore" fino al punto d'uso, in quanto fornitore di acqua attraverso impianto idrico autonomo; l'utilizzo di tale acqua è subordinata al rilascio del giudizio di idoneità.
6. Nelle imprese alimentari può essere usata, nel ciclo produttivo, anche acqua pulita, cioè un'acqua di qualità tale da non presentare rischi di contaminazione, sia chimica che microbiologica dell'alimento inoltre, non deve compromettere la sicurezza dell'alimento e non deve essere incorporata nell'alimento, l'acqua pulita può essere usata per il lavaggio esterno. La valutazione e gestione dei rischi correlati al suo utilizzo costituiscono responsabilità dell' OSA nell'ambito del sistema di autocontrollo.
7. Qualora gli operatori del settore alimentare utilizzino acqua pulita, in qualsiasi fase successiva alla produzione primaria, devono predisporre procedure di monitoraggio e documentazione inerente alla sua sicurezza ed alla sua idoneità basate sul sistema HACCP. I relativi rapporti di prova devono essere a disposizione dell'Organo di controllo presso l'impresa alimentare.
8. Nella valutazione del rischio si dovranno considerare i seguenti aspetti:
- la composizione dell'acqua (inclusi eventuali contaminanti di tipo microbiologico, chimico, alghe tossiche, ecc.) al punto di approvvigionamento e le possibili variazioni quali-quantitative che possono influire direttamente o indirettamente sulla sicurezza degli alimenti;
- l'impatto delle fonti di contaminazione, naturali o umane, e le possibili misure protettive per mitigarle;
- l'impianto idrico, comprendente le modalità di attingimento, l'eventuale trattamento con procedure adeguate, lo stoccaggio e la distribuzione dell'acqua.
9. Altre tipologie di acqua possono essere utilizzate al di fuori del ciclo produttivo e non devono venire mai a contatto, diretto o indiretto, con gli alimenti. Le condotte delle diverse tipologie di acqua, identificabili da una diversa colorazione, non devono essere raccordate tra loro e si dovrà evitare qualsiasi possibilità di riflusso. Quindi, i dispositivi e le procedure seguite per l'attingimento, la distribuzione e l'impiego, devono assicurare la separazione delle diverse tipologie di acqua e queste non devono mai mischiarsi tra loro.
10. Sono sanzionabili, ai sensi dell'art. 6 comma 5 del D.Lgs. 193/2007, le imprese alimentari che impiegano acqua non potabile o acqua pulita al di fuori di quanto previsto dalle norme vigenti.

Art. 317

Acque utilizzate nelle strutture ricettive non allacciate alla rete idrica pubblica

1. L'acqua utilizzata nelle strutture ricettive non allacciate all'acquedotto pubblico, in base al diverso profilo di qualità e sicurezza, può essere di due tipi:
a. acqua potabile;
b. acqua non potabile.
2. Il rifornimento di acqua potabile potrà aversi mediante approvvigionamento autonomo o mediante acqua trasportata. In ogni caso l'acqua deve essere dotata di giudizio di idoneità.

In entrambi i casi, il titolare della struttura ricettiva si identifica Gestore e, pertanto, soggiace agli obblighi previsti dal Regolamento Regionale n°1 del 9 gennaio 2014.
3. Per gli usi diversi da quello potabile, nell'ottica del risparmio della risorsa idrica, potrà e dovrà essere favorito l'impiego di acqua non potabile, sottoposta a disinfezione, con il rispetto dei parametri microbiologici previsti dal D. Lgs. 31/2001 e nella prospettiva della prevenzione della legionellosi.
Le diverse tipologie di acqua non devono presentare interconnessioni. I rubinetti da cui viene erogata acqua non potabile devono essere segnalati con apposito cartello.

Art. 318
Acqua trasportata mediante cisterna

1. L'acqua destinata al consumo umano può essere trasportata solo se in possesso di giudizio di idoneità.
2. Per il trasporto le imprese utilizzano esclusivamente cisterne autorizzate e/o registrate. I materiali costituenti la cisterna e gli accessori devono essere conformi alle prescrizioni della normativa vigente per i materiali posti a contatto con l'acqua (D.M. 21.03.1973 e D.M. 06.04.2004 n. 174).
3. Le attrezzature usate per la fornitura mediante cisterna (manichette, tubi, raccordi, e simili) devono essere sottoposte alle stesse modalità di sanificazione previste per la cisterna e conservate in sicurezza igienica, in modo che non possano verificarsi contaminazioni e successivo rischio per l'acqua che ne verrà a contatto.
4. Le imprese che effettuano il trasporto devono dimostrare, ogniqualvolta richiesto dagli organi di vigilanza, di:
a. aver effettuato i controlli interni di cui all'art. 7 del D. Lgs 31/2001, se rivestono anche la qualifica di "Gestore";
b. avere il piano di autocontrollo predisposto secondo i principi del sistema HACCP, corredato delle relative schede di monitoraggio debitamente compilate in cui siano riportate:
b.1 - le date;
b.2 -le risultanze di tutte le operazioni di autocontrollo sulla qualità dell'acqua trasportata;
b.3 -le sanificazioni;
b.4 -le modalità di smaltimento dei liquidi di risulta successivi alla disinfezione.
c. La mancata predisposizione e applicazione delle suddette procedure di autocontrollo comporta, a carico dell'OSA, una sanzione amministrativa ai sensi dei commi 6 e 8 dell'art. 6 del D. Lgs.193/2007.
5. Ai fini della rintracciabilità ai sensi dell' art.18 del Regolamento CE n. 178/2002, il vettore deve tenere, a disposizione delle Autorità Competenti che lo richiedano, un registro nel quale sono riportati per ogni carico di acqua: il fornitore, la data, l'orario, la quantità di acqua e il destinatario della fornitura.
La violazione di tale obbligo comporta la sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs 190/2006.
6. L'autorizzazione sanitaria o la Registrazione, il manuale aziendale di autocontrollo, le relative schede di monitoraggio e il registro sulla rintracciabilità devono essere custoditi a bordo per le verifiche da parte degli organi di controllo.
7. Il ciclo completo del trasporto, costituito dalle fasi di carico dell'acqua, trasferimento e scarico, deve essere svolto nel più breve tempo possibile e, comunque, entro le 12 ore. Il presente comma non si applica alle navi cisterne.
8. Si procede al lavaggio e alla sanificazione della cisterna e degli accessori:

a. ogni volta che viene riutilizzata, dopo un periodo di disuso superiore ai sette giorni; deve essere sanificata con vaporizzazioni e/o ipoclorito di sodio e lavata con abbondante acqua destinata al consumo umano;
b. con periodicità almeno trimestrale, se la cisterna effettua attività continuativa di trasporto di acqua destinata al consumo umano;
c. ogni volta che la cisterna ha trasportato altri liquidi alimentari; in questo caso il lavaggio e la sanificazione dovranno essere accurati, al punto da non lasciare traccia di residui del precedente liquido alimentare trasportato.
Gli interventi di lavaggio e sanificazione dovranno essere riportati nell'autocontrollo. Il titolare dell'attività di trasporto è responsabile della sicurezza igienica dell'acqua trasportata e delle eventuali dichiarazioni mendaci. I punti di rifornimento ammessi sono solo ed esclusivamente i punti di prelievo dell'impianto idrico di un qualsiasi Gestore. Il competente Servizio della ASL controlla il possesso della documentazione prevista, la sua corretta compilazione ed effettua verifiche ispettive e, se ritenuto opportuno, prelievi d'acqua. Le eventuali non conformità rilevate potranno essere oggetto di provvedimenti amministrativi e/o penali secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
I campioni per il controllo devono essere prelevati al rubinetto di cui devono essere dotate le cisterne

Art. 319
Allacciamento idrico

1. Ogni edifico effettua l'allacciamento al pubblico acquedotto.
2. Non sono consentiti allacciamenti che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con quella di qualunque altra provenienza.
3. Nell'allacciamento alla rete idrica pubblica di ospedali, case di cura, stabilimenti balneari, piscine pubbliche, lavanderie e grandi insediamenti industriali sono installate opportune apparecchiature atte a evitare il rischio di riflusso delle acque di approvvigionamento (valvole di non ritorno).
4. Il ricorso a fonti autonome di approvvigionamento idrico a uso umano, previa autorizzazione del Comune sentita l'Azienda ASL di Castellaneta circa l'osservanza dei requisiti di legge, è consentito solo allorché sia dimostrata la temporanea impossibilità di allacciamento alla rete pubblica e fino alla realizzazione dell'allacciamento stesso; avvenuto l'allacciamento, la fonte autonoma, ove non destinata a usi autorizzati diversi da quello umano, deve essere disattivata.
5. Per le fonti autonome di nuova attivazione, l'esame ispettivo e le analisi chimiche e batteriologiche, finalizzati alla valutazione della idoneità delle acque, sono richieste prima dell'uso dell'acqua all'Azienda ASL a cura e a spese degli interessati, allegando documentazione tecnica relativa alla stratigrafia del pozzo.
6. Il giudizio favorevole all'uso è condizione per il rilascio della abitabilità/agibilità dell'edificio interessato.

Art. 320
Requisiti delle opere

1. I pozzi sono del tipo tubolare e attingono da un'unica falda protetta.
2. Le tubazioni sono di materiale idoneo a resistere a corrosioni ed eventuali forature dalle quali possano penetrare materiali inquinanti.
3. I pozzi sono dotati di avanpozzo in modo da non consentire infiltrazioni, protetto da platea impermeabile circostante di almeno 0,5 m di larghezza e sigillato da copertura metallica mobile. La testata è sigillata con regolari flangiature idonee a evitare la penetrazione di materiali inquinanti; sono previsti sistemi automatici di attingimento, oltre

a sistemi di misurazione dell'acqua prelevata. Dell'avvenuta escavazione viene data notizia al Comune.
4. L'opera di presa di sorgenti è realizzata in calcestruzzo e prevede una camera di captazione, oltre a una camera di sedimentazione; da quest'ultima o da una successiva camera parte la conduttura per la distribuzione.
5. Tutte le opere di presa sono interrate e provviste di apertura con sportello a chiusura a lucchetto.
6. Il manufatto è contornato da platea impermeabile, con inclinazione all'esterno, ed è costruito con pareti impermeabili e con possibilità di accesso per interventi di pulizia e disinfezione.
7. Subito dopo l'uscita dal pozzo e dalla sorgente, o dopo eventuali impianti di trattamento, e all'uscita dei serbatoi è realizzato un rubinetto per il prelievo dei campioni, collocato in sede accessibile e protetta.
8. I materiali usati per la costruzione di nuovi impianti di acquedotto o per l'adeguamento di quelli esistenti, per la preparazione e la distribuzione delle acque a uso umano presentano i requisiti di qualità fissati dall'art. 9 del D.Lgs. n. 31/2001.
9. Il raccordo tra la fonte di approvvigionamento e l'impianto acquedottistico è realizzato in modo da evitare potenziali contaminazioni dell'acqua da parte di agenti esterni e da consentire la ispezionabilità di giunti, apparecchi e dispositivi; tra questi è compresa un'apparecchiatura che eviti la possibilità del riflusso delle acque di approvvigionamento (valvola unidirezionale di non ritorno o altro). È evitata la contaminazione delle acque da parte di acque reflue mediante l'uso di tubazioni senza giunzioni nella parte interrata o tramite raccordi impermeabili.
10. Le condotte dell'acquedotto sono poste di norma a non meno di 1,5 m da fognoli, pozzetti e tubazioni fognarie. Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto sono poste di norma al di sotto delle tubazioni idropotabili di almeno m 0.50. Quando non sia possibile rispettare le suddette condizioni, le tubature fognarie, oltre a essere costruite in modo da evitare perdite, sono collocate in un cunicolo con fondo e pareti impermeabili, dotato di pozzetti di ispezione distanti tra loro non più di 3 m.

Art. 321
Reti idriche interne agli edifici

Le reti di distribuzione interna e i serbatoi di accumulo degli edifici non determinano cessioni di alcuno dei loro componenti.
All'interno degli organismi edilizi sono consentiti solo gli accumuli realizzati con apparecchiature specifiche (autoclavi, scaldaacqua, ecc..);
La installazione nelle reti idriche interne agli edifici di dispositivi di rilancio (autoclavi), è consentita solo allorché la pressione di regime dell'acquedotto non sia in grado di assicurare una sufficiente erogazione ai piani superiori. In tal caso vanno messi in opera i seguenti dispositivi:
a. un serbatoio chiuso di preaccumulo, a monte dell'autoclave, che impedisca l'aspirazione diretta dalla rete pubblica;
b. un dispositivo di antireflusso, a monte del serbatoio di preaccumulo, costituto da disconnettore o doppia valvola di ritegno;
c. collegamento dell'autoclave alla tubazione di mandata mediante giunti antivibranti.
d. serbatoi ed autoclavi vanno puliti e disinfettati ogni sei mesi da personale esperto.
Qualora vengano installati nelle reti idriche interne agli edifici impianti di trattamento delle acque, sono rispettate le disposizioni del D.M. n. 443 del 21.12.1990 e deve esserne data comunicazione all'Azienda ASL. L'utente assicura il mantenimento dei requisiti di legge per uso umano dell'acqua trattata, con gestione manutentiva degli impianti stessi e

mediante la esecuzione, di propria iniziativa e a proprie spese, di controlli analitici annuali i cui esiti vanno trasmessi all'Azienda ASL di Castellaneta.

Art. 322
Obblighi informativi nei riguardi del Comune

1. L'Azienda ASL e il gestore del servizio idrico riferiscono tempestivamente al Comune (all'autorità d'ambito una vola istituita) ogni situazione di emergenza igienico sanitaria relativa alle acque a uso umano.
2. L'Azienda ASL e il gestore del servizio idrico, inoltre, comunicano al Comune (all'autorità d'ambito una volta istituita) con periodicità annuale, i risultati dei controlli ispettivi e analitici effettuati sull'impianto di acquedotto, evidenziando le eventuali problematiche qualitative e quantitative.

Art. 323
Sanzioni

Fatte salve le sanzioni penali previste dalle vigenti norme, in caso di inadempienza alle norme previste dalle leggi speciali e a quelle del presente Regolamento da parte dell'Ente Gestore o da parte dei proprietari e gestori degli edifici o degli esercizi in cui l'acqua è fornita al pubblico, si applicano le sanzioni previste dall'art. 19 del D.Lgs. n. 31/2001 o, in mancanza, quelle previste dal presente regolamento.

Art. 324
Requisiti delle acque destinate al consumo umano

L'approvvigionamento e l'uso di acque destinate al consumo umano debbono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni contenute nel T.U. 27-7-1934. n. 1265, nel D.P.R. 3-7-1982, n. 515 e nel D.M. 26-3-1991 (G.U.S.G. n. 84 del 10-4-1991), nella legge regionale 19-12-1983, n. 24 e secondo le caratteristiche tecniche stabilite con D.leg.vo n.31 del 02.02.2001 e del d.leg.vo n.152/06 nonché con riferimento ad altra normativa statale, regionale ed ai regolamenti sia comunali che degli Enti preposti all'erogazione dell'acqua potabile nella Regione Puglia (AQP).

Art. 325
Schedario delle fonti di approvvigionamento

1. Presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta è costituito un apposito schedario continente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio dell'Aziende ASL sulla base dei dati, forniti dall'AQP a norma dell'art. 2 del D.M. 26-3-1991.
2. Lo schedario di cui al precedente comma deve contenere:
a. la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento della risorsa idrica dalla Regione;
b. l'identificazione tramite un numero di codice in accordo tra Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL - ARPA. e l'Ente gestore dell'acquedotto;

c. la stratigrafia e la planimetria in scala 1:200 con l'ubicazione della fonte e la delimitazione della fascia di rispetto;
d. mappatura degli impianti di acquedotto cosi come prescritto dall'art.2 del D.M. 26-3-1991;
e. una relazione tecnica in merito alle caratteristiche costruttive ed alla cronologia della realizzazione dell'impianto di acquedotto, alla portata, alla sua manutenzione ed al numero di utenti serviti;
f. una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze;
g. i risultati degli accertamento di laboratorio.

Art. 326
Protezione delle sorgenti e delle opere di presa

1. Per assicurare, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative delle acque da destinare al consumo umano, sono stabilite aree di salvaguardia suddistinte in zone di rispetto e zone di protezione.
2. Le zone di tutela assoluta e le zone di rispetto si riferiscono alle sorgenti, ai pozzi ed ai punti di presa; le zone di protezione si riferiscono ai bacini imbriferi ed alle aree di ricarica delle falde.
3. Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nella legge regionale 19.12.83 n°24 nonché quanto previsto negli Allegati I, II, III, IV, V e VI del D.M. 26-3-1991 e quanto prescritto dal D.Lgs. 152/06 (aree di salvaguardia), nel D.leg. n.31 del 02.02.2001, D.G.R 1441 del 09.08.2009 e Piano di tutela Acqua della Regione Puglia DGR n°230 del 20.10.2009.

Art. 327
Dotazione idrica

1. La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
2. Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento allo stesso.
3. Nelle zone non servite da pubblico acquedotto è possibile l'approvvigionamento idrico mediante fornitura di acqua potabile trasportata con autobotti autorizzate e l'utilizzo di serbatoi conformi a quanto previsto dall'art. 329.
4. Ove non sia possibile, a breve termine, l'approvvigionamento dal pubblico servizio, il Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile.
5. In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento è fatto obbligo al titolare, prima di utilizzare a scopo potabile un'acqua dolce di origine sotterranea (sorgenti, pozzi trivellati o a scavo, cisterne, serbatoi, ecc.), di praticare una serie di analisi complete così come indicato, per il controllo di qualità, dal D.M. 26-3-1991 Allegato M (III), e ottenere il parere favorevole (giudizio di idoneità) rilasciato dall'ASL - SIAN di Castellaneta come acqua potabile.
6. Qualora, invece, a scopo potabile, si utilizza acqua dolce di origine superficiale valgono, per il titolare, ai fini del controllo di qualità, le disposizioni di cui al D.P.R. 515/83 nonché quelle di cui al D.M. 26-3-1991 - Allegato M (III), lett. a), punto 2 del sottoparagrafo A) e ottenere il parere favorevole rilasciato dal SIAN di Castellaneta come acqua potabile.

7. Le apparecchiature di trattamento domestico di acque potabili devono possedere le caratteristiche tecniche del D.M. 21.12.1990, n. 443.

Art. 328
Escavazione di pozzi

1. Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione dell'Autorità Competente e dell'autorizzazione all'uso rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
2. Le caratteristiche dei pozzi ad uso potabile devono essere quelle indicate nell'Allegato Il al D.M. 26-3-1991.
3. L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e a spese del proprietario, sia prima dell'inizio dell'uso dell'acqua, sia successivamente al rilascio dell'autorizzazione prevista, secondo quanto indicato ai comma 4 e 5 del precedente articolo.

Art. 329
Serbatoi

1. La costruzione e la installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti, secondo le indicazioni tecniche impartita dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL, nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 26-3-1991 e norme successive.
2. Sono, comunque, vietati tali stoccaggi dell'acqua quando la stessa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è previsto l'uso di autoclavi.
3. I serbatoi devono essere opportunamente sottoposti a manutenzione e disinfezione periodiche da personale esperto con relativa attestazione.
4. Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne devono essere approvate dal Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta.

Art. 330
Rete idrica

1. La rete idrica esterna deve essere costruita nel rispetto delle caratteristiche tecniche previste dalla legislazione in materia sull'istituzione dell' AQP, nonché di quelle indicate dal D.M. 26-3-1991.
2. Le reti di distribuzione interna devono essere costruite con materiali idonei, in modo da evitare inquinamento dell'acqua potabile, nonché fuoriuscita dell'acqua stessa con infiltrazione nelle costruzioni.
3. La rete idrica interna deve essere anche dotata di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.
4. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualsiasi altra provenienza.

Art. 331
Rete idrica e fognante

La rete idrica degli acquedotti pubblici, nonché le derivazioni interne negli edifici e nelle aree private devono essere poste in rapporto alle canalizzazioni fognarie ad adeguata distanza verticale ed orizzontale e comunque nel rispetto di quanto indicato all'art.4 del Regolamento Regionale n.3 del 03.11.1989. I parametri di cui al comma 1 non si applicano alle canalizzazioni dei singoli appartamenti e alle singole abitazioni dove, comunque, vanno rispettati i criteri di sicurezza.
La rete idrica degli acquedotti pubblici, nonché le derivazioni interne negli edifici e nelle aree private devono essere poste in rapporto alle canalizzazioni fognarie ad adeguata distanza verticale ed orizzontale e comunque nel rispetto di quanto indicato nel D.Lgs.152/06 e al R.R. n°26 del 12-12-2011 (BURP n°195 del 16.12.2011). In particolare, la distanza tra le condotte delle acque potabili, delle acque reflue nere o miste, deve essere in direzione orizzontale di almeno 3 metri e in direzione verticale di almeno 0,3 metri. Le reti convoglianti acque di qualità inferiore, devono essere posate in modo che risultino sempre ad una profondità superiore rispetto a quelle convoglianti acque di qualità superiore. Tenendo conto della seguente gerarchia in ordine decrescente di qualità: acque ad uso potabile o destinate ad essere potabilizzate, acque grezze destinate ad altri usi e acque recuperate, acque reflue. Se per ragioni di spazio (strade piccole e dotate di fitti sottoservizi) non fosse possibile rispettare i suddetti limiti si devono adottare idonee opere di protezione della condotta idrica (es. controtubo).
I parametri di cui al comma 1 non si applicano alle canalizzazioni dei singoli appartamenti e alle singole abitazioni dove, comunque, vanno rispettati i criteri di sicurezza.

Art. 332
Giudizio di qualità e di idoneità d'uso

1. Il giudizio di qualità e di idoneità d'uso è di competenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta sulla base delle risultanze analitiche dell'ARPA che ha eseguito i controlli analitici.
2. Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici o/e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici in rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. del 24.05.1988, n. 236, al D.M. 26.3.91 e del successivo D.Leg. 31/2001, nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc. Il giudizio di potabilità deve essere trasmesso a cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione al Sindaco del Comune di Castellaneta.
Vedi D.G.R del 16.02.2010 n.415 e Regolamento Regionale n°1 del 9 gennaio 2014.

Art. 333
Inquinamento delle acque di uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta e/o dell'ARPA., adotta i provvedimento necessari alla tutela della salute pubblica, anche quelli, ove indispensabili, contingibili ed urgenti, a norma dell'art.117 del D.leg. n.112 del 31.03.1998 e dell'art. 54 del T.U.E.L. -

D.L.vo 18/8/2000 n. 267, così come previsto all'art. 5 del D.M. 26-3-1991 e norme integrative sopraggiunte.

CAPO II
Acque minerali e gassate

Art. 334
Acque minerali

1. Le acque minerali sono disciplinate dal Regolamento approvato con D.Lgs. 25-1-1992, n. 105, con D.M. Sanità 12-11-1992 n. 542 e D.M. Sanità 13-1-1993 (G.U. n. 14 del 19-1-1993) e con D. Lgs n°176 del 08.10.2011.
2. Si applicano, altresì, le disposizioni contenute nel D.P.R. 14-1-1972, n. 2, relative al trasferimento alle Regioni a statuto ordinario delle competenze in materia.
In Italia può essere venduta con la dicitura acqua minerale solo l'acqua che risponde ai criteri di legge stabiliti dal D.Lgs. 8-10-2011 n. 176 (attuazione della direttiva 2009/54/CE), il quale recita "Sono considerate acque minerali naturali le acque che, avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute".

Art. 335
Acque gassate

Le acque gassate sono disciplinate dal D.P.R. 19-5-1958, n. 719 e successive modifiche ed integrazioni, D.Lgs. n.31 del 02.02.2001 e dalla nota del Ministero della Salute n.IX/4004/18.10/100 del 20.01.2003.

TITOLO VIII
IGIENE DEGLI AMBIENTI DI USO COLLETTIVO E PER L'IGIENE DELLA PERSONA

CAPO I
Esercizi per l'igiene della persona,
Attività di barbiere, acconciatore, estetista, tatuaggio e piercing

Art. 336
Norme di riferimento

1. Rientrano nella presente disciplina,oltre alle attività di barbiere, acconciatore ed estetista, i mestieri di truccatore, estetista visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale e simili.
2. Sono inoltre comprese nella disciplina, anche per quanto riguarda il regime autorizzatorio, le attività di ricostruzione e modellatura unghie e le attività di tatuaggio e piercing.

Art. 337
Competenze

Il Comune è titolare:
a. del rilascio dell'autorizzazione amministrativa nei casi di avvio dell'attività, modifiche dei locali e/o delle attrezzature, trasferimento di sede, subingresso in esercizio;
b. della vigilanza sotto l'aspetto amministrativo.
1. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda ASL.
2. L'Azienda ASL esercita le seguenti funzioni:
a. pareri istruttori al Comune finalizzati all'adozione degli atti autorizzativi;
b. vigilanza tecnica sanitaria con proposta di eventuali provvedimenti amministrativi.

Art. 338
Vigilanza

1. Sono oggetto della vigilanza igienico sanitaria :
a. l'osservanza delle autorizzazioni e dei provvedimenti amministrativi comunali adottati a tutela della sicurezza e della salute degli addetti e degli utenti;
b. i requisiti strutturali, impiantistici, delle attrezzature e delle suppellettili fissati dalle vigenti norme;
c.i procedimenti funzionali di rilevanza igienica e i prodotti usati;
d. la qualificazione professionale del personale addetto.
2. Qualora si riscontri la inosservanza delle norme, l'organo di vigilanza propone al Comune i provvedimenti amministrativi ritenuti adeguati.
3. Nei casi di inosservanza delle prescrizioni ordinate dal Comune per ragioni di igiene e sicurezza o allorché si riscontrino carenze strutturali, impiantistiche e funzionali che possano, a giudizio dell'Azienda ASL di Castellaneta, comportare rischi per la salute e la sicurezza degli addetti e degli utenti, il Comune ha facoltà, anche a seguito di proposta dell'organo di vigilanza, di procedere alla sospensione dell'autorizzazione fino al superamento delle carenze riscontrate.
4. Nei casi di reiterata violazione delle norme o di sopravvenuta impossibilità ad assicurare i requisiti strutturali, impiantistici e funzionali previsti dalle norme, il Comune procede alla revoca dell'autorizzazione.

Art. 339
Requisiti igienici (vedi art. 16 - 216)

1. I requisiti igienici dei locali e i requisiti igienici per la gestione operativa sono previsti dal presente Regolamento che disciplina le specifiche attività. I requisiti igienici sono finalizzati alla sicurezza e alla tutela della salute degli addetti e degli utenti.
2. Nelle strutture di cure estetiche è ammessa la presenza di una stanza adibita ad ambulatorio (per eventuale visite mediche), il quale, in quanto operante in esercizio aperto al pubblico, è soggetto al certificato igienico sanitario di cui all'art. 54 del presente Regolamento.
3. Le tinture e i cosmetici utilizzati sono rispondenti a quanto previsto dalla Legge n. 713/1986.
4. Nelle attività di estetica non è consentito l'uso di apparecchiature elettromedicali, ma esclusivamente di quelle elettromeccaniche elencate nell'Allegato alla Legge n. 1/1990; per queste ultime, le caratteristiche tecnico-dinamiche, i meccanismi di regolazione, le modalità di esercizio e di applicazione, le cautele d'uso sono previste dalle norme statali.

L'impianto elettrico è realizzato secondo le norme previste dalla legge 46/90 e D.P.R. 447/91 e s.m.i..
5. Ai fini della prevenzione delle malattie infettive e parassitarie, si applicano le norme specifiche del presente Regolamento. Per quanto riguarda in particolare la prevenzione delle malattie infettive nelle attività di tatuaggio e piercing, sono osservate le disposizioni richiamate all'art. 16 del presente Regolamento.

Art. 340
Sanzioni

1. Per la mancanza dei requisiti professionali o dell'autorizzazione a esercitare l'attività di estetista, si applicano le sanzioni amministrative previste dall'art. 12 della Legge n. 1/1990.
2. L'accertamento delle suddette infrazioni e l'applicazione delle relative sanzioni amministrative sono di competenza del Comune che può avvalersi dell'Azienda ASL di Castellaneta.
3. Per le restanti infrazioni alle norme regolamentari anche del presente Regolamento, non sanzionate dalle leggi speciali, si applica la sanzione amministrativa prevista dal presente regolamento.

Art. 341
Barbieri e parrucchieri/acconciatore(vedi art. 16 - 216)

1. Le attività di barbiere, di acconciatore per uomo e per donna non possono essere praticate in forma itinerante.
2. Il Sindaco o il Responsabile del Settore rilascia l'autorizzazione all'esercizio delle attività previste dal presente articolo su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta, il quale ha l'obbligo di accertare l'idoneità dei locali e delle relative attrezzature sotto il profilo igienico-sanitario (privilegiando quelle monouso).
3. I locali, oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:
a. Un locale o zona attesa;
b. Un locale o zona segreteria;
c.una superficie di almeno mq. 4 per ogni posto di lavoro con un minimo, di mq 12 per il primo posto;
d. pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;
e. lavabi fissi con acqua corrente potabile, inoltre calda e fredda;
f. arredamento di facile pulizia;
g. dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
Inoltre devono essere disponibili:
h. l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro;
i. sono da preferire oggetti monouso;
j. appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti;
k. armadietti per i lavoratori per gli indumenti da lavoro.
5. I negozi di barbiere e acconciatore devono avere almeno un servizio igienico ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servito da regolamentare antibagno con lavabo.
6. Durante il lavoro deve indossare una sopraveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

7. Aerazione: deve essere garantita un’aerazione naturale attraverso una superficie finestrata apribile pari ad 1/8 della superficie del pavimento. Qualora la superficie ventilante naturale non raggiunga 1/8 della superficie del pavimento, si deve provvedere ad installare un impianto di ventilazione forzata dell’aria (o di condizionamento) per assicurare il ricambio di aria secondo la cubatura dei locali.
8. Illuminazione: deve essere garantita un’illuminazione naturale attraverso una superficie illuminante pari ad 1/8 della superficie del pavimento. Se l’illuminazione naturale è insufficiente deve essere integrata con illuminazione artificiale idonea per intensità e qualità e che non dia luogo a fenomeni di abbagliamento o di affaticamento visivo. Devono essere assicurati i lux previsti dal DPR 303/56 integrato dal D.lgs 242/96 e dal D.lgs 81/08 e s.m.i.
9. Altezza deve essere quella prevista per le attività artigianali dal presente regolamento.

Art. 342

Estetisti (vedi art. 16 - 216)

1. L'attività di estetista non può essere praticata in forma itinerante.
2. L'apertura di un esercizio di estetista è subordinata all’autorizzazione da parte del Sindaco o del Responsabile del Settore previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta sui requisiti igienici dei locali, sull'idoneità delle attrezzature e suppellettili (preferibilmente monouso) e sull'osservanza delle norme di sicurezza per quanto riguarda l'uso di apparecchi elettromeccanici per uso estetico. Sono, comunque, fatte salve le norme regionali.
3. È vietato l'uso di apparecchi elettromedicali di qualsiasi specie non ricompresi nell'allegato alla legge 4-1-1990, n. l e s.m.i..
4. Deve essere rispettata la normativa sulla preparazione ed impiego dei cosmetici.
4. I locali, oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:
a. Un locale o zona per l’attesa;.
b. un locale o zona segreteria;
c. una superficie di almeno mq. 6 per ogni posto di lavoro o box;
d. il box o posto lavoro deve essere chiuso a tutt’altezza e può essere illuminato e aerato artificialmente (lux min. 300, aerazione 15-20 mc./aria/persona/ora), altezza minima mt.2,40;
e. pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;
f. nei box o locali ove necessitano di lavabi questi devono essere muniti di acqua corrente potabile calda e fredda;
g. arredamento di facile pulizia;
h. dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
i. l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro;
j. sono da preferire oggetti monouso;
k. appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti;
l. armadietti per i lavoratori per gli indumenti da lavoro;
m. un servizio igienico con antiwc ad uso esclusivo per il personale;
n. un servizio igienico con antiwc e doccia ad uso esclusivo per il pubblico, quest’ultimo può essere non necessario quando non vengono effettuati trattamenti di massaggio manuale o strumentali e trattamenti di sauna ecc. ecc. o trattamenti al termine del quale si rende necessario l'uso della doccia.

Art. 343
Affitto di Poltrona/Cabina

Con la denominazione di "affitto di poltrona" si vuole fare riferimento ad uno specifico contratto in base al quale un titolare di salone di acconciatura o di centro estetico concede in uso una parte dell'immobile nel quale viene esercitata la propria attività imprenditoriale, con le eventuali attrezzature pertinenti, ad un altro soggetto che, in veste di imprenditore in possesso dei requisiti professionali richiesti dalla legge, esercita la propria impresa nei locali concessi in affitto, a condizione che gli stessi siano conformi ai requisiti previsti dalle disposizioni statali o regionali vigenti e dalla relativa regolamentazione comunale, con specifico riguardo ai requisiti urbanistici ed igienico-sanitari.
Tenuto conto delle differenti caratteristiche organizzative delle due attività in esame, il contratto può essere denominato come affitto di "poltrona" con riferimento all'attività di acconciatore mentre, riguardo all'attività di estetista, si può denominare come affitto di "cabina".
L'esercente l'attività di impresa tanto di acconciatura quanto di estetista, possono consentire l'utilizzo dei propri spazi (mediante tutte le forme contrattuali consentite dalla legislazione) sia ad acconciatori sia ad estetisti, con la sola condizione che questi siano in possesso dei prescritti titoli abilitativi.
I locali dell'impresa abilitata di acconciatore o di estetista devono essere già attrezzati per l'esercizio dell'attività in modo che possano essere gestiti dall'affittuario. Tipicamente, all'atto della locazione di poltrona/cabina il locatore dovrebbe garantire l'affittuario circa la conformità degli impianti (fissi) presenti in azienda (elettrico, idraulico, termico, climatizzazione eccetera).
Analogamente, anche per le attrezzature di lavoro (phon, caschi, forbici eccetera) il locatore deve mettere a disposizione dell'affittuario beni che rispettino i requisiti di legge sotto il profilo della conformità (attestata, ad esempio, dalla presenza di marchio CE e dalle relative dichiarazioni di conformità dei prodotti), della regolare effettuazione della manutenzione (ordinaria e straordinaria) e delle verifiche periodiche.
Un caso particolare concerne l'eventuale utilizzo da parte dell'affittuario di attrezzature di lavoro di proprietà, che vengono quindi "portate" in azienda a seguito dell'affitto di poltrona/cabina: per le stesse ragioni di cui sopra, ma a parti invertite, dovrà essere in tale ipotesi l'affittuario a richiedere al cedente il rispetto della conformità dei beni utilizzati.
Le due attività devono essere distinte in termini di spazi (maggiorati da 6mq a 8mq), di responsabilità, di tenuta della contabilità, di adempimenti di natura fiscale. Per ragioni igienico-sanitarie, nonché al fine della corretta attribuzione di responsabilità, deve essere evitato l'uso promiscuo dei medesimi strumenti utilizzati dal concedente da parte dell'affittuario di poltrona/cabina. Per quanto riguarda i rifiuti, il locatore e l'affittuario rispondono ciascuno singolarmente per i propri rifiuti prodotti, sia in sede amministrativa sia penale.

Art. 344
Tatuaggi – piercing (vedi art. 16 - 216)

L'attività di tatuaggi e piercing va svolta in ambienti che devono rispondere ai requisiti nazionali e locali. In particolare per quanto riguarda i locali in cui si svolgono le attività di tatuaggio e piercing, ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive, è necessario attenersi a quanto stabilito dalle note della Regione Puglia Assessorato alla Sanità n.24/13926/116/15 del 20.05.1998 e n.24/27292/116/15 del 12.11.1998 e D.G.R. 10.12.2002 n.1997 e successive modifiche e integrazioni.
Coloro che intendono esercitare l'attività di tatuaggio e piercing dovranno presentare:
- domanda al Dipartimento di Prevenzione della ASL di Castellaneta competente per

territorio,
- Attestato di frequenza al corso con superamento delle prove d'esame;
- Tutta la documentazione richiesta dall'ASL di Castellaneta;

Il Dipartimento di Prevenzione ASL, ricevuta la domanda ed esaminata la documentazione presentata da ciascun richiedente rilascerà se istruita positivamente, relativa autorizzazione.

Copia dell'autorizzazione sarà inviata al Sindaco del Comune di Castellaneta, territorio in cui il richiedente intende avviare l'attività di tatuaggio e piercing.

Viene attribuita ai Dipartimenti di Prevenzione delle Azienda ASL la competenza connessa al rilascio della idoneità igienico sanitaria/autorizzazione per l'attività di tatuaggi, piercing e trattamenti similari, nonché al controllo e alla vigilanza in merito al loro corretto svolgimento (Delib. G.R. n.1997 del 10/12/02).

1. Le attività di tatuaggi e piercing non possono essere praticate in forma itinerante o di posteggio ma bensì presso idonei locali e con attrezzature conformi ai requisiti di igiene e sicurezza sotto la vigilanza del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione anche in funzione del rispetto delle misure di profilassi delle malattie infettive.

2. È fatto obbligo di utilizzare strumenti monouso ed è vietato sottoporre alla pratica del tatuaggio i soggetti di minore età.

I locali, oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:

- certificato agibilità per attività artigiane - almeno un WC con lavandino munito di dispositivi idonei a prevenire le infezioni da contatto;
- Stanza per l'attesa, stanza o zona come spogliatoio per gli utenti, nonché uno spazio/zona per lo spogliatoio degli operatori;
- stanza/e ove vengono effettuate le procedure e conservati i materiali puliti e sterilizzati, separatale dall'attesa;
- in tale ambito, deve esserci una zona per la pulizia, sterilizzazione e disinfezione ad alto livello del materiale non monouso mediante apparecchiature idonee (autoclave, ecc.) "in tale zona deve esistere abbastanza spazio da consentire, una separazione netta tra le aree in cui vengono trattati presidi e materiali sporchi e quelle in cui vengono conservati i materiali puliti e sterilizzati. L' "area sporca" deve essere provvista di vasca in acciaio inox o materiale equivalente, con acqua calda e fredda per la prima pulitura dei materiali, che sarà seguita dal trattamento di lavaggio ad ultrasuoni e successiva sterilizzazione e disinfezione ad alto livello;
- Rispetto della normativa U.E. sulla sicurezza e igiene dei luoghi di lavoro; (D.Lgs 81/08 e successive modifiche ed integrazioni);
- Rispetto delle norme relative agli impianti elettrici ed altri a norma della Legge 46/90 e regolamento del DPR 447/91.

Inoltre devono avere:

- una superficie di almeno mq. 6 per ogni posto di lavoro o box;
- pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;
- nei box o locali ove necessitano di lavabi questi devono essere muniti di acqua corrente potabile calda e fredda;
- il box o posto lavoro deve essere chiuso a tutt'altezza e può essere illuminato e aerato artificialmente (lux min. 300, aerazione 15-20 mc/aria/persona/ora);
- arredamento di facile pulizia;
- dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
- l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro;
- sono da preferire oggetti monouso;
- appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti;

- armadietti per i lavoratori per gli indumenti da lavoro;
- un servizio igienico con antiwc ad uso esclusivo per il personale;
- possibilmente un servizio igienico con doccia e antiwc ad uso esclusivo per il pubblico;

L'attività di tatuaggi e piercing è consentita solo mediante strumenti monouso (aghi, tubi scorriago, rasoi) e comunque con modalità atte ad impedire ogni fenomeno di contaminazione. L'operatore deve indossare il camice e guanti monouso. Al termine di ogni trattamento il piano di lavoro deve essere deterso con soluzione saponata ed adeguatamente disinfettata.

Valutazione del rischio di infezione prima del trattamento.

Dal momento che non è possibile stabilire prima del trattamento chi è portatore di infezioni trasmesse attraverso il sangue, è necessario applicare scrupolosamente le stesse misure per tutti i soggetti.

Obbligo per l'operatore di indossare guanti in lattice, e per il piercing, anche mascherine monouso e camice, durante l'esecuzione delle procedure e durante l'esecuzione di procedure di lavaggio e pulizia delle attrezzature e comunque le mani vanno sempre lavate e disinfettate prima e dopo l'uso dei guanti. Tutto lo strumentario non monouso e non autoclavabile (corpo macchina da tatuaggio, spruzzatore di soluzione detergente, flaconi vari, ecc.) deve essere protetto con appositi involucri monouso.

Smaltimento corretto secondo le vigenti normative (D.Lgs. 152/06, D.P.R. 254/03) di materiali monouso utilizzati per ridurre il rischio di esposizioni accidentali;

Gli strumenti devono essere sottoposti a procedure di sterilizzazione con il calore. La sterilizzazione a vapore è il metodo di scelta per lo strumentario riutilizzabile (autoclave a 121° C. per un minimo di 20 minuti). La sterilizzazione a calore secco deve essere effettuata a 170°C. per 2 ore.

Nei casi in cui le procedure di sterilizzazione non siano applicabili è possibile procedere alternativamente a disinfezione ad alto livello, secondo le caratteristiche costruttive e merceologiche. I disinfettanti ad alto livello più largamente utilizzati sono ipoclorito di sodio alla concentrazione di 5000 ppm e glutaraldeide al 2%;

Il materiale e gli strumenti da sottoporre a sterilizzazione o a disinfezione ad alto livello, devono essere accuratamente puliti prima dell'esposizione ai germicida seguendo le indicazioni del produttore (dello strumento o dell'apparecchiatura) relative alla compatibilità degli apparecchi con i germicidi chimici;

Gli strumenti e le apparecchiature decontaminati con germicidi chimici devono essere adeguatamente lavati ed asciugati prima del riutilizzo. Nella gestione dei disinfettanti chimici si applicano le norme di sicurezza previste dal D.Lgs. 81/08 e e successive modifiche ed integrazioni;

Il sangue in quantità visibile deve essere rimosso e successivamente l'area deve essere decontaminata con germicidi chimici. Quando si verifica uno spandimento consistente l'area deve essere cosparsa da un germicida solida (dicloroisocianurato in polvere o granuli) o liquido (composto di cloro) prima della pulizia e successivamente l'area va decontaminata con germicida chimico. In entrambi i casi devono essere indossati i guanti, durante le procedure di pulizia e decontaminazione;

Gli aghi e gli strumenti taglienti che perforano la cute o comunque vengono a contatto con superfici cutanee lese e/o con annessi cutanei devono essere sempre rigorosamente monouso. Non esistono, infatti, "caratteristiche specifiche" tali da giustificarne il riutilizzo;

Nel caso di procedure che implichino l'utilizzo di apparecchiature elettriche per tatuaggi con aghi che penetrano nella cute per portare i pigmenti in profondità è necessario che:

a) la testata sulla quale sono montati gli aghi sia sterilizzata con calore umido;

b) gli aghi siano rigorosamente monouso;

Nel caso delle procedure di piercing è vietato l'uso di dispositivi automatici (cosiddetta "pistola"), difficilmente sterilizzabili o disinfettabili, ed è vietato il riutilizzo di qualsiasi tipo di aghi e taglienti;
I pigmenti da utilizzare devono essere atossici, sterili e certificati dall'azienda produttrice in attesa di una diversa disciplina sull'argomento. Il circuito utilizzato (passaggio del pigmento dal contenitore commerciale al contenitore monouso) attraverso il quale passano i pigmenti sia sostituito dopo ogni soggetto. In pratica il pigmento da utilizzare per ogni procedura sia versato o prelevato con strumento sterile secondo il tipo di confezione, dai contenitore con il quale è messo in commercio prima dell'inizio della procedura e, possibilmente una sola volta, nelle quantità ritenute necessarie e posto in contenitore/i appropriato monouso. Eventuali altri prelievi in corso della stessa procedura vanno effettuati iniziando ex novo la procedura (nuovi guanti, nuovo strumento in caso di prelievo ecc.). I pigmenti avanzati nell'esecuzione della procedura ed i contenitori monouso in cui sono stati posti non sono assolutamente riutilizzabili e vanno eliminati con le precauzioni di cui al D.M. 28.9.1990.
Vedi anche art 16 del presente regolamento.

CAPO II
Palestre – Sale da ballo

Art. 345
Ambito di applicazione

1. Le palestre che costituiscono impianto sportivo aperto al pubblico (con spettatori) o sono parte integrante di impianto sportivo aperto al pubblico e le palestre scolastiche sono disciplinate dalla vigente normativa statale.
2. Le palestre che sono parti integranti di strutture sanitarie presentano i requisiti fissati dalle norme regionali in materia di strutture sanitarie riabilitative.
3. Le palestre per le attività fisiche ricreative e sportive, le sale da ballo, non aperte al pubblico di spettatori, presentano i requisiti previsti dal presente Regolamento.

Art. 346
Competenze

1. Il Comune esercita la vigilanza sotto l'aspetto tecnico edilizio.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia di igiene e sicurezza, il Comune si avvale dell'Azienda ASL.
3. L'Azienda ASL di Castellaneta, esercita la vigilanza proponendo al Comune gli eventuali provvedimenti amministrativi che si rendessero necessari a tutela della salute e della sicurezza degli utenti e degli addetti.
Costituiscono oggetto di vigilanza da parte degli organi preposti:
a. la osservanza degli atti prescrittivi e ordinatori comunali;
b. i requisiti strutturali, impiantistici e delle attrezzature previsti dalle norme e dai regolamenti comunali;
c. i requisiti gestionali connessi all'igiene e alla sicurezza degli utenti e degli addetti.
Qualora si riscontrino carenze strutturali, impiantistiche e gestionali rispetto alle vigenti norme e a quelle del presente Regolamento, il Comune, a seguito di proposta dell'organo di vigilanza, adotta i conseguenti atti prescrittivi e ordinatori.

Art. 347
Requisiti igienico sanitari

1. Le palestre per attività fisiche non agonistiche dispongono dei seguenti locali:
a. un locale per attività fisiche e sportive con altezza interna utile di m 3 e superficie minima pari a mq 10 incrementata di mq 4 per ogni utente contemporaneo superiore al primo, oppure con altezza interna utile non inferiore a m 2,70 e cubatura minima di mc 30 incrementata di mc 12 per ogni utente contemporaneo superiore al primo; la ventilazione deve assicurare un ricambio non inferiore a 30 mc/aria/persona/ora;
b. possibili box, oltre al vano palestra, di superficie non inferiore a mq 6, con separazioni di altezza non inferiore a m 2,20; il box o posto lavoro può essere illuminato e aerato artificialmente (lux min. 200/300, aerazione 20 mc/aria/persona/ora);
c. spogliatoio per utenti, distinto per sesso e comunicante con servizi igienici e docce, di superficie non inferiore a mq 6 e comunque che assicuri mq 1,20 per ogni utilizzatore contemporaneo;
d. servizi igienici per utenti, distinti per sesso e comunicanti con il relativo spogliatoio, in numero di 1 ogni 20 utenti, calcolati sulla superficie della palestra o sul numero di posti-attrezzature previste, e comunque di numero non inferiore a due;
e. docce per utenti, distinte per sesso e comunicanti con il relativo spogliatoio, nel numero di 1 ogni 5 utenti e comunque di numero non inferiore a due;
f. almeno un servizio igienico e una doccia per il personale addetto, comunicanti con vano spogliatoio – antilatrina – antidoccia; due servizi igienici e due docce distinti per sesso qualora sia previsto personale dei due sessi;
g. sia lo spogliatoio che i servizi igienici possono essere illuminati e aerati artificialmente (lux min. 200/300, aerazione 15 mc/aria/persona/ora);
h. vano deposito attrezzature sportive, comunicante con il locale palestra;
i. possibile ambulatorio, soggetto all'autorizzazione/certificato igienico sanitario di cui all'art. 54 del presente Regolamento;
j. possibile locale amministrativo con le caratteristiche strutturali di ufficio.
k. tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono assicurare la presenza di personale qualificato.
l. qualunque intervento di tipo curativo deve prevedere la presenza di un Direttore Medico, nonché di personale professionalmente abilitato all'esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle corrispondenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie (terapisti delle diverse specialità, massofisiochinesiterapisti, massaggiatori, ecc.).
m. tutti gli impianti previsti dal presente articolo devono osservare le disposizioni in materia di barriere architettoniche nonché quelle previste dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Ove vengono praticati interventi di tipo curativo, gli impianti devono adeguarsi altresì ai requisiti e agli standards previsti per gli impianti destinati ad attività sanitarie e assistenziali.
2. Per le strutture sanitarie riabilitative, di superficie complessiva non inferiore a mq 100, la palestra ha una superficie minima pari a mq 45 per il trattamento contemporaneo di 6 pazienti, con incremento di mq 5 per ogni ulteriore paziente contemporaneamente trattato.
3. Sono ammesse deroghe per strutture nel Centro Storico e nelle costruzioni realizzate prima del 1950, previo parere ASL di Castellaneta.
4. Le sale da ballo a scopo amatoriale, con superficie fino a mq 50 e con max 50 frequentatori presenti contemporaneamente, è sufficiente un servizio igienico distinto per sesso con relativo anti bagno. Per superficie maggiore, superati i 50 frequentatori e fino a 100 necessitano almeno 2 servizi igienici distinti per sesso.

CAPO III
Piscine

Art. 348
Competenze

1. Sono attribuite al Comune le seguenti competenze:
a. rilascio dell'autorizzazione sanitaria;
b. vigilanza sotto l'aspetto amministrativo.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni di carattere igienico sanitario, il Comune si avvale dell'Azienda ASL e dell'ARPA, secondo le rispettive competenze.
3. L'Azienda ASL di Castellaneta esprime al Comune i pareri istruttori al rilascio dell'autorizzazione sanitaria, avvalendosi dell'ARPA per gli accertamenti analitici.
4. L'azienda ASL rilascia il certificato idoneità locale ai sensi dell'art. 54 del presente Regolamento,
5. L'Azienda ASL e ARPA esercitano la vigilanza igienico sanitaria sugli impianti e sull'ambiente, secondo le rispettive competenze, formulando proposte al Comune per l'adozione di provvedimenti amministrativi.

Art. 349
Vigilanza

1. La vigilanza tecnica da parte degli organi preposti si esercita nei riguardi:
a. della osservanza delle autorizzazioni comunali;
b. dei requisiti strutturali e funzionali previsti dal D.M. Sanità 11.7.1991 e dalle disposizioni regionali, con particolare riferimento a quelli igienico ambientali di cui all'allegato 4 del suddetto decreto e dalle presenti norme regolamentari;
c. dell'attuazione degli atti prescrittivi e ordinativi adottati dal Comune a seguito del riscontro di irregolarità e inadempienze.
2. Qualora le piscine aperte al pubblico siano ubicate in locali interni alle costruzioni, è ammessa la loro ubicazione nei seminterrati delle nuove costruzioni e di quelle esistenti, alle condizioni previste dal presente Regolamento relativamente all'uso dei seminterrati; è esclusa la loro collocazione nei locali interrati.
3. Qualora si riscontrino negli impianti autorizzati carenze strutturali e funzionali rispetto alle norme e che possano costituire pregiudizio per la salute e la sicurezza degli utenti, il Comune ha facoltà di sospendere l'autorizzazione sanitaria per il tempo necessario al superamento delle carenze; nei casi di ripetuta inosservanza delle norme e prescrizioni, il Comune può revocare l'autorizzazione sanitaria.

Art. 350
Adeguamento degli impianti esistenti

Gli impianti natatori di nuova costruzione devono avere i requisiti previsti dalle vigenti norme previste dall'atto di intesa stato regioni del 17/0271992 dalla D.G.R. del 22.06.2004 n°909 e dalla Legge Regionale n°35 del 15.12.2008.
Gli impianti natatori esistenti, si adeguano ai requisiti previsti dalle vigenti norme e richiedono al Comune l'autorizzazione sanitaria entro 12 mesi dall'adozione del presente Regolamento.

Art. 351
Conduzione delle Piscine

1. La conduzione delle piscine deve essere esercitata nel rispetto delle norme igienico – sanitarie in materia di qualità dell'acqua e di sicurezza, tenuto conto quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni del 16 Gennaio 2003 e dalle disposizioni regionali (Legge Regionale 15 dicembre 2008 n° 35, Burp 198/08 e s.m.i.).
2. Il titolare della struttura ricettiva, o altra persona da lui formalmente individuata, assicura la corretta gestione sotto il profilo igienico – sanitario dell'impianti di balneazione presenti, mediante l'applicazione di apposite procedure di autocontrollo; in particolare devono essere effettuati periodici controlli interni, anche mediante forma di assistenza programmata, atti a garantire l'igienicità e la sicurezza dell'acqua presente in vasca e degli impianti a servizio della piscina. Chi esegue i controlli deve essere a conoscenza della quantità e della qualità dei prodotti utilizzati per la disinfezione ed il trattamento dell'acqua di balneazione.
3. L'approvvigionamento idrico per l'alimentazione delle vasche deve essere assicurato attraverso un acquedotto pubblico o attraverso altre fonti di approvvigionamento privato, le quali devono garantire caratteristiche dell'acqua conformi alla legislazione concernente la qualità delle acque destinante al consumo umano.
4. L'acqua di approvvigionamento non proveniente da acquedotto pubblico deve essere sottoposta a controlli di potabilità interni aventi cadenza almeno semestrale, e comunque almeno una volta all'anno nel caso di utilizzo stagionale degli impianti.
5. L'acqua delle vasche deve essere completamente rinnovata, previo svuotamento, almeno una volta all'anno e comunque ad ogni inizio di apertura stagionale.
6. In tutti gli ambienti della piscina devono essere eseguite quotidianamente le necessarie operazioni di pulizia ed una periodica disinfezione, in particolare delle zone che presentano percorsi a piedi nudi, utilizzando soluzioni disinfettanti che corrispondano a requisiti di efficacia e di innocuità per l'utente bagnante.
7. Ogni piscina deve essere dotata di attrezzature idonee alla pulizia del fondo e delle pareti delle vasche piene d'acqua nonché di attrezzature per l'asportazione dei materiali galleggianti. In occasione dello svuotamento periodico della vasca si dovrà provvedere ad una radicale pulizia e disinfezione, anche mediante trattamento shock, del fondo e delle pareti delle vasche e dei sistemi e degli impianti di circolazione e trattamento dell'acqua.
8. Ogni piscina deve essere dotata di lavapiedi e doccia prima di entrare in acqua;
9. I materiali per la pulizia, per la disinfezione ambientale ed i prodotti chimici impiegati per il trattamento e la disinfezione dell'acqua di balneazione devono essere conservati in appositi locali e/o armadi dedicati, distinti per tipologia e contenuti nelle loro confezioni originali.
10. Servizi igienici e spogliatoio come le palestre.
Vedi piscine per Agriturismo Art. 358.

CAPO IV
Strutture ricettive alberghiere, extralberghiere e simili

Art. 352
Campo di applicazione - Competenze

Sono disciplinati dalla presente Sezione:
a. alberghi, motel, residenze turistico alberghiere, alberghi residenziali;
b. affittacamere;

c. strutture extralberghiere (ostelli per la gioventù, campeggi, villaggi turistici, case per ferie e appartamenti vacanze);
d. strutture di agriturismo;
e. attività ricettive a conduzione familiare (bed and breakfast);
f. soggiorni diurni per minori in centri estivi (campi solari).
1. Il Comune è titolare per il rilascio di:
a. autorizzazione sanitaria a:
1) alberghi, motel, residenze turistiche alberghiere, alberghi residenziali;
2) affittacamere;
b. autorizzazione amministrativa a:
1) ostelli per la gioventù;
2) campeggi e villaggi turistici;
3) case per ferie e appartamenti vacanze;
4) strutture di agriturismo;
5) attività ricettive a conduzione familiare (bed and breakfast);
6) soggiorni diurni per minori in centri estivi (campi solari).
2. Le autorizzazioni sono richieste in occasione di apertura della struttura, di modifiche ai locali, agli impianti e attrezzature che incidono sui requisiti igienici strutturali e funzionali, di subingresso nell'attività con variazioni strutturali, di variazione della ricettività e di trasferimento di sede.
3. Il Comune riceve la denuncia d'inizio attività ricettiva a conduzione familiare (bed and breakfast).
4. Il Comune è titolare della vigilanza sotto l'aspetto amministrativo.
5. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta.
6. L'Azienda ASL:
a) esprime al Comune i pareri istruttori alle autorizzazioni sanitarie e amministrative;
b) esercita la vigilanza tecnica a supporto della vigilanza amministrativa del Comune, proponendo gli eventuali provvedimenti.

Art. 353
Requisiti delle strutture ricettive

1. I requisiti delle diverse strutture ricettive sono previsti dalle specifiche leggi, oltre che dal presente Regolamento.
In particolare:
a. per gli alberghi residenziali, si osservano i requisiti delle abitazioni come definiti dalla vigente normativa e dal presente Regolamento;
b. per gli affittacamere, si osservano i requisiti delle abitazioni; qualora il gestore risieda nella stessa unità abitativa, i locali di soggiorno, cucina e camera/e da letto gli sono riservati e possono essere usati ai fini ricettivi solo i vani eccedenti; se risiede in altra unità abitativa, per la ricettività possono essere utilizzati tutti i vani, fino al numero massimo di sei, esclusi i vani soggiorno e cucina;
c. per case e appartamenti vacanze, si osservano i requisiti delle abitazioni;
d. per bed and breakfast, si osservano i requisiti previsti dall'art. 367 del presente Regolamento.

Art. 354
Alberghi e pensioni

1. Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, nazionali e regionali.
2. I locali delle strutture ricettive di tipo alberghiero devono possedere i seguenti dimensionamenti e requisiti:
a) I locali comuni di ricevimento e soggiorno a servizio della clientela devono avere una superficie non inferiore a mq. 4.00 per ciascuna delle prime dieci camere e/o unità abitative alberghiere, mq. 1.00 per ognuna delle ulteriori camere e/o unità abitative alberghiere fino alla ventesima, e mq. 0.50 per ciascuna oltre la ventesima; sono fatti salvi gli incrementi previsti dalla specifica normativa di settore in base al livello di classificazione richiesto.
b) I bagni dovranno avere una superficie non inferiore a mq. 2.00, con un lato minimo pari a mt. 1.00 ed una disposizione tale da consentire un agevole utilizzo di tutti gli impianti igienici previsti dal D.M. del 05/07/1975.
c) Tutti gli apparecchi sanitari dei bagni dovranno essere di materiale resistente, impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile; gli stessi dovranno essere forniti di sifone idraulico atto ad evitare esalazioni moleste.
d) I bagni dovranno essere dotati di pavimenti resistenti, impermeabili, facilmente pulibili, lavabili e disinfettabili; le pareti dei bagni dovranno avere rivestimenti fino ad un'altezza di mt. 2.00 in materiale resistente ed impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile.
e) Per bagno si intende un servizio composto da almeno i seguenti accessori minimi: doccia o vasca da bagno, lavabo, wc e bidet o specifica soluzione equivalente ove sussistano oggettivi impedimenti.
f) Il bagno non deve comunicare direttamente con i locali abitabili; è ammessa la comunicazione diretta del bagno nella camera qualora il bagno risulti a servizio esclusivo della camera medesima e venga realizzato un impianto di aspirazione tale da creare una pressione negativa, fermo restando il rapporto di dotazione previsto dalle vigenti disposizione di settore per ciascuna struttura ricettiva alberghiera in base anche al livello di classificazione richiesto.
g) La camera singola dovrà avere una superficie minima di almeno mq. 9.00; la camera doppia dovrà avere una superficie minima di almeno mq. 14.00. Ulteriori posti letto aggiunti possono essere consentiti con un incremento della superficie di almeno mq. 6.00 per ogni posti letto, fino ad un massimo di quattro posti – letto complessivi per ciascuna camera. Non rientra nella superficie minima quella occupata dal bagno.
h) E' comunque consentita la sistemazione temporanea di letti supplementari per bambini di età non superiore a dodici anni, senza che ciò determini un aumento del numero complessivo dei posti letto autorizzati; al momento della partenza dell'ospite tale utilizzazione cessa e si ristabiliscono i posti – letto previsti.
3. Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24-7-1977, n. 616, previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia
4. L'autorizzazione sanitaria ha validità triennale per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentire l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento.
5. Il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione per il rinnovo dell'autorizzazione di cui al precedente comma deve essere reso nel termine di 60 giorni. Qualora nel predetto termine non intervenga un parere negativo l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata, previa presentazione di autocertificazione attestante la sussistenza di tutti i requisiti igienico - sanitari previsti dalla normativa vigente e fatto

salvo, comunque, l'obbligo di uniformarsi alle eventuali prescrizioni dell'autorità sanitaria competente.

6. Quando gli alberghi e gli altri esercizi restino chiusi per oltre tre mesi, i titolari hanno l'obbligo di comunicare la data di riapertura degli esercizi stessi almeno 60 giorni prima al Servizio Igiene e Sanità Pubblica di Castellaneta, il quale dovrà effettuare i prescritti controlli. La riapertura è subordinata al parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, da comunicare al Sindaco. Il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta deve essere reso nel termine di 30 giorni dalla comunicazione della data di riapertura. Ove nel termine suindicato non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata sempreché venga contestualmente autocertificata dal richiedente la sussistenza di tutti i requisiti di legge in materia di Igiene e Sanità Pubblica. Qualora la chiusura si protragga per oltre un anno, sarà richiesto il rilascio di nuova autorizzazione.

7. Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature ed il personale addetto, anche temporaneamente, sono soggetti alle leggi vigenti (Regolamento CE 852/04).

8. Il personale in servizio presso le strutture previste dal presente articolo, qualora contragga una malattia infettiva o diffusiva, deve informare immediatamente il proprio datore di lavoro. Tale personale deve essere immediatamente allontanato dal lavoro.

9. Gli alberghi, le pensioni e le locande debbono avere accesso diretto e esclusivo dalla pubblica via e comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazioni private. Restano salve le autorizzazioni già rilasciate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento. Le autorizzazioni già rilasciate a strutture non in possesso dei requisiti possono essere rinnovate su motivata e documentata richiesta degli interessati soltanto per un ulteriore periodo non superiore a 3 anni.

10. Devono essere osservate le disposizioni di legge in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.

- *Controllo della legionellosi*

1. Ai fini della riduzione del rischio di legionellosi ogni titolare di struttura ricettiva, deve individuare/nominare una persona responsabile per l'identificazione e la valutazione del rischio potenziale di infezione, che sia esperto e che comprenda l'importanza delle misure di prevenzione e dell'applicazione delle misure di controllo; i campionamenti devono essere eseguiti da personale opportunamente addestrato e qualificato, in conformità a quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni del 13/01/2005.

2. In ogni struttura turistico – ricettiva deve essere istituito un registro per la documentazione della valutazione del rischio, degli interventi di manutenzione, ordinari e straordinari, che vengono attuati sugli impianti idrici e di climatizzazione.

Art. 355

Strutture ricettive extra alberghiere

Sono definite strutture extra alberghiere: Case per ferie, Ostelli per la gioventù, Esercizi affittacamere, Case appartamenti per vacanze, Villaggi turistici, Alloggi agrituristici.

L'attività delle strutture ricettive extra alberghiere sono disciplinate dalla L.R. n°12 del 2 Agosto 1993 (pubblicata sul BURP n°108 del 06/08/1993) come modificata ed integrata dalla L.R. 11.02.1999, n.11 e dalla L.R. 27.07.2001 n.17, Legge 22 Febbraio 2006, n.96 (Disciplina dell'agriturismo) e L.R. 13-12-2013 n°42.

Art. 356
Villaggi turistici

1. Si definisce villaggio turistico una struttura fissa ove sia possibile il soggiorno o il pernottamento degli ospiti, l'erogazione e la somministrazione di pasti e bevande, l'esercizio di attività ludiche, sportive e quant'altro possa essere considerato utile a fini ricreativi, d'impiego del tempo libero o per lo svolgimento di attività di interesse sociale.
2. Si applicano. in materia, le disposizioni contenute nella legge regionale 11-febbraio-1999 n°11 che con la presente legge la Regione Puglia, recependo il contenuto dell'art. 5 L. 17 maggio 1983, n. 217, detta norme in materia di classificazione e di regolamentazione delle strutture ricettive
3. L'apertura e la gestione dei villaggi turistici è subordinata. tra l'altro, anche alla richiesta ed al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell'Azienda ASL. Detta richiesta deve essere corredata da elaborati tecnici comprendenti le planimetrie dell'insediamento, i disegni relativi agli impianti e le relazioni tecniche su tutte le attività da svolgersi, agibilità, scarichi, parere organi preposti per la tutela Ambientale, ecc. ecc.. .
4. L'autorizzazione di cui al comma 2 è soggetta a rinnovo annuale.
5. Decorsi 60 giorni dalla data della richiesta, sempre che sia intervenuto il provvedimento di rinnovo, l'autorizzazione sanitaria si intende tacitamente rinnovata a seguito di presentazione al competente servizio della Azienda ASL di autocertificazione attestante il permanere di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti per il rilascio della autorizzazione.
6. È comunque fatto obbligo alle Aziende ASL di procedere sollecitamente ai necessari controlli.
7. L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente comma 2 deve essere successiva e condizionata al rilascio di eventuali altre autorizzazioni sanitarie con particolare riferimento:
a. alla normativa sull'approvvigionamento idrico;
b. alla normativa in materia di smaltimento di liquami di fogna ed autorizzazione agli scarichi;
c.alla normativa sulla ricettività alberghiera;
d. alla normativa sugli alimenti e bevande;
e.alla normativa sull'igiene e sicurezza del lavoro;
f. alla normativa antinfortunistica;
g. alla normativa sui pubblici spettacoli;
h. alla normativa in materia di barriere architettoniche;
i. all'osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento nel caso vengano svolte attività equestri o, comunque, attività che prevedano il soggiorno e la presenza di animali;
j. all'osservanza di quanto prescritto dal presente Regolamento in materia di smaltimento di rifiuti solidi.
8. È fatta, comunque, salva la vigente normativa statale, regionale e locale in materia di altre eventuali attività soggette a rilascio di autorizzazioni specifiche.
9. I villaggi turistici, in ogni caso, devono essere dotati di:
a. approvvigionamento idrico di almeno 300 litri per persona e per giorno, di cui almeno un terzo con caratteristiche conformi al consumo umano; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi wc, di pulizia e di ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti (assenza di carica batterica), questa deve essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione;
b. sistema di trattamento completo delle acque reflue a norma del D. Lgs. 152/06 e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento;

c. sistema idoneo di raccolta e conferimento dei rifiuti, nel rispetto delle norme contenute nelle leggi nazionali e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento.
d. gruppi elettrogeni che alimentino un sistema di illuminazione di sicurezza su tutta la superficie del villaggio, con particolare riguardo agli impianti tecnologici;
e. di infermeria di superficie non inferiore a mq. 16 con medico responsabile e un infermiere professionale, quest'ultimo presente nel villaggio 24 ore su 24 nell'ipotesi in cui il complesso turistico sia in grado di ospitare un numero di persone superiore a 500 unità e, nel caso la struttura stessa disti più di km. 10 dal più vicino centro abitato provvisto di regolare servizio di guardia medica, è obbligatorio un armadio di pronto soccorsa munito di presidi che verranno indicati e verificati dal Servizio di Igiene Pubblica dell'ASL di Castellaneta. Resta in facoltà dei titolari di più villaggi contigui con distanza, comunque, non superiore a 2000 metri di consorziarsi per la gestione delle modalità di erogazione dell'assistenza sanitaria conforme alle prescrizioni del presente articolo, fermo restando che per la determinazione dell'assetto organizzativo si fa riferimento alla somma delle singole capacità ricettive.
f. di servizi igienici a servizio delle camere di soggiorno nel rispetto delle norme previste per la ricettività turistica all'aperto, nonché di gruppi di servizi per le aree destinate ad attività comuni e sportive secondo le norme, al riguardo, previste dal presente Regolamento.

Art. 357
Stabilimenti Balneari, Spiagge Attrezzate, Porti turistici, Darsene

A) Stabilimenti Balneari, Spiagge Attrezzate
1. L'apertura di stabilimenti balneari o spiagge attrezzate, sia aperti al pubblico che facenti parte di complessi turistici deve essere autorizzata dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta. Tale autorizzazione deve essere rinnovata annualmente.
2. Stabilito che, per ogni persona, un uno stabilimento balneare o spiaggia attrezzata deve essere assicurata una superficie minima di mq. 3, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento o spiaggia attrezzata (esclusi tutti gli spazi destinati ai servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni utenza.
3. Il numero massimo delle cabine, per lo stabilimento balneare, non può essere inferiore ad 1/6 del numero delle utenze massime ammissibili, fermo restando che il numero di utenze ammissibili per ogni cabina non può essere superiore a 8 unità. Per le spiagge attrezzate le cabine possono essere assenti.
4. Le cabine, in qualsiasi materiali realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,20 e una superficie minima di mq. 1,80 . Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione : un sedile, un appendiabiti, un cestino porta rifiuti.
5. La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una corretta pulizia. Le operazioni di pulizia delle cabine devono essere effettuate almeno due volte al giorno.
6. Lungo tutto il lato di accesso alle cabine deve essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo e larghezza minima di m.1.
7. I WC dotati di lavelli/lavabi, devono essere distinti per sesso; se l'accesso è da locali utili i WC devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove devo essere installati lavelli con almeno un punto di erogazione ogni 5 servizi. Il numero minimo dei WC, complessivamente, non può essere inferiore a 1/30 del numero delle cabine-spogliatoio, collegati a idoneo sistema di smaltimento. Le spiagge attrezzate devono essere dotate di almeno un WC distinto per i due sessi. Sia lo stabilimento balneare che la spiaggia

attrezzata devono avere un servizio igienico idoneo per i soggetti con disabilità motorie /diversamente abili.
8. Ogni stabilimento balneare o spiaggia attrezzata deve possedere i seguenti requisiti: approvvigionamento con acqua potabile; smaltimento liquami conforme alla legislazione statale e regionale vigente; raccoglitori per rifiuti in numero e capacità sufficienti, pedane e accessi idonei al transito di persone diversamente abili.
9. Gli stabilimenti o le spiagge attrezzate devono essere accuratamente manutenuti. Pertanto, si deve provvedere alla pulizia quotidiana degli arenili con cernitura manuale o meccanica della sabbia. Si deve, inoltre, provvedere alla disinfezione e disinfestazione quotidiana dei servizi igienici, nonché alla disinfestazione settimanale degli arenili con rimescolamento profondo della sabbia.
La raccolta dei rifiuti deve essere realizzata mediante sacchi di plastica a perdere sostenuti da appositi recipienti di plastica o di ferro zincato, munito di coperchio che garantisca la chiusura.
10. Ogni stabilimento balneare o spiaggia attrezzata deve essere provvisto di idonei sistemi di soccorso e di primo intervento sanitario, secondo le indicazioni previsti dalla normativa vigente per le piscine.
11. Per la gestione di locali o chioschi per la somministrazione o vendita di sostanza alimentari e bevande, si devono osservare le disposizioni contenute nel presente Regolamento.
12. Tutte le spiagge e le zone costiere non date in concessione devono costantemente essere tenute pulite a cura dei competenti servizi comunali.

B) Porti turistici - Darsene
1. I porti, le darsene e gli approdi turistici debbono essere approvvigionati di acqua potabile, di tutti i servizi e debbono essere allacciati alla fognatura comunale o all'impianto munito di sistema di depurazione. Debbono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di:
a. n°10 docce;
b. n°10 WC (separati per sesso);
c. n°20 lavandini;
d. n°10 lavapiedi;
e. n°10 lavelli per stoviglie,
f. n°10 vasche per bucato;
g. n°10 bidoni per rifiuti solidi;
h. n°10 contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;
i. n°2 piazzole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate alla stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta con caditoia, ispezionabile, collegato alla rete fognaria, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.
j. armadio di pronto intervento, munito di presidi indicati e verificati al momento del rilascio dell'autorizzazione dal SISP dell'ASL competente per territorio.
2. Tutti i servizi di cui alle lettere da a) e f) del comma precedente debbono trovare sistemazione in fabbricati idonei sotto il profilo igienico-sanitario.
3. Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di m. 2 o, comunque, rivestite con materiale impermeabile di facile lavatura, i pavimenti devono essere costruiti in grès con pendenza verso uno o più chiusini per lo scolo dell'acqua di lavaggio, nonché essere antisdrucciolevoli, oppure devono essere conformi alle norme contenute nel presente Regolamento.
4. È obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (pronto soccorso, polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.

5. È fatto divieto di svolgere qualunque operazione di rimessaggio, di manutenzione, di lavaggio che provochi l'immissione in mare di qualunque sostanza inquinante anche in minima quantità.
6. I porti turistici devono essere dotati di idoneo sistema di illuminazione che garantisca agevolmente lo svolgimento di operazioni di attracco.
7. I progetti per la realizzazione dei porti turistici e la conseguente realizzazione ed agibilità devono essere preventivamente esaminati, per quanto attiene le norme contenute nel presente articolo e tutte le norme igienico-sanitarie, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente.

Art. 358

Strutture Ricettive " Agriturismo "

Per gli alloggi agrituristici si osserva anche la Legge 22 Febbraio 2006, n° 96 e la L.R. 13-12-2013 n°42 (Burp 169 del 20.12.2013)(Disciplina dell'agriturismo).
Per attività agrituristica si intende l'attività di ricezione ed ospitalità esercitata attraverso l'utilizzo della propria azienda in rapporto di connessione e complementarietà con l'attività agricola. Sono attività agrituristiche:
- Il dare alloggio stagionale in appositi locali aziendali a ciò adibiti
- L'ospitare i campeggiatori in spazi aperti per il soggiorno
- L'organizzare attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, di pratica sportiva, di escursionismo e di ippoturismo riferite al mondo rurale
- Somministrare pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della Regione e delle province confinanti.

Per tali strutture ricettive si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalle leggi nazionali e regionali, nonché, ove non in contrasto, quelli previsti dal presente regolamento.
Nel caso in cui venga effettuata l'attività agrituristica di degustazione ed assaggio dei prodotti aziendali deve essere presente almeno un servizio igienico (wc e lavabo) a disposizione degli ospiti.
Nel caso di somministrazione di pasti e bevande per un numero massimo di dieci posti tavola, per la loro preparazione può essere autorizzato l'uso della cucina domestica. Per le attività agrituristiche di alloggio, nei limiti di dieci posti letto, ai fini dell'idoneità dei locali è sufficiente il semplice requisito dell'abitabilità.
Nel caso in cui l'attività di preparazione e somministrazione degli alimenti sia riferita ad un numero di ospiti complessivo superiore a dieci, la preparazione e somministrazione dei pasti deve essere effettuata in locali aventi i requisiti previsti dal presente regolamento. Può essere consentito l'utilizzo della cucina come laboratorio artigianale per la trasformazione dei prodotti aziendali, anche destinati alla vendita, purché ciò avvenga in orari in cui non è utilizzata per la preparazione dei pasti.
Possono essere utilizzati e messi a disposizione per uso esclusivo degli ospiti locali ad uso comune come soggiorno e cucina, indipendentemente dal numero delle persone alloggiate; tali locali devono comunque possedere i requisiti strutturali ed igienico – sanitari previsti per i locali di abitazione dalle specifiche norme di settore e dal presente regolamento.
Nel caso in cui gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di pasti, alimenti e bevande siano esclusivamente quelli che soggiornano in azienda, il requisito del bagno è da intendersi soddisfatto con la dotazione del relativo bagno prevista negli alloggi.
Nel caso in cui gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di pasti, alimenti e bevande siano anche quelli giornalieri che usufruiscono di attività didattiche, culturali e simili, il requisito del bagno a disposizione previsto è da intendersi soddisfatto con la dotazione del relativo bagno ogni trenta ospiti.

La preparazione, lavorazione, trasformazione, somministrazione, confezionamento e vendita di alimenti e bevande è soggetta a notifica/Dia.
E' vietata la macellazione di animali in azienda, esclusa quella dei volatili da cortile e dei conigli, purché effettuata nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.
Le piazzole da utilizzare per agri-campeggio, destinate alla sosta e al soggiorno degli equipaggi calcolati mediamente in tre persone, devono possedere una superficie minima di mq 55,00 e devono essere sistemate a una distanza non inferiore a metri due l'una dall'altra.
Per le piscine (vedi anche art. 357) destinate alle attività agrituristiche prive di trampolino, se riservate esclusivamente ai soli ospiti, si applicano le seguenti norme in deroga a quanto previsto dalla legge regionale 15 dicembre 2008, n. 35 (Disciplina igienico-sanitaria delle piscine a uso natatorio):
a. per lo spogliatoio e il deposito degli abiti, nonché per i servizi igienici, possono essere utilizzati gli spazi e i servizi della struttura principale in cui la piscina è inserita;
b. è utilizzabile almeno una doccia nella immediatezza della piscina;
c. alternativamente alla vasca lavapiedi è utilizzabile dispenser di prodotto idoneo alla disinfezione dei piedi;
d. lo spazio destinato al primo soccorso, anche a uso non esclusivo della piscina, è agevolmente accessibile, utilizzabile e dotato di cassetta di pronto soccorso contenente le attrezzature e i farmaci di primo impiego;
e. il personale della piscina può avvalersi degli spogliatoi e dei servizi igienici utilizzati dal personale della struttura principale;
f. non è obbligatoria la presenza dell'assistente bagnanti se il responsabile della piscina informa adeguatamente gli utenti circa l'assenza di tale assistenza e attrezza l'area della piscina di adeguate protezioni, nel rispetto del divieto di accesso incontrollato, nei confronti dei minori di anni quattordici al fine di salvaguardarne l'incolumità.
I limiti entro i quali può essere esercitata l'attività agrituristica sono fissati per ogni azienda nella seguente misura:
a. posti letto in numero non superiore a quaranta;
b. piazzole per agri-campeggio in numero non superiore a quindici;
c. posti tavola in numero non superiore a ottantacinque.
Nel caso di attività agrituristica che preveda sia posti letto che piazzole per agri-campeggio, la ricettività complessiva aziendale non può superare le ottantacinque unità.

Art. 359
Campeggi

1. Per l'apertura e la gestione dei campeggi si osservano le disposizioni contenute nella legge regionale 20-5-1979, n.35, come modificata ed integrata dalla legge regionale 3-10-1986, n.19 e nel relativo Regolamento 21-7-1980, n.1 e L.R. 11 febbraio 1999 n.11. Si applicano, per la classificazione, le disposizioni contenute nella citata legge regionale 3-10-1986, n. 29, come modificata dall'articolo unico della legge regionale 24-10-1986, n. 33.
2. Per quanto non previsto dalle disposizioni indicate nel primo comma, si applica la normativa statale, regionale e locale, nonché quanto contenuto nel presente Regolamento.
3. L'apertura e la gestione dei campeggi e delle strutture agli stessi assimilabili è subordinata, tra l'altro, alla richiesta ed al rilascio di specifica autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta.
4. L'autorizzazione di cui al presente comma ha carattere generale.

Art. 360
Soggiorni di vacanza per minori

1. I locali e gli immobili da adibire a soggiorno di vacanza per minori sono soggetti ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco su conforme parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta, al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.
2. Per i predetti soggiorni di vacanza per minori, si applicano le disposizioni contenute nel successivo articolo.
3. Tutte le attività, comprese quelle di ristorazione, sono soggette alla specifica normativa statale, regionale e locale in materia, ivi compresa quella prevista dal presente Regolamento.
4. Nelle ipotesi di integrazione di soggetti portatori di handicap devono essere osservate tutte le disposizioni contenute nella speciale normativa, ivi compresa quella relativa all'eliminazione delle barriere architettoniche.
5. Le attività di integrazione socio-sanitaria dei soggetti portatori di handicaps devono essere svolte da personale specializzato d'intesa con i servizi riabilitativi della Azienda ASL. .
6. Deve essere, in ogni caso, assicurata l'assistenza medica, infermieristica e sociale.

Art. 361
Abitazioni collettive

1. I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità a qualsiasi titolo costituite devono disporre di:
a. dormitori, distinti per sesso, con una superficie non inferiore a mq. 6 e mc. 18 per ogni posto letto, riducibili a mq. 5 e mc. 15 per strutture destinate a minori di anni 12;
b. refettori con una superficie di mq. 1,20 per ogni utente, riducibili a mq. 0,80 per strutture destinate a minori di anni 12;
c. cucina di superficie non inferiore ad una superficie di mq. 0,25 per ogni utente e, comunque, non inferiore a mq. 10, dotata di celle frigorifere e dispense;
d. gruppi di servizi, distinti per sesso, composti di un wc ogni 6 persone, un lavabo ogni 3 ed una doccia per ogni 6. I wc devono essere, possibilmente, aerate ed illuminate direttamente dall'esterno, disimpegnate da un'ampio antiwc; alternativamente possono essere aerate e illuminate artificialmente;
e. locale o guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
f. locale lavanderia, o, in mancanza, una zona per la raccolta della biancheria sporca;
g. locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio o infermeria;
2. Tutti gli ambienti devono corrispondere alle prescrizioni delle norme dell'edilizia residenziale.
3. L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione di Castellaneta.

CAPO V
Alloggi temporanei

Art. 362
Ambito di riferimento

Si comprendono negli alloggi temporanei:
a. dormitori pubblici;
b. le aree e i fabbricati per abitazioni temporanee;
c. bed and breakfast.

Art. 363
Competenze

1. Il Comune istituisce e gestisce (direttamente o indirettamente) i dormitori pubblici, le strutture di alloggio temporaneo per persone in situazione di emergenza, i campi nomadi di sosta e di transito e i campi di prima accoglienza.
2. Il Comune esercita la vigilanza sui requisiti di igiene e sicurezza sotto l'aspetto amministrativo.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda ASL di Castellaneta e dell'ARPA; a tal fine comunica alle stesse l'attivazione di alloggi temporanei.
4. L'Azienda ASL e l'ARPA, secondo le rispettive competenze, forniscono al Comune parere obbligatorio istruttorio, in sede di progettazione, sotto l'aspetto igienico, della sicurezza e ambientale.
5. Esercitano inoltre la vigilanza a supporto di quella amministrativa comunale, proponendo gli eventuali provvedimenti ritenuti necessari alla tutela della salute e della sicurezza del personale addetto, degli utenti e della popolazione circostante, oltre che alla tutela dell'ambiente.

Art. 364
Vigilanza

1. La vigilanza da parte degli organi preposti alla tutela della salute, della sicurezza e dell'ambiente, si esercita nei riguardi:
a. del mantenimento dei requisiti previsti;
b. della gestione complessiva che deve assicurare la tutela della salute e della sicurezza degli utenti e della popolazione circostante, oltre che dell'ambiente;
c. delle malattie infettive e parassitarie, per la prevenzione e il controllo delle quali vanno osservate le norme del presente Regolamento e i protocolli da concertare tra Comune e Azienda ASL di Castellaneta.

Art. 365
Dormitori pubblici

1. I locali destinati a dormitori pubblici notturni devono essere separati per i due sessi e devono avere:
a) le pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
b) i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno mq. 6 di superficie e mc. 18 per posto letto;
c) servizi igienici separati per sesso, almeno un servizio igienico e un lavabo ogni 6 letti, una doccia ogni 12 letti;

d) un vano per il personale addetto, con i requisiti previsti dalle vigenti norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro;
e) un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
f) allacciamento alla rete idrica urbana ed un numero di rubinetti con lavandini necessari alla pulizia del corpo, in ragione di un lavandino per ogni 6 ospiti.
2. Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.
3. Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a richiedere l'intervento medico per i primi e più urgenti soccorsi.
4. L'apertura è autorizzata su parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica di Castellaneta.

Art. 366

Aree e strutture/fabbricati per abitazioni temporanee

1. Si considerano a tal fine i ricoveri temporanei per personale dei cantieri e di prima accoglienza per persone in situazioni di emergenza e i campi nomadi.
2. Le aree interessate rispondono ai seguenti requisiti generali:
a. non essere confinanti con aree su cui insistono edifici scolastici ed educativi, edifici a uso sanitario e socio assistenziale, istituti di studio e ricerca, strutture ricettive alberghiere ed extra alberghiere;
b. dotazione di sistemi di raccolta e smaltimento delle acque meteoriche;
c. allacciamento alla fognatura pubblica per gli scarichi reflui;
d. allacciamento idropotabile;
e. allacciamento elettrico;
f. contenitori di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi;
g. illuminazione esterna;
h. percorso carrabile e pedonale;
i. zona sosta pavimentata.
3. Le strutture per alloggio di personale dei cantieri e di persone in situazione di emergenza, rispondono ai seguenti requisiti:
a. essere costruite con materiali resistenti al fuoco e con adeguata capacità di coibentazione termica;
b. avere allacciamento idrico e fognario;
c. disporre di sistema di riscaldamento;
d. garantire la sicurezza impiantistica;
e. disporre di pavimenti resistenti, lavabili e impermeabili;
f. avere altezza utile interna non inferiore a m 2,40;
g. disporre di illuminazione e ventilazione naturali;
h. assicurare uno spazio abitabile pari a mq 8 per persona, escluso il servizio igienico;
i. disporre di servizio igienico con doccia ogni 6 persone;
j. disporre di spazio per cottura cibi.
4. I campi nomadi e di prima accoglienza sono previsti in aree organizzate con spazio per sosta automezzi, percorsi interni veicolari e pedonali, fabbricato servizi. I campi sosta per nomadi comprendono un massimo di 16 piazzole, ciascuna con superficie minima di mq 120 al netto dei servizi; l'area, dotata delle opere di urbanizzazione secondaria, è recintata e dispone di contenitori per rifiuti urbani e telefono pubblico. Sono inoltre previste aree di transito con un massimo di 10 piazzole, di superficie minima uguale a quella delle aree di sosta, per la permanenza temporanea al massimo di 48 ore, salvo i casi di ricovero

ospedaliero di un componente il nucleo familiare o con accertate ragioni di forza maggiore.
Il fabbricato servizi comprende:
a. spazio cucina comune;
b. spazio consumo alimenti;
c. blocco servizi igienici completi di doccia e lavabi: 1 servizio igienico ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 persone, 1 doccia ogni 15 persone;
d. spazio lavaggio biancheria con un lavello ogni 10 persone.

Art. 367
Bed and Breakfast

Disciplina dell'attività ricettiva di Bed and Breakfast (B&B) (legge Regionale n°27 del 07.08.2013 (burp 09.08.2013 n°111)
L'esercizio dell'attività di Bed and Breakfast non comporta cambio di destinazione d''uso dell'immobile. I locali adibiti a Bed and Breakfast devono possedere le caratteristiche strutturali e igienico-sanitarie previste per l'uso abitativo dal presente regolamento comunale, nel pieno rispetto delle prescrizioni normative in materia di edilizia, di urbanistica, di pubblica sicurezza e di somministrazione di cibi e bevande. Le abitazioni destinate all'attività di Bed and Breakfast hanno l'obbligo di esporre il Marchio regionale identificativo per la tipologia di appartenenza.
Definizione, caratteristiche e servizi minimi dei Bed and Breakfast a conduzione familiare
1. Si definisce Bed and Breakfast a conduzione familiare l'attività ricettiva svolta in maniera non continuativa e non imprenditoriale da chi, nella casa in cui abita, fornisce alloggio e prima colazione in non più di 3 camere e 9 posti letto, avvalendosi della normale organizzazione familiare, ivi compresa l'eventuale presenza di collaboratori domestici al servizio della famiglia, senza la fornitura di servizi aggiuntivi.
2. L'attività di Bed & Breakfast a conduzione familiare è esercitata in un'unica unità immobiliare, da chi vi dimora stabilmente per l'intero periodo in cui dichiara di svolgere attività di accoglienza.
3. L'ospitalità può essere fornita per un minimo di 90 ed un massimo di 270 giorni l'anno.
4. All'interno del Centro Storico così come delimitati dagli strumenti urbanistici, e all'interno dei borghi rurali di cui all'art. 1 del Regolamento Regionale del 22 marzo 2012 n. 6 l'attività di Bed and Breakfast può essere esercitata anche in unità immobiliari fisicamente distinte, lontane non oltre 100 metri misurati nel più breve percorso pedonale possibile, fermo restando l'obbligo di dimora nell'unità abitativa principale e fatti salvi tutti gli altri limiti di cui ai precedenti commi.
Definizione, caratteristiche e servizi minimi dei Bed and Breakfast in forma imprenditoriale
1. Si definisce "Bed and Breakfast in forma imprenditoriale" l'attività ricettiva a prevalente conduzione familiare svolta in maniera continuativa e professionale da chi, presso il proprio domicilio, fornisce alloggio e prima colazione in non più di 6 camere e 18 posti letto, anche avvalendosi della collaborazione di personale qualificato.
2. L'attività di Bed & Breakfast in forma imprenditoriale è esercitata in un'unica unità immobiliare ovvero in unità immobiliari fisicamente distinte, lontane non oltre 100 metri misurati nel più breve percorso pedonale possibile, fatti salvi i limiti di cui al precedente comma.
3. Ai fini di cui al comma 1 possono eleggere domicilio il titolare dell'impresa o suo familiare come definito dall'art. 230 bis del codice civile, ovvero il socio o un collaboratore dell'impresa.
I requisiti minimi obbligatori richiesti per l'esercizio dell'attività di Bed and Breakfast sono:

Servizi minimi obbligatori richiesti per svolgere l’attività di Bed and Breakfast:
a) II "servizio bagno” deve essere autonomo rispetto alle esigenze della famiglia ospitante e comunque deve essere garantita la disponibilità di almeno un bagno ogni due camere;
b) pulizia quotidiana dei locali negli orari comunicati al cliente dal titolare o da persona da lui incaricata;
c) fornitura e cambio della biancheria, compresa quella da bagno, due volte a settimana e a cambio dell'ospite;
d) fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda, riscaldamento;
e) somministrazione, esclusivamente in uno degli spazi familiari condivisi, della prima colazione, preferendo prodotti tipici e tradizionali, meglio se biologici o contraddistinti da marchi di tutela e/o di qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia di somministrazione di cibi e bevande;
f) reperibilità di un familiare o in alternativa, nell'ipotesi di Bed and Breakfast in forma imprenditoriale, di un collaboratore dell\'impresa o di un socio.
Avvio dell’attività
L'esercizio dell'attività di Bed and Breakfast è consentito previa segnalazione certificata di inizio di attività (SCIA), da presentare al Comune in cui è sito I'immobile adibito all'attività nel rispetto dei limiti e delle condizioni di cui all'art. 19 della L. n. 241 del 7 agosto 1990.

CAPO VI
Strutture sportive e per il tempo libero

Art. 368
Locali di pubblico spettacolo

1. I teatri, i cinema ed in genere tutti gli edifici o i locali adibiti a pubblici spettacoli, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona.
2. Ogni locale di cui al precedente comma deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici chiusi a tutt’altezza e con regolare antilatrina (antiwc) divisi per sesso fino a 100 possibili utilizzatori con l’aggiunta di un ulteriore servizio igienico (distinto per sesso) per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti.
3. Ogni latrina, distinta per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoi, deve essere preceduta da un antilatrina, munita di un lavabo ad acqua corrente, corredato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugatura di carta monouso.
4. Tanto la latrina che l'antilatrina devono essere ventilate direttamente dall'esterno. Si può consentire che, ove non sia possibile altrimenti, la ventilazione si effettui attraverso sistemi di aerazione artificiale. Ogni locale deve, in ogni caso, disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicaps secondo le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche.
5. Ogni locale di ritrovo o esercizio, o stabilimento, deve essere dotato di impianto di acqua potabile con rubinetti di erogazione a disposizione dei frequentatori ed in numero adeguato alla ricettività del locale.
6. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 30 per persona per ora.
7. La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di m. 2 non deve superare in ogni caso m. 0,7 al secondo.

8. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuta in esercizio in modo da ottenere le seguenti condizioni ambientali di benessere:
a. d'estate: temperatura interna non inferiore di oltre 7 gradi C rispetto all'esterno - umidità relativa compresa tra il 40-50%;
b. d'inverno: temperatura interna tra 18-20 gradi C - umidità relativa compresa tra il 40-60%.
9. Termometri ed igrometri di controllo devono essere installati in almeno due punti del locale, opportunamente stabiliti.
10. Nei locali di cui al presente articolo è fatto divieto di fumare e devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta «vietato fumare». in numero non inferiore a tre, disposti almeno due all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso, salvo il disposto dell'art. 4 della legge 11-11-1975, n. 584.
11. Per quant'altro non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16/51 del Ministero degli Interni, e successive modifiche del D.M. 19-8-1996 (G.U. 12-9-96 n°214 S.O.) e D.M. 06.03.2001, nonché tutte le norme di sicurezza, anche costruttive e di arredamento, prescritte dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza pubblica e di protezione civile.
12. Sono fatte salve le prescrizioni in materia impartite dalla Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo e la competenza in materia dei Vigili del Fuoco.
13. I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e, comunque, mai meno di m. 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo debbono almeno distare quanto i ¾ del diametro trasversale dello schermo.
14. I sedili debbono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti, facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc.) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.
15. Deve essere rispettato il requisito dell'accessibilità, previsto dalla vigente normativa in tema di abbattimento delle barriere architettoniche, nonché la riserva di appositi posti e spazi per i soggetti portatori di handicap, conformemente a quanto prescritto dalle precitate norme (D.M. Lav Pubbl. n.236 14/6/'89).
16. L'impianto acustico deve essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto della sala senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che la intensità dell'energia sonora al di fuori della sala stessa non rechi incomodo o molestia al vicinato. Devono porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.
17. Tutti i locali devono essere convenientemente illuminati. L'impianto di illuminazione normale deve essere predisposto in modo da dare accensione e spegnimento graduale. Deve, inoltre, essere installato un efficiente impianto di illuminazione sussidiario (di sicurezza). Le iscrizioni sulle porte delle uscite e delle latrine, le frecce indicatrici, quelle incorporate nei corridoi e gradini debbono risultare permanentemente accese e devono essere alimentate da entrambi gli impianti di illuminazione (quello normale e quello di sicurezza).
18. L'esercizio deve essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine devono essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione teatrale o cinematografica, deve essere eseguito un adeguato trattamento disinfettante contro gli insetti all'interno della sala, nei locali accessori e nelle pertinenze.
19. Nelle sale cinematografiche è vietata la vendita e la consumazione di generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

20. Nei teatri e locali destinati all'esibizione di compagnie di spettacolo devono essere previsti almeno due camerini, distinti per sesso, ognuno provvisto di servizio igienico avente le caratteristiche previste al punto 3 del presente articolo e munito di doccia. Uno di essi dovrà rispondere al requisito dell'accessibilità, conformemente a quanto stabilito dalla vigente normativa in tema di abbattimento delle barriere architettoniche, così come dovrà essere consentita l'accessibilità al palco ed al palcoscenico.

Art. 369

Impianti sportivi all'aperto e chiusi

1. Per la costruzione di impianti sportivi all'aperto e chiusi si applicano le disposizioni previste in materia dalle vigenti leggi statali, regionali e regolamenti sugli impianti stessi, fatte salve le norme sulla sicurezza, nonché la normativa vigente in materia di Commissione di Vigilanza sui pubblici spettacoli e quella sulla protezione civile.
2. Sono fatte salve tutte le norme previste dal presente Regolamento per tutte le attività collaterali all'esercizio degli impianti.
3. Ogni impianto deve essere dotato di almeno due servizi igienici con regolare antilatrina, divisi per sesso, fino a 100 possibili spettatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio (distinto per sesso) per un incremento di duecento utenti oltre i primi cento.
4. Gli impianti sportivi devono essere muniti di spogliatoi di sufficiente ampiezza in rapporto agli sports praticati, in numero di almeno uno per ogni squadra con dimensioni di mq. 3 per ogni unità, nonché piastrellati o con parete lavabile per un'altezza di m. 2, muniti di docce separate tra loro e servizi igienici chiusi a tutt'altezza, realizzate secondo le norme contenute nel presente Regolamento.
5. Per tutto quanto non previsto dal presente articolo, si applicano le disposizioni nazionali o regionali e del Coni.

Art. 370

Circoli ricreativi e culturali (Vedi art. 288)

1. I circoli ricreativi e culturali devono essere allocati in ambienti che rispettino le norme previste dal presente Regolamento in materia di igiene abitativa e dalle leggi 287/91, legge 460797, D.P.R. 235/2001.
2. Detti circoli devono essere ubicati in locali posti al piano terra o sopraelevato, con accesso diretto dall'esterno. Possono trovare collocazione anche nei piani superiori a condizione che non siano confinanti con appartamenti ad uso abitativo e, nel caso confinino con locali ad uso uffici o a studi professionali, non debbono essere frequentati durante i normali orari di uso degli stessi.
3. I circoli ricreativi e culturali non possono essere tenuti in esercizio in locali interrati.
4. È obbligatoria una dotazione di servizi igienici adeguata e proporzionata al numero dei frequentatori.
5. Quando all'interno del circolo viene effettuata la somministrazione di alimenti e bevande, è necessario presentare la DIA al SIAN dell'ASL di Castellaneta, avere la disponibilità di due WC con antiwc, uno per il personale addetto l'altro per il pubblico o per i frequentatori, inoltre è necessario disporre delle attrezzature necessarie per l'espletamento dell'attività. Solo nei circoli dove avviene la vendita di prodotti alimentari confezionati, senza la somministrazione, è possibile disporre di un unico wc con relativo antiwc, inoltre vicino al banco vendita deve essere presenza un lavello.

6. L'apertura di circoli culturali e ricreativi anche privati, in relazione alla loro destinazione d'uso, è subordinata all'autorizzazione dell'Autorità Comunale previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della competente Azienda ASL.
7. In relazione alla loro destinazione d'uso dei locali da utilizzare, occorre considerare:

- i circoli aventi finalità assistenziali, come indicato dall'art. 32, comma 4, della legge n. 383/2000, possono insediarsi in tutte le parti del territorio urbano, essendo compatibili con tutte le destinazione d'uso urbanistico individuate dal D.M. n. 1444/1968 e al loro interno è possibile in alcuni locali effettuare attività di somministrazione, ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. n. 235/2001, senza necessità che detti locali abbiano destinazione d'uso specifica per l'attività di somministrazione;
- i circoli non aventi finalità assistenziali devono insediarsi nelle zone compatibili con le finalità perseguite e al loro interno è possibile in alcuni locali avviare attività di somministrazione, ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. n. 235/2001, senza necessità che detti locali abbiano destinazione d'uso specifica per l'attività di somministrazione.

Art. 371
Arene estive

1. L'apertura e la gestione delle arene estive devono soggiacere alla normativa sui pubblici spettacoli.
2. Il piano di calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, non superiore mai al rapporto 1/20, senza asperità e senza avvallamenti che possano costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.
3. Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, ed ai palchi devono corrispondere alle norme di P.S.. In particolare i gradini devono essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed alzata non superiore a cm. 17.
4. Dette norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per le sale cinematografiche.
5. Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena,non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.
6. Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti alla attività propria del locale.
7. Per quanto concerne i servizi igienici si richiamano le disposizioni contenute nell'art. 368 commi 2, 3, 4 del presente Regolamento.
8. Si applicano le disposizioni contenute nei commi 11, 12, 13, 14, 15 dell'art.368 del presente Regolamento.

Art. 372
Parchi giochi

1. I parchi giochi, sia pubblici che privati, con accesso al pubblico o usati da associazioni di qualsiasi natura, devono essere realizzati lontani da fonti di inquinamento.
2. Devono essere recintati o, comunque, con accorgimenti tali da evitare l'ingresso di autoveicoli, motoveicoli ed altri mezzi a motore.
3. Deve essere evitata anche la possibilità che i minori possano facilmente raggiungere all'esterno le vie di traffico.

4. Tutti gli impianti in esercizio nei parchi giochi devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza.
5. Devono essere previsti e posti in opera servizi igienici in numero proporzionato al bacino di utenza di riferimento secondo le prescrizioni all'uopo impartite dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L di Castellaneta.
6. Dalle prescrizioni di cui al precedente comma restano escluse le aree da giuoco localizzate all'interno di zone a verde di vicinato o di quartiere le cui dimensioni siano tali da non costituire parte prevalente rispetto all'intervento complessivo.
7. L'eventuale gestione di chioschi o locali per la ristorazione e la vendita di alimenti e bevande è subordinata all'osservanza delle prescrizioni in materia del presente Regolamento e della relativa normativa statale e regionale.

CAPO VII
Strutture educative e culturali

Art. 373
Asilo nido

L'asilo nido o nido d'infanzia è struttura autorizzata per la erogazione di un servizio educativo e sociale per bambini in età compresa tra i 3 e i 36 mesi, quando abbia le caratteristiche e rispetti gli standard strutturali e qualitativi di seguito indicati.
1. Per la costruzione e la gestione degli asili-nido si applicano le disposizioni contenute nella legge 6.12.1971 n.1044 e nella legge regionale 3.03.1973 n.6., R.R. 23/06/93 n°1, BURP n°55 del 1/4/1994, R.R. n°4 del 18/01/2007 e R.R. n°17 del 10/02/2010, Regolamento Regionale 18 aprile 2012 n°7.
2. Gli asili nido devono essere ispezionati da un medico del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e/o da un assistente sanitario dello stesso servizio con frequenza bimestrale.
3. È fatto obbligo al responsabile sanitario e/o alla coordinatrice di comunicare con immediatezza al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione ogni caso, anche sospetto, di malattia infettiva e contagiosa che si verifichi nei bambini ospitati.
4. I criteri generali per la costruzione, la gestione ed il controllo delle scuole materne, oltre a quanto previsto dal comma uno pel presente articolo, sono determinati dal D.M.18 dicembre 1975, modificato con D.M.14/9/1977.
Qualora vi sia l'esigenza di accogliere, in una struttura autorizzata come scuola materna, bambini di età compresa tra i 24 e 36 mesi, è necessario che vengano rispettati i seguenti criteri, in ottemperanza alla normativa vigente (Legge n.1044/71);
– rispetto del rapporto minimo tra superficie utile netta e recettività;
– rispetto del rapporto educatore/bambino;
– presenza di un servizio igienico separato, dotato di fasciatoio, lavabo con doccia, rotoli di carta, guanti a perdere, portarifiuti chiuso a pedale;
– presenza di adeguata zona di riposo separata;
– rispetto di dietetici adeguati alle esigenze nutrizionali della fascia di età considerata.
É necessario che la scuola, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, dia comunicazione scritta ai Servizi competenti, della presenza di bambini di età compresa tra i 24 e i 36 mesi nella scuola e del loro numero.

In caso di comprovata impossibilità ad adeguarsi a tutte le condizioni soprariportate, andrà richiesta deroga motivata. I criteri generali per la costruzione , la gestione ed il controllo degli asili nido sono determinati dalla L.6/12/71 n.1044.
Qualora all'interno dell'asilo siano organizzate riunioni delle persone interessate alla sua gestione, è tassativamente escluso l'utilizzo della zona lattanti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere aerati, accuratamente puliti e disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.
Nel caso di asili nido da localizzare nei centri storici o in edifici da riattare a tale scopo, devono esser individuate quelle unità immobiliari che per parametri dimensionali e possibilità di spazi aperti si configurino più idonee a tale utilizzazione.

A) Asilo Nido, Micronido, Nido Aziendale, Nido del Condomino.
L'asilo nido o nido d'infanzia è struttura autorizzata per la erogazione di un servizio educativo e sociale per bambini in età compresa tra i 3 e i 36 mesi. In risposta alle nuove esigenze sociali ed educative, possono essere istituite anche sezioni aggregate a scuole d'infanzia o sezioni primavera, per l'accoglienza di bambini in età compresa tra i 24 e i 36 mesi. Si definisce micro-nido la struttura con finalità analoghe a quelle dell'asilo nido, ma con una ricettività ridotta. Altre strutture assimilate sono il nido aziendale o il nido di condominio, che mantengono le stesse caratteristiche dell'asilo nido o del micro-nido, in relazione al numero di posti bambino.
L'asilo nido garantisce il diritto all'inserimento e alla integrazione dei bambini diversamente abili, secondo quanto previsto all'articolo 12 comma 5 della legge n° 104/1992, e per essi, anche in collaborazione con i servizi competenti della ASL vengono definiti progetti educativi specifici.
Ricettività
La ricettività minima e massima del nido di infanzia, espressa in termini di capienza, è fissata rispettivamente a 20 e a 60 posti bambino.
La ricettività minima e massima della struttura micro-nido è fissata rispettivamente a 6 e a 20 posti bambino.
La presenza programmata su base annua nella struttura può essere determinata nelle misure massime del:
- 30% in più rispetto alla ricettività per utenti in fascia di età 3-12 mesi;
- 25% in più rispetto alla ricettività per utenti in fascia di età 13-23 mesi;
- 20% in più rispetto alla ricettività per utenti in fascia di età 24-36 mesi.

Detti incrementi possono essere introdotti in considerazione dello scarto giornaliero tra bambini iscritti e reali frequentanti, fermi restando gli standard previsti dalla sezione "modulo abitativo" con riferimento alla superficie richiesta per gli spazi interni, che va parametrata in relazione alla ricettività o capienza.
Nel caso di asilo nido che accolga più di una delle fasce di età sopra indicate, la presenza programmata non può determinare incrementi rispetto alla ricettività cumulati su una sola fascia di età degli utenti, bensì esclusivamente distribuiti tra le fasce di età presenti entro i limiti sopra indicati. L'asilo nido e il micro-nido sono da intendere operanti a tempo pieno, quando osservano orario di apertura pari o superiore a 36 ore e almeno 5 gg di apertura settimanali, o a tempo parziale quando osservano un orario di apertura inferiore alle 36 ore settimanali.

Spazi
Gli spazi essenziali destinati ai bambini e ai servizi generali sono i seguenti:
a) ambiente di ingresso, con adeguato spazio filtro per la tutela microclimatica, che dia accesso alle sezioni, evitando il passaggio attraverso i locali di altre sezioni; per le strutture aggregate a servizi scolastici o educativi, l'ingresso può essere unico;

b) unità funzionali minime (sezioni) per ciascun gruppo di bambini, la cui dimensione e il cui numero dipende dal numero totale di bambini iscritti e dal progetto educativo, in grado di garantire nello stesso spazio il riposo e il pasto ovvero in spazi funzionalmente collegati e attrezzati, anche ad uso non esclusivo, purché prima dell'utilizzo siano assicurate le migliori condizioni di igienicità e di fruibilità compatibili con il sonno;
c) locali per l'igiene destinati ai bambini, anche al servizio di più sezioni ma contigui a ciascuna delle sezioni servite, attrezzati con un fasciatoio, una vasca lavabo e una dotazione media di sanitari non inferiore a un vaso ogni dieci bambini di età superiore a 12 mesi;
d) spazi comuni, destinati alle attività ludiche e ricreative, utilizzati a rotazione dalle sezioni, ovvero per attività individuali e di grandi o piccoli gruppi;
e) servizi generali e spazi a disposizione degli adulti (locale spogliatoio e WC per il personale, locali separati per deposito per attrezzature e materiali di pulizia e per la conservazione dei materiali connessi alla preparazione dei pasti, spazio per la preparazione del materiale didattico e il colloquio con i genitori);
f) cucina o terminale di cucina o altro spazio attrezzato a servizio della somministrazione di pasti forniti in multiporzione dall'esterno;
g) spazi esterni o spazi gioco attrezzati con strutture fisse e dedicate.
Qualora la struttura sia collocata su più piani, dovranno essere adottate le misure utili e necessarie a garantire la sicurezza dei bambini in ogni momento; si deve comunque garantire che ogni sezione, con gli spazi funzionalmente collegati, sia collocata su un unico piano.
Ad eccezione degli spazi di cui alle lettere e) ed f), gli spazi destinati alle attività per i bambini nonché i locali per l'igiene destinati ai bambini, non possono essere situate in seminterrati o piani interrati.
Le unità minime funzionali, o sezioni, sono distinte per fasce di età omogenee, in base alle esigenze evolutive dei bambini e della differenziazione delle attività.

B) Asili nido o nido d'infanzia: La superficie esterna deve assicurare la presenza di uno spazio esterno fruibile dai bambini in misura non inferiore a 10 mq (7mq nel centro storico) per bambino iscritto tra i 18 e i 36 mesi. La superficie interna dell'asilo nido, esclusi gli spazi dedicati ai servizi generali, a vano ingresso, a cucina o terminale, non può essere inferiore a 7,5 mq. per posto bambino.
Micro-nido: La superficie esterna minima non inferiore a 10 mq. per bambino iscritto tra i 18 e i 36 mesi; superficie interna minima pari a 7 mq per bambino. (vedi Regolamento Regionale 18 aprile 2012 n°7).

C)Ludoteca
Il servizio di ludoteca consiste in un insieme di attività educative, ricreative e culturali aperto a minori di età compresa dai 3 ai 5 anni e dai 6 ai 10 anni, che intendono fare esperienza di gioco e allo scopo di favorire lo sviluppo personale, la socializzazione, l'educazione all'autonomia e alla libertà di scelta al fine di valorizzare le capacità creative ed espressive.
La capacità di accoglienza della ludoteca, con uno spazio minimo di 100 mq destinato alle attività ludiche, al netto dello spazio per servizi igienici non può superare i 20 bambini. In presenza di superfici maggiori, la capacità della struttura può crescere proporzionalmente. In presenza di superfici minori la capacità di struttura può essere ridotta proporzionalmente nella misura di 1 utente ogni 5 mq, fino ad un valore minimo di 80 mq e 16 utenti e fino ad un valore massimo di 300 mq e 60utenti.

D)Centro Ludico Prima Infanzia
Il centro ludico per la prima infanzia è un servizio educativo e sociale di interesse pubblico, aperto a tutte le bambine e i bambini in età compresa tra i 3 e i 36 mesi, e ai loro genitori. Concorre inoltre a sostenere la coppia genitori-figli nel rinforzo della relazione emotiva-affettiva, mediante lo strumento del gioco.
Si tratta di una tipologia di servizio più snello rispetto al servizi di asilo nido perché a differenza dell'asilo nido prevede:
- una frequenza giornaliera non superiore a 5 ore;
- non è prevista la somministrazione di pasti;
- non è previsto uno spazio attrezzato per il riposo pomeridiano.

La ricettività massima del centro ludico per la prima infanzia è fissata in 50 posti bambino.
La superficie esterna deve essere in misura non inferiore a 8 mq per bambino iscritto.
La superficie interna del centro ludico non può essere inferiore a 6 mq. per posto bambino.

Art. 374
Nurseries

1. L'apertura e l'esercizio di nurseries e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica, affidati all'assistenza privata, sono sottoposte ad autorizzazione del Sindaco, sentito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta. Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alla normativa sugli asilo nido e sulle scuole materne, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata del loro soggiorno, del numero e della qualificazione delle persone addette.
2. I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso, non debbono contenere alti mobili od arredi all'infuori di quelli necessari ai bambini. Debbono, inoltre, essere mantenuti in condizioni di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.

Art. 375
Scuole pubbliche

1. La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari secondarie di primo (medie) e secondo grado sono fissati dal D.M. 18.12.1975, modificata con D.M. 13.09.1977 (G.U. n.338 del 13.12.1977) ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni, e nella legge regionale 3.03.1973 n.6., R.R. 23/06/93 n°1, BURP n°55 del 1/4/1994, R.R. n°4 del 18/01/2007 e R.R. n°17 del 10/02/2010 nonché dalla normativa riguardante l'abbattimento delle barriere architettoniche.
2. Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della legge 5.8.1975 n.412 si applicano le norme fissate dall'art.7 della stessa legge.
3. L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, di doposcuola e simile, è assoggettata a nulla osta, rilasciato dall'Autorità Sanitaria locale, visti i pareri del Servizio di Igiene Pubblica. La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili. É di norma vietato servirsi dei locali scolastici per usi diversi dall'insegnamento; in caso contrario, si dovrà provvedere ad una approfondita pulizia, prima di riammettervi la scolaresca, salvo il caso di utilizzo per attività connesse a quella scolastica (ad es. riunioni).

É vietato fumare in tutti i locali delle scuole di ogni ordine e grado (D.P.C.M.14/12/1995).
Tutte le scuole e le comunità di minori in cui sia presente un servizio di refezione sono tenute al rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù elaborati dal Servizio Azienda ASL competente (Servizio Salute Infanzia) o a sottoporli ad approvazione da parte di tale Servizio.
4. Per quanto attiene al servizio di medicina scolastica si applicano le norme in materia previste dal D.P.R. n.264 del 11.02.1961 e dal D.P.R. 1518 del 22.12.1967. Compete al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione la vigilanza igienico-sanitaria sulle scuole pubbliche, private e parificate di ogni ordine e grado sia direttamente, sia tramite i servizi di medicina scolastica.
5. Le aule a piano terra devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante.
6. È obbligatorio provvedere alla disinfezione continua dei servizi igienici, alla pulizia dei serbatoi di accumulo di H2O potabile ove esistenti, alla disinfezione periodica almeno ogni trimestre ed ogni qualvolta le scuole siano usate per usi diversi da quelli istituzionali.
7. Le operazioni di disinfezione e disinfestazione devono essere effettuate esclusivamente con materiali, sostanze e metodi indicati dal competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.

Art. 376
Istituti privati di istruzione

1. Per gli istituti privati di istruzione di ogni ordine e grado, comprese le autoscuole e i corsi di formazione professionale, si applicano i parametri del presente Regolamento per le scuole pubbliche, facendo, comunque, salve le prescrizioni di cui alla Circolare del Ministero della Pubblica Istruzione n.377 del 09.12.1987 (G.U. n.297 del 21.12.1987) le quali prevedono un rapporto spazio/allievo non inferiore a mt 1,20/alunno con riferimento alla superficie netta dell'aula.
2. L'apertura deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole del competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.
3. I locali devono essere muniti di agibilità specifica all'uso e devono avere ingressi separati ove allocati in edifici condominiali.
4. È fatto divieto di adibire all'uso di cui al presente articolo locali interrati e seminterrati.

Art. 377
Biblioteche e Musei

1. Le biblioteche ed i musei, sia pubblici che privati, aperti al pubblico o di uso pubblico devono essere allocati in ambienti idonei, con altezza non inferiore a mt.3,00, con sufficiente aerazione, sia naturale che integrata con impianti di ventilazione e condizionamento secondo i parametri previsti dal presente regolamento relativamente alla disciplina dell'igiene abitativa.
2. I locali adibiti a biblioteca e/o museo devono essere, inoltre, illuminati in modo idoneo rispetto alle finalità perseguite e, comunque con luce non inferiore a 500 lux sul piano di lettura.
3. I citati locali devono disporre di idonei servizi igienici per il pubblico, muniti di antibagno. Il numero dei servizi igienici deve essere rapportato all'affluenza di pubblico.
4. Devono essere previsti idonei servizi igienici e spogliatoi, per il personale addetto, nel rispetto delle disposizioni previste nel presente Regolamento.

5. Gli uffici di gestione dei relativi servizi devono possedere i requisiti propri dell'igiene abitativa con altezza di almeno m. 2,70.
6. Gli ambienti di esposizione e di studio devono essere costantemente tenuti in idonee condizioni igieniche per il rispetto del decoro e in modo di evitare la dispersione di polveri.
7. Sono fatte salve le norme di sicurezza e di prevenzione incendi.
8. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche alle pinacoteche e, comunque, a tutti gli immobili adibiti a fini espositivi e culturali.
9. Devono essere rispettate le norme relative all'abbattimento delle barriere architettoniche.

CAPO VIII
Autoscuole

Art. 378
Locali delle autoscuole

1. L'autoscuola è composta da almeno i seguenti locali:
a. ufficio di segreteria, con ingresso autonomo rispetto ai restanti locali, di superficie non inferiore a mq 10;
b. aula di superficie non inferiore a mq 25 e comunque tale che per ogni allievo siano disponibili almeno mq 1,50; l'aula deve essere strutturalmente separata dagli altri locali;
c. almeno un servizio igienico per il personale addetto e per gli allievi, con accesso non dall'aula.
2. L'autoscuola può comprendere una sala/locale per visite mediche limitatamente al rilascio delle certificazioni di idoneità alla patente di guida, purché dotato di idonea attrezzatura e di almeno un ulteriore servizio igienico.
3. La sala visite mediche è soggetta al certificato igienico sanitario di cui all'art. 54 del presente Regolamento.
4. L'autoscuola può svolgere anche attività di agenzia di pratiche automobilistiche, purché non impieghi per tale attività il locale destinato ad aula.

CAPO IX
Autorimesse pubbliche

Art. 379
Competenze

1. Rientrano nelle competenze del Comune:
a. il rilascio dell'autorizzazione amministrativa riferita alle tre seguenti attività:
1) autorimessa o noleggio senza conducente definitiva collocata in struttura;
2) autorimessa o noleggio senza conducente definitiva collocata a cielo aperto;
3) autorimessa temporanea legata ad altre attività collocata a cielo aperto.
b. la vigilanza sull'osservanza delle norme.
1. Per la voltura della licenza per autorimessa pubblica, il richiedente deve dimostrare il possesso dei soli requisiti soggettivi. La permanenza del rispetto dei requisiti oggettivi dei locali richiesti dalla normativa vigente può essere oggetto di controlli a campione da parte del Comune.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda ASL relativamente agli aspetti igienico sanitari di cui al presente Regolamento e relativamente alle sole autorimesse di cui al comma 1, lettera a), punto 1.

3. Rientrano nelle competenze dell'Azienda ASL di Castellaneta:
a. il rilascio al Comune dei pareri istruttori all'autorizzazione amministrativa, limitatamente ai requisiti definiti dal presente Regolamento e al caso di autorimessa o noleggio senza conducente definitiva collocata in struttura;
b. la vigilanza e la proposta al Comune di provvedimenti amministrativi a tutela della salute e della sicurezza della popolazione circostante, degli addetti e degli utenti.

Art. 380

Requisiti di igiene e sicurezza autorimesse pubbliche

Oltre alle norme generali di sicurezza e antincendio previste dal D.M. 1.2.1986, le autorimesse pubbliche soddisfano i requisiti di seguito indicati:

A) autorimesse pubbliche fuori terra:

1) altezza interna dei piani non inferiore a m 2,40 con minimo di m 2 sotto trave;
2) altezza minima interna di vani con permanenza di personale m 2,70 e m 2,40 per i servizi igienici; tutti i locali con permanenza di personale hanno i requisiti di igiene e sicurezza del lavoro di cui al presente regolamento;
3) eventuali locali accessori soddisfano i requisiti previsti per i diversi usi cui sono destinati;
4) pavimentazione con materiale anti-sdrucciolo e impermeabile;
5) pavimentazione con pendenza sufficiente ad assicurare il convogliamento delle acque in pilette sifonate di raccolta, collegate alla rete fognaria;
6) aperture di ventilazione naturale con superficie non inferiore a 1/25 della superficie in pianta del compartimento;
7) finestrature e lucernai di autorimesse prospicienti cortili interni e spazi pubblici di sosta, previsti in modo da evitare fuoriuscita di gas di scarico e comunque di esalazioni moleste o nocive;
8) mancanza di barriere architettoniche;
9) concentrazioni interne degli inquinanti, negli spazi sosta automezzi, entro i seguenti limiti:
9.1) ossido di carbonio: 55 mg/mc (istantaneo) corrispondenti a 50 ppm;
9.2) idrocarburi non metanici: 160 microgrammi/mc per esposizione massima di 3 ore;
9.3) piombo: 0,1 milligrammi/mc per esposizione massima di 8 ore;

B) autorimesse pubbliche interrate:

1) esclusione di vani oltre il sesto piano interrato;
2) mancanza di barriere architettoniche;
3) ventilazione naturale indipendente per ciascun piano, realizzata con aperture permanenti prive di serramenti ricavate anche in intercapedini a cielo aperto, con esclusione dei camini;
4) indipendenza della ventilazione naturale per piano, nel caso di più piani interrati, realizzata mediante sezionamento verticale della intercapedine;
5) distribuzione di norma uniforme delle aperture di ventilazione naturale, con distanza tra l'una e l'altra non superiore a m 40 e con riscontro d'aria;
6) nel caso di unico primo piano interrato e con capacità massima di parcamento di 125 autoveicoli, è sufficiente una superficie delle aperture per ventilazione naturale non inferiore a 1/12 della superficie in pianta del compartimento, senza integrazione di ventilazione meccanica;

7) in tutti gli altri casi, la ventilazione naturale è assicurata da una superficie delle aperture di aerazione non inferiore a 1/25 della superficie in pianta del compartimento, costantemente integrata da impianto di sola estrazione meccanica fino alla capacità di 500 autoveicoli;
8) qualora la capacità di parcamento superi i 500 autoveicoli, fatta salva la superficie di ventilazione naturale di cui al punto precedente, la integrazione meccanica avviene con impianto di immissione ed estrazione aria;
9) non è ammessa la sostituzione dell'impianto di ventilazione meccanica con camini a ventilazione naturale;
10) gli impianti di ventilazione meccanica rispondono ai seguenti requisiti:
10.1) essere indipendenti per piano;
10.2) avere portata minima di estrazione non inferiore a 3 ricambi/h;
10.3) avere accensione automatica (con comando manuale in situazione di emergenza) attivata dai rivelatori ambientali di ossido di carbonio e di miscele infiammabili;
10.4) avere i seguenti valori limite di taratura per ogni rivelatore destinato all'accensione automatica: Ossido carbonio 50 ppm e Miscele infiammabili eccedenza del 20 % rispetto al limite inferiore di infiammabilità;
10.5) rilevatori di Ossido di carbonio con area di pertinenza massima pari a mq. 700 per ciascuno, loro distribuzione uniforme sull'intera area interessata, distanza fra ciascun rilevatore di m 28-30, distanza di ciascun rilevatore dalla parete di m 14-15, altezza dei rilevatori dal pavimento m 1,60;
10.6) rilevatori di miscele infiammabili con area di pertinenza massima pari a mq. 150 per ciascuno, loro distribuzione uniforme nell'area interessata, loro altezza dal pavimento m 0,50;
10.7) numero di rilevatori comunque non inferiore a due per tipologia;
10.8) canne di ventilazione non attraversanti locali abitativi, collegate a condotte orizzontali interne dotate di bocche di presa (con sezione, ubicazione e numero correlati alla cubatura dei locali interessati) disposte alternativamente alla base del soffitto e al piano di calpestio onde assicurare la captazione dei gas sia leggeri che pesanti;
10.9) canne di ventilazione con bocche di espulsione in posizione più alta di almeno m 1 rispetto al colmo dei tetti circostanti, parapetti o altri ostacoli distanti meno di m 10;
10.10) canne di ventilazione con bocche di espulsione più alte di almeno m 0,40 rispetto al colmo della copertura dell'autorimessa, purché non vi siano strutture edilizie (porte o finestre) o altri ostacoli all'aerodiffusione in atmosfera a una distanza inferiore a mt 10;
10.11) canne di ventilazione con bocche di espulsione comunque distanti non meno di m 3 dal piano di campagna.
10.12) Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche, si dovranno assicurare le norme di cui all'art.86 del T.U.LL.PP.SS. 18 giugno 1931, n°733 come modificato dal D.P.R. 616 del 24 luglio 1977, nonché assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20 novembre 1981 che detta norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse e del Decreto del Ministero dell'Interno del 1° febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

Art. 381
Autorimesse private

1. Le autorimesse private, devono essere provviste di pavimento impermeabile ed eventualmente di piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritoie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio di aria;

2. L'altezza minima netta interna delle autorimesse non può essere inferiore a m. 2,20.
3. È fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conforme alle norme UNI-CIG.
4. Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici.
5. I locali adibiti ad autorimesse devono essere conformi alle norme vigenti in materia d'igiene del lavoro, alla L. 7 dicembre 1984, n. 818, e successive modifiche ed integrazioni ed a quanto prescritto dal Servizio di Igiene Pubblica di Castellaneta e dal Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro nell'ambito delle rispettive competenze.

Art. 382
Locali accessori delle autorimesse

1. I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli) devono essere aerati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.
2. In ogni autorimessa devono essere installati, possibilmente, un bagno realizzato secondo le prescrizioni contenute nel presente Regolamento.

CAPO X
Impianti distributori di carburante

Art. 383
Norme di riferimento

1. Ai fini della installazione e gestione degli impianti distributori di carburanti, sono osservate le norme:
a. specifiche per gli impianti distributori di carburanti;
b. relative ai sistemi recupero vapori di benzina;
c. relative ai serbatoi interrati;
d. per la bonifica siti inquinati;
e. relative all'inquinamento atmosferico da benzene;
f. relative all'eliminazione degli olii usati;
g. per la sicurezza stradale;
h. tutela delle aree sotterranee;
i. tutela dei rumori.
j. Raccolta e smaltimento acque piovane

Art. 384
Competenze

1. Il Comune esercita le seguenti attribuzioni:
a. rilascia l'autorizzazione amministrativa all'installazione, all'esercizio e al trasferimento di impianti a uso pubblico e privato;
b. rilascia la certificazione di collaudo degli impianti;

c. riceve la comunicazione di attività commerciale, per attività commerciali integrative nel settore alimentare e non alimentare negli impianti dotati di dispositivi self service con pagamento posticipato del rifornimento;
d. comunica all'Azienda ASL di Castellaneta e all'ARPA le eventuali incompatibilità degli impianti per le successive verifiche;
e. assicura la vigilanza sotto l'aspetto amministrativo.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda ASL e dell'ARPA, oltre al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.
3. L'Azienda ASL e l'ARPA, per quanto di rispettiva competenza, assicurano le seguenti funzioni:
a. espressione al Comune dei pareri istruttori agli atti comunali, compresa la certificazione di collaudo;
b. vigilanza per la tutela della salute e sicurezza degli addetti e della popolazione, oltre che dell'ambiente.
c. Registra le attività di somministrazione tramite presentazione/notifica DIA.

Art. 385
Vigilanza

1. La vigilanza si esercita nei riguardi di:
a) osservanza degli atti autorizzativi ed eventuali prescrizioni;
b) impatto ambientale con particolare riferimento a: rifiuti, oli usati, scarichi idrici, emissioni in atmosfera, rumori, serbatoi interrati, siti inquinati;
c) igiene e sicurezza degli addetti;
d) sicurezza degli impianti con particolare riferimento agli impianti elettrici e agli apparecchi a pressione (serbatoi di metano e/o GPL);
e) attività integrative nel settore alimentare.
2. Qualora si riscontrino carenze normative che pregiudicano la salute e la sicurezza degli addetti e della popolazione, oltre che l'ambiente, gli organi di vigilanza propongono al Comune l'adozione dei provvedimenti amministrativi ritenuti efficaci.
3. Nei casi di inottemperanza ai provvedimenti comunali prescrittivi e ordinatori, con rischio per la salute e la sicurezza degli addetti e della popolazione oltre che per l'ambiente, il Comune, anche a seguito di proposta degli organi di vigilanza, può disporre la sospensione delle autorizzazioni fino all'attuazione delle prescrizioni.
4. Nei casi di reiterata violazione delle norme e/o di pratica impossibilità a realizzare i requisiti della norma, con pregiudizio della salute e della sicurezza e dell'ambiente, il Comune revoca le autorizzazioni.

CAPO XI
Ascensori e montacarichi

Art. 386
Competenze

1. Il Comune esercita le seguenti attribuzioni:
a. riceve la comunicazione di messa in esercizio degli impianti, corredata dalla indicazione della ditta a cui è affidata la manutenzione e del soggetto incaricato dal proprietario o dal legale rappresentante delle verifiche periodiche e straordinarie; la comunicazione avviene

nei termini temporali e con i contenuti di cui all'art. 12 del DPR n. 162/1999 e D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 214;
b. assegna a ciascun impianto un numero di matricola, comunicandolo al proprietario e al soggetto incaricato delle verifiche;
c. riceve la comunicazione delle modifiche costruttive apportate all'impianto, per le quali è prevista verifica straordinaria;
d. riceve dai soggetti incaricati delle verifiche le comunicazioni relative alle verifiche, quando queste abbiano dato esito negativo ne dispone il fermo dell'impianto fino all'esito favorevole della verifica straordinaria
2. Il Comune si avvale dell'ARPA allorché gli ascensori e montacarichi diano luogo a inconvenienti igienici, tra cui in particolare rumore, vibrazioni ed emissione di radiazioni elettriche ed elettromagnetiche.
3. L'Azienda ASL di Castellaneta verifica le condizioni igieniche dei vani e cabine ascensori.
4. L'ARPA a richiesta del Comune o a seguito di segnalazione di "inconveniente igienico, procede alle verifiche per quanto riguarda rumore, vibrazioni e radiazioni elettromagnetiche e alla proposta al Comune degli eventuali provvedimenti amministrativi, esegue le verifiche periodiche biennali e straordinarie, allorché a ciò incaricata dal proprietario o dal legale rappresentante dell'impianto.
5. Nei casi in cui si riscontri inosservanza degli obblighi imposti dalle norme, il Comune ordina la immediata sospensione dell'esercizio dell'impianto.

TITOLO IX
IGIENE DELLA CONVIVENZA UOMO-ANIMALE

CAPO I
Competenze

Art. 387
Competenze Comunali

1. Il Comune esercita le attribuzioni in materia di autorizzazione amministrativa relativamente a:
a. stalle di sosta e locali in genere per il temporaneo ricovero di equini, bovini, ovini, caprini, suini e di animali da cortile;
b. allevamenti di suini annessi a caseifici o altri stabilimenti che utilizzano rifiuti alimentari;
c. allevamenti industriali di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserve di caccia;
d. canili e pensioni per animali gestiti da privati o da enti;
e. giardini zoologici;
f. allevamenti a fini sperimentali;
g. lavorazione scarti di origine animale;
h. attività commerciali con vendita di animali e prodotti di supporto in esercizi di medie e grandi dimensioni;
i. smaltimento tramite incenerimento o sotterramento di carcasse e altri rifiuti di origine animale ad alto rischio;
j. attivazione di cimiteri per animali d'affezione;

k. impianti per la incubazione di uova;
l. trasporto animali vivi;
m. produzione latte.
2. Il Comune riceve la comunicazione relativa all'avviamento di attività commerciali in esercizi di vicinato.
3. Il Comune adotta i provvedimenti di polizia veterinaria ai sensi dell'art. 160 del DPR n. 320/1954, sentita l'Azienda ASL Servizio Veterinario di Castellaneta.
4. Al Comune compete la gestione del canile comunale.
5. Il Comune ha competenza in materia di vigilanza sul benessere e sulla sanità animale, sulle strutture, impianti ed esercizi che coinvolgono animali.
6. Il Comune, su proposta degli organi di vigilanza, può adottare provvedimenti prescrittivi a fini di tutela della sanità animale e della salute pubblica.
7. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni il Comune si avvale dell'Azienda ASL Servizio Veterinario di Castellaneta.

Art. 388
Competenze dell'ASL

1. L'Azienda ASL Servizio Veterinario di Castellaneta fornisce al Comune il parere ai fini dell'adozione di autorizzazioni amministrative e di atti prescrittivi di competenza del Comune stesso.
2. L'Azienda ASL Servizio Veterinario, ai fini del controllo sui requisiti igienico sanitari, riceve le richieste e rilascia nulla osta sanitario per le attività per le quali non è prevista autorizzazione amministrativa del Comune:
a. allevamenti, esclusi quelli soggetti ad autorizzazione amministrativa del Comune;
b. elicicoltura;
c. lombricocoltura;
d. allevamento, trasporto commercializzazione di larve a uso di esca per la pesca;
e. mercati, fiere ed esposizioni animali;
f. punti di stazionamento animali annessi a ippodromi, cinodromi, maneggi e simili;
g. commercio in esercizi di vicinato (previa comunicazione degli interessati al Comune;
h. esercizi di toelettatura per animali.
k. Riceve le DIA e registra le attività
l. Il servizio veterinario gestisce l'anagrafe canina.
3. L'Azienda ASL Servizio Veterinario, detiene il registro degli esercenti attività apistica.
4. L'Azienda ASL Servizio Veterinario, autorizza la destinazione all'alimentazione animale dei prodotti per alimentazione umana ritenuti non idonei al consumo umano.
5. L'Azienda ASL Servizio Veterinario, provvede alla profilassi e alla polizia veterinaria, all'ispezione e alla vigilanza sugli animali e all'igiene dell'ambiente sede quotidiana dell'animale e dell'ambiente circostante, sull'alimentazione zootecnica, sulla sanità animale, sui farmaci di uso veterinario, sulle attività che coinvolgono gli animali e sul benessere animale nella collettività civile; è inoltre titolare della vigilanza su tutte le attività che impegnano animali e sul trasporto di animali vivi.
6. L'Azienda ASL Servizio veterinario, propone al Comune l'adozione di provvedimenti amministrativi in caso di inottemperanza alle norme vigenti e/o di carenza dei requisiti prescritti dalle norme e dal presente Regolamento.

Art. 389
Competenze dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale costituisce l'organo di supporto per l'Azienda ASL di Castellaneta, svolgendo tutte le determinazioni analitiche richieste nell'ambito dell'attività autorizzativa e di vigilanza e fornendo consulenza tecnico-scientifica di competenza; fornisce inoltre consulenza al Comune alle condizioni previste.

CAPO II
Gestione dell'animale

Art. 390
Detenzione di animali

1. Nell'aggregato urbano è consentito tenere unicamente animali di affezione purché l'ubicazione e le condizioni igieniche in cui gli stessi sono allevati siano tali da non arrecare disagio o rischi per la salute del vicinato.
2. I proprietari o i detentori di animali di qualsiasi specie, adottano tutte le misure profilattiche atte a impedire l'insorgenza e la diffusione di zoonosi.
3. Per le specie selvatiche ed esotiche protette, la detenzione è vincolata al possesso del certificato di origine e al rispetto delle condizioni di benessere degli animali.
4. Per evitare che siano sporcate aree pubbliche o private soggette a uso pubblico, il Comune, qualora sussistano motivi igienico sanitari riscontrati dall'Azienda ASL di Castellaneta dispone con ordinanza il divieto di accesso a dette aree per cani o altri animali.

Art. 391
Custodia e circolazione dei cani (vedi art. 36)

1. I cani circolanti per le vie, in luoghi aperti al pubblico o nei luoghi in comune degli edifici in condominio, portano, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola, a cura dei proprietari o dei conduttori a qualsiasi titolo. Il cane di indole aggressiva è condotto con museruola e guinzaglio.
2. Nei locali pubblici, a eccezione di quelli in cui si lavorano, somministrano, vendono alimenti in cui è vietato l'ingresso di animali e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani portano la museruola e sono tenuti al guinzaglio.
3. Nelle aree attrezzate come le aree di sgambatura, i proprietari o i conduttori a qualsiasi titolo dei cani, possono tenere l'animale libero senza museruola, sotto la propria responsabilità, nel rispetto comunque di tutte le norme vigenti. Il cane di indole aggressiva porta idonea museruola.
4. I cani possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola nei seguenti casi: entro i limiti dei luoghi privati purché non aperti al pubblico e nelle aree all'uopo predisposte; i cani da pastore e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia; i cani delle Forze Armate, della Polizia e delle Forze dell'ordine, quando utilizzati per servizio.
5. Temporanei esoneri dall'obbligo della museruola possono essere concessi dal Comune a richiesta, per motivi inerenti allo stato anatomico, fisiologico, o patologico dell'animale che non consentano l'uso della museruola senza danno oppure per particolari necessità di

addestramento e utilizzo. Il Comune accorda il consenso previo parere favorevole dell'Azienda ASL servizio Veterinario di Castellaneta.
6. I conduttori dei cani provvedono alla raccolta e al corretto smaltimento delle deiezioni dei loro animali. È proibito consentire la defecazione e la minzione dei propri animali sui marciapiedi, nei giardini pubblici e altri spazi aperti al pubblico; in ogni caso i conduttori sono tenuti a provvedere immediatamente alla pulizia del suolo imbrattato dagli escrementi dei loro animali. Sono esentati i non vedenti accompagnati da cani guida.

Art. 392
Obblighi per i proprietari e i detentori di cani

1. I cittadini proprietari o comunque aventi la materiale custodia di cani provvedono alla loro iscrizione all'anagrafe canina e alla loro identificazione tramite tatuaggio o inserimento di microchip effettuato da medico veterinario ai sensi della L.R.
2. Chiunque abbia la custodia, anche temporanea, di cani provvede alla pulizia giornaliera delle aree private ove i cani vengono custoditi oltre che al loro mantenimento.
3. Tutti i cani tenuti all'aperto hanno a disposizione una cuccia o idoneo ricovero, sopraelevato di almeno 5 cm da terra, che permetta all'animale di sdraiarsi e di alzarsi in stazione quadrupedale e una tettoia di dimensione doppia di quella della cuccia; hanno sempre a disposizione idonei abbeveratoi con il necessario ricambio d'acqua. Per i cani tenuti alla catena, la lunghezza della catena non è inferiore a otto metri, misurati con la catena posta a terra; la catena è scorrevole e dotata di due moschettoni rotanti alle estremità.

Art. 393
Gatti liberi sul territorio

1. I responsabili o i proprietari dei gatti provvedono al mantenimento di condizioni sanitarie e igieniche idonee al benessere degli animali e tali da non arrecare disturbo ai cittadini, anche provvedendo allo smaltimento dei residui alimentari e organici.
2. I responsabili delle colonie favoriscono il contenimento delle nascite, avvalendosi gratuitamente delle strutture dell'Azienda ASL di Castellaneta.

Art. 394
Smaltimento dei rifiuti di origine animale e carcasse

1. Ai fini del loro smaltimento, le deiezioni animali sono disciplinati dal D. Lgs.152/06 e successive modifiche e integrazioni.
2. Lo smaltimento delle carcasse e degli altri rifiuti di origine animale, e gli scarti animali inclusi nella categoria di "rifiuti provenienti da produzione, trattamento e preparazione di alimenti " è disciplinato dal Regolamento CE 1069/2009 e dal Regolamento UE 142/2011.
3. I rifiuti animali "ad alto rischio", possono essere eliminati tramite incenerimento o sotterramento nei casi previsti dal Regolamento CE 1069/2009 e dal Regolamento UE 142/2011.
4. Le carcasse e i rifiuti prodotti dagli stabilimenti sperimentali, di diagnosi e cura animale sono classificati "rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo" e sono pertanto smaltiti con le modalità prescritte dal D.M. n. 219/2000.

Art. 395
Narcosi a distanza

Qualora animali vaganti ritenuti pericolosi non possano essere catturati con i normali sistemi di contenzione, l'Azienda ASL può incaricare gli agenti autorizzati dall'autorità competente all'uso di strumenti idonei per narcosi a distanza e può chiedere l'intervento delle Forze dell'Ordine; qualora ritenuto necessario per la tutela della pubblica incolumità, l'Azienda ASL propone al Sindaco l'adozione di ordinanza contingibile e urgente per l'abbattimento degli animali. Il costo degli interventi è a carico del proprietario degli animali stessi.

Art. 396
Disciplina igienico sanitaria dei cimiteri per animali

1. L'attivazione dei cimiteri per animali d'affezione necessita dell'autorizzazione del Comune previo parere favorevole dell'Azienda ASL. (Regolamento Regionale 11.03.2015 n.8; Burp n.38 supp.del 18.03.2015).
2. I campi comuni destinati alla sepoltura per inumazione sono ubicati al di fuori del centro urbano, in suolo idoneo sotto i seguenti aspetti:
a) per struttura geologica e mineralogica;
b) per le proprietà meccaniche e fisiche del terreno;
c) per il livello della falda freatica.
3. Per le inumazioni è consentito esclusivamente l'uso di contenitori a chiusura ermetica in legno o altro materiale biodegradabile.
4. Ciascuna fossa, è scavata a profondità tale da assicurare una distanza non inferiore a m 1,50 tra la faccia superiore del contenitore e il piano di campagna; la fossa è colmata in modo che la terra scavata alla superficie sia messa attorno al contenitore e quella affiorata dalla profondità sia alla superficie.
5. Nei colombari destinati alla tumulazione ogni contenitore è posto in loculo (o tumulo o nicchia) separato, scavato in roccia compatta o costruito con buona opera muraria, intonacato all'interno con cemento.
6. Per l'inumazione e la tumulazione degli animali racchiusi in contenitori è richiesto il certificato rilasciato dal medico veterinario curante che attesti l'assenza di malattie infettive o parassitarie di cui agli artt. 1 e 5 del D.P.R. n. 320/54.
7. Quando la morte è dovuta a una delle malattie infettive diffusive di cui al comma precedente, la carogna è incenerita presso idonea struttura autorizzata e il trasporto avviene secondo le normative vigenti relative ai rifiuti sanitari pericolosi.
8. Le ceneri, derivanti dall'incenerimento di ciascun animale sono raccolte in apposita urna cineraria riportante all'esterno le generalità del proprietario, con le caratteristiche segnaletiche dell'animale. Le urne cinerarie possono essere collocate in colombario presso i cimiteri per animali oppure consegnate al proprietario dell'animale.
9. Gli addetti all'impianto cimiteriale sono dotati di mezzi di protezione personale e soggetti ai controlli e ai provvedimenti profilattici previsti dalle vigenti norme per la protezione dei lavoratori dai rischi biologici, fisici e chimici.
10. La gestione dell'impianto cimiteriale è dotata di registro, vidimato annualmente in ogni sua pagina dall'Azienda ASL, che riporta per ogni animale il tipo di animale, il proprietario, la data di accettazione, il punto di inumazione o tumulazione; le certificazioni veterinarie acquisite sono allegate al registro.
11. Il turno di esumazione non è inferiore a 10 anni; il terreno liberato, fatte salve eventuali necessità di rigenerazione, è utilizzabile per nuove tumulazioni.

12. I rifiuti da esumazione e da estumulazione e quelli prodotti da altre attività cimiteriali, sono smaltiti con le modalità prescritte dal D.M. n. 219/2000.
13. La vigilanza sull'impianto cimiteriale è esercitata dell'Azienda ASL, la quale in caso di inosservanza delle presenti norme, oltre a proporre al Comune gli eventuali provvedimenti amministrativi, provvede alla irrogazione della sanzione amministrativa.

Art. 397
Profilassi della rabbia

Le misure per la prevenzione della rabbia sono regolamentate nel Capo specifico del presente Regolamento (Prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie, vedi articoli dal 21 al 26).

CAPO III
Misure per la lotta al randagismo

Art 398
Divieto di abbandono

È vietato abbandonare cani, gatti o qualsiasi altro animale custodito nella propria abitazione sul territorio Comunale di Castellaneta.

Art. 399
Anagrafe canina

1) I proprietari di cani sono tenuti ad iscrivere il proprio cane all'anagrafe canina di cui al comma 1 dell'art. 3 della legge 14-8-1991, n. 281 ed alla Legge Regionale 3-4-1995 n°12., l'iscrizione avviene presso: gli Uffici del Servizio Veterinario di Castellaneta - Area A.
2) A norma dell'art. 4 della predetta L.R., entro 90 giorni dall'avvenuta iscrizione del cane all'anagrafe canina, il proprietario o detentore deve procedere a far identificare l'animale mediante l'applicazione di microchip o presso il Servizio Veterinario, o al Canile Sanitario Comunale o presso Veterinari liberi professionisti regolarmente autorizzati dall'AASL Servizio Veterinario, con costi, in questo caso, interamente a carico del proprietario o detentore dell'animale, in regime di rapporto libero professionale tra questi ed il Veterinario.
3) Sono iscritti all'anagrafe anche i cani collettivi: per cane collettivo si intende quel cane che vive in caseggiato, quartiere o rione in cui gruppi di persone, coordinate da un tutore responsabile, dichiarino di accettare l'animale e provvedano al suo benessere nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8-2-54 n. 320 e dall'art. 672 del Codice Penale. Tali cani devono possedere requisiti di salubrità, essere sterilizzati e iscritti all'anagrafe canina a nome del tutore responsabile, che assume tutti gli obblighi del proprietario ai fini della L.R. n. 12/95.
4) Con DGR 23/5/2008 n. 828 (in attuazione dell'Ordinanza Ministeriale 6/8/2008) viene istituita l'Anagrafe Canina Informatizzata.

Art. 400

Recupero dei cani randagi

1. Spetta ai Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL il recupero dei cani randagi.
2. In caso di recupero o cattura dei cani vaganti, regolarmente anagrafati, si provvede alla restituzione al legittimo proprietario. I cani non anagrafati vengono iscritti all'anagrafe canina e, se non recuperati entro sessanta giorni, possono essere ceduti gratuitamente a privati maggiorenni che diano sufficienti garanzie di buon trattamento, a enti e associazioni protezionistiche, previo trattamento profilattico contro la rabbia, l'echinococcosi e altre malattie trasmissibili.
3. Prima della scadenza del termine di cui al precedente comma 2 possono essere ceduti in affidamento temporaneo, con l'impegno, da parte degli affidatari, di restituirli ai proprietari che li richiedessero entro i sessanta giorni.
4. Il recupero dei cani randagi deve essere effettuato in modo indolore e senza arrecare traumi all'animale.
5. In ogni caso si dovrà fare riferimento a quanto previsto dalla Legge n°281/91, dalla L.R. n°12/95, dal Decreto Ministero Sanità 14-10-96, dalla Delibera di G.R. 8-8-96 n°3820, dalla Delibera di G.R. 22-7-97 n°4474 e dalle Linee Guida emesse con la D.G.R. n. 1223 del 4.07.2013 (Burp 102 del 24.07.2013).

Art. 401

Maltrattamento degli Animali

1. E' fatto divieto di mettere in atto comportamenti lesivi e maltrattamenti nei confronti degli animali.
2. E' fatto divieto di addestrare cani per guardia, ricorrendo a violenze o percosse, e di tenere gli stessi in spazi angusti e privi dell'acqua e del cibo necessari.
3. È vietato maltrattare i gatti che vivono in libertà. I gatti liberi devono essere sterilizzati dal Servizi Veterinari dell'Azienda ASL di Castellaneta e riammessi nel gruppo. I gatti possono essere soppressi solo se gravemente ammalati o incurabili.
Gli enti e le associazioni protezionistiche possono, d'intesa con le Unità Sanitarie Locali, avere in gestione di cani e gatti che vivono in libertà, assicurandone la cura della salute e le condizioni di sopravvivenza

Art. 402

Canili comunali (Canili sanitari e rifugi) (vedi anche art.429)

1. I canili sanitari comunali, previsti all'art. 8 della L.R. 12/95 dovranno essere costruiti in conformità a quanto previsto dalla D.G.R. 28.12.95 n. 6082 e successive modificazioni.
2. I canili sanitari rappresentano la struttura nella quale trovano accoglienza i cani recuperati in quanto vaganti. Presso tali strutture i suddetti cani saranno anagrafati, identificati a mezzo di applicazione di microchip e sottoposti agli interventi sanitari di cui all'art. 2, comma 5, della Legge 281/91. Presso i canili sanitari i cani stazioneranno per un periodo di sessanta giorni in attesa di riscatto o affidamento o cessione, previo trattamento profilattico.
3. La gestione dei canili sanitari è affidata al Comune o, come previsto dall'art. 2 della legge n. 281/91, ad associazione protezionistica iscritta all'Albo Regionale di cui alla L.R.n. 12/95, che provvede alla manutenzione e al sostentamento dei cani ricoverati,

nonché alla loro custodia. E' fatto obbligo al Servizio Veterinario dell'Azienda ASL di Castellaneta di garantire adeguata assistenza sanitaria.
4. I cani ricoverati nei canili comunali o nei rifugi per cani possono essere soppressi soltanto se gravemente ammalati, incurabili o di comprovata pericolosità. La soppressione, così come prevista dal D.P.R. 8 febbraio 54, n. 320 e dall'art. 2, comma 6, della Legge 14 agosto 1991 n°281, deve essere effettuata esclusivamente dai medici veterinari, anche liberi professionisti, con metodo eutanasico.
5. I rifugi previsti all'art. 9 della L.R. 12/95 dovranno essere costruiti in conformità con quanto previsto dalla citata D.G.R. 6082/95 e dalla D.G.R. del 20.01.2015 n.32 (Bol. n. 25 del 18-02-2015) e successive modificazioni.
6. Nei suddetti rifugi trovano accoglienza i cani provenienti da canili sanitari che non abbiano trovato adozione e altra prevista sistemazione.
7. Al Servizio Veterinario dell'Azienda ASL di Castellaneta è demandata la vigilanza e il controllo dei rifugi.
8. Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento, si fa riferimento alle disposizioni contenute nella legge 14-8-1991 n. 281, alla Legge Regionale n°12/1995, alla D.G.R. 28.12.95 n. 6082, al Decreto Ministero Sanità 14-10-96, alla Delibera di G.R. 8-8-96 n°3820, alla Delibera di G.R. 22-7-97 n°4474, alla L.R. n°4 del 25 Febbraio 2010 (Burp n°40 suppl. del 2 Marzo 2010) e alla D.G.R. del 20.01.2015 n.32 (Bol. n. 25 del 18-02-2015).

CAPO IV
Misure contro le malattie infettive e diffusive degli animali
Notifiche sanitarie

Art. 403
Denunzia degli animali

1. I proprietari o detentori, a qualsiasi titolo, di equini, bovini, ovini, suini e caprini hanno l'obbligo di denunziare ai Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL di Castellaneta il numero e la specie degli animali che possiedono o detengono, precisando anche la località nella qualità sono abitualmente ricoverati.
2. Ai Servizi Veterinari devono anche essere denunziate tutte le specie di mammiferi, uccelli e rettili facenti parte della fauna selvatica esotica e non esotica.

Art. 404
Notifica delle malattie

Ai sensi dell'art. 264 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265 e dell'art. 2 del Regolamento di polizia veterinaria, approvato con D.P.R. 8-2-1954. n. 320, qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva degli animali deve essere immediatamente notificato al Servizi Veterinari dell'Azienda ASL di Castellaneta.

Art. 405
Obbligo di notifica

1. Sono tenuti alla notifica:
a. i Veterinari dell'Azienda ASL;
b. i Veterinari liberi professionisti;

c. i proprietari ed i detentori di animali, anche in temporanea custodia e consegna a qualsiasi titolo;.
d. gli albergatori;
e. i conduttori di stalle di sosta, di canili e di pubbliche stazioni di monta;
f. le Autorità ed i Funzionari indicati dall'art. 3 del Regolamento di polizia veterinaria n°320/54.
2. La notifica è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifichi entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.
3. La notifica di malattie infettive o diffusive può essere fatta per iscritto o verbalmente. I veterinari sono tenuti ad effettuare la notifica nella forma scritta.

Art. 406
Zoonosi

I Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL. venuti a conoscenza di zoonosi. sono tenuti ad inviare comunicazione scritta dei casi accertati al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e all'Osservatorio Epidemiologico dell'Azienda ASL TA .

Art. 407
Obblighi dei proprietari e dei detentori

Ai proprietari o detentori di animali è fatto obbligo, a scopo cautelativo e appena rilevati i sintomi sospetti di una malattia infettiva o diffusiva, di:
a. isolare gli animali ammalati;
b. accantonare, opportunamente separati e custoditi, gli animali morti;
c. non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che possa costituite veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni impartite dal Veterinario dell'Azienda ASL di Castellaneta.

CAPO V
Attività economiche e produttive coinvolgenti animali vivi

Art. 408
Fiere, concorsi, esposizioni, gare, raduni e concentramenti di animali, ecc.

1. Le manifestazioni pubbliche che coinvolgono animali sono soggette al parere della Commissione comunale di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo ai sensi del DPR n. 311/2001.
2. Gli organizzatori delle manifestazioni comunicano preventivamente all'Azienda ASL il nominativo del veterinario responsabile dell'assistenza zooiatrica, disponibile per tutta la durata della manifestazione.
3. I luoghi di sosta degli animali assicurano requisiti idonei per il benessere, la custodia e il contenimento degli animali e la possibilità di porre in isolamento gli animali infetti ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. n. 320/1954.
4. I luoghi dove si svolgono le manifestazioni sono sottoposti ad accurata pulizia, a cura dell'ente organizzatore, durante le manifestazioni e nel corso della giornata successiva al termine della manifestazione stessa.

5. I responsabili delle manifestazioni segnalano all'Azienda ASL di Castellaneta ogni caso di malattia e di morte degli animali.
6. Nell'ambito delle manifestazioni con animali e anche al di fuori di esse è vietato assegnare animali vivi come premi per gare, concorsi o lotterie.

Art. 409

Commercio di animali d'affezione, ornamentali, selvatici, esotici

1. La legislazione nazionale e regionale disciplina il commercio degli animali d'affezione e ornamentali, degli animali selvatici e delle specie selvatiche ed esotiche protette.
2. Gli esercizi per la vendita degli animali devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco previo parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e, per quanto di competenza, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
3. Tutti gli esercizi in cui si commercializzano o comunque si detengono animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici possiedono i seguenti requisiti:
a. quelli strutturali e impiantistici previsti dal Regolamento Edilizio e dal presente Regolamento;
b. pareti lavabili fino a m 2 di altezza;
c. eventuale magazzino/deposito di almeno mq 5;
d. almeno un servizio igienico;
e. non comunicare direttamente con locali di abitazione;
f. essere mantenuti sempre puliti e ventilati (ventilazione naturale o meccanica);
g. essere sufficientemente ampi in rapporto al numero e alle specie animali oggetto di commercio; particolari strutture sono previste per il ricovero di animali di grossa taglia, inclusi i rettili esotici e gli animali selvatici, per i quali è sempre garantito un confortevole e adeguato contenimento, tale da non nuocere alle persone nel rispetto delle norme di sicurezza;
h. all'interno dell'esercizio possono essere detenuti animali solo se esistono spazi che ne consentano la deambulazione e l'espletamento delle normali funzioni organiche;
i. sono provvisti di box o di recinti sufficientemente ampi e tali da consentire il benessere degli animali; (vedi box canile comunale).
j. avere pavimento dei box, recinti e gabbie tale da consentire il deflusso delle urine e l'igienica raccolta delle feci;
k. avere pavimento di tutti i locali realizzato in materiale lavabile e in base alle necessità, valutabile dal SISP di Castellaneta, costruito con adeguata pendenza nonché munito di fognoli per gli scoli con chiusura idraulica;
l. essere muniti di adeguato armadio frigorifero per la conservazione di alimenti deperibili per l'alimentazione degli animali;
m. essere dotati di acquari, rettilari e quant'altro necessario per la stabulazione di animali, muniti di impianti termici adeguati alle necessità fisiologiche delle specie ricoverate;
n. disporre di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti e scarti, da rimuovere giornalmente e disinfettare prima dello smaltimento.
4. Negli esercizi di vendita sono tenuti appositi registri di carico e scarico degli animali a disposizione dell'Azienda ASL.
5. Ogni caso di malattia o di morte è segnalato tempestivamente all'Azienda ASL di Castellaneta – servizio Veterinario, che dispone gli eventuali provvedimenti. A tal fine l'esercizio è provvisto di apposita cella o armadio frigorifero o contenitore idoneo ove collocare gli animali deceduti.
6. Al fine di attivare la vigilanza sulle misure precauzionali che debbono essere adottate dai proprietari di animali di particolare pericolosità, quali carnivori selvatici ed esotici, rettili,

animali velenosi, l'esercente segnala all'Azienda ASL il nominativo e l'indirizzo degli acquirenti di tali animali.

Art. 410

Stalle di sosta e ricovero temporaneo

1. L'esercizio di stalle di sosta ed in genere di locali da adibirsi al temporaneo ricovero di equini, bovini, ovini, caprini, suini e di altri animali da cortile è subordinato ad autorizzazione del Sindaco, che la rilascia a seguito di accertamenti sull'idoneità dei locali da parte dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta ciascuno per la parte di competenza, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. Sono vietale le stalle o locali simili sia nel centro abitato che nella zona periferica del Comune di Castellaneta (vedi art. 438 – 417 - 418).

Art. 411

Circhi e Serragli

1. L'esercizio nel Comune di circhi deve essere autorizzato dal Sindaco o suo preposto, solo dopo che il Servizi Veterinari della competente Azienda ASL di Castellaneta abbia effettuato, con esito negativo il riscontro di malattie infettive e/o diffusive, una visita preventiva degli animali al fine di accertarne lo stato di salute, e dopo il parere favorevole del Servizio Igiene Pubblica di Castellaneta.
2. Durante la permanenza nel Comune di circhi nei luoghi individuali a norma di legge e/o Regolamento locale, deve essere effettuata da parte dei Servizi Veterinari una continua vigilanza igienico-sanitaria, soprattutto al fine di prevenire il propagarsi di malattie infettive o diffusive.
3. I proprietari o conduttori di circhi devono provvedere giornalmente alla pulizia, disinfezione ed, eventualmente, alla disinfestazione delle aree dove vengono ricoverati gli animali. Essi devono anche provvedere giornalmente all'allontanamento del letame e dei residui di mangimi, nel modo prescritto nell'autorizzazione del Sindaco.
4. Restano fatte salve le norme previste dalla legge 473/93.

Art. 412

Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale

1. L'esercizio delle stazioni di monta pubblica, dei centri di fecondazione artificiale e degli ambulatori per la cura della sterilità degli animali deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco sentito il parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione per quanto di competenza, i quali sono tenuti ad accertare se i locali e le relative attrezzature soddisfino le esigenze tecniche ed igienico-sanitarie necessarie per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffusive degli animali. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura dei Servizi Veterinari acquisire preventivamente i pareri degli organi previsti alle relative attività di controllo.
2. I locali da adibire a stazioni di monta pubblica, a centri di fecondazione artificiale e ad ambulatori per la cura della sterilità degli animali devono avere i seguenti requisiti:
a. essere sufficientemente aerati ed avere pavimenti, mangiatoie e pareti (fino all'altezza di m. 2) ben connessi, facilmente lavabili e disinfettabili;

b. essere dotati di acqua potabile corrente, con scarico delle acque e dei liquami secondo la normativa vigente e le disposizioni al riguardo contenute nel presente Regolamento;
c.essere provvista di adeguata concimaia costruita a norma di legge e nel rispetto di quanto al riguardo previsto nel presente Regolamento;
d. essere dotati di presidi e mezzi necessari per conservare una efficace difesa contro le malattie infettive e diffusive degli animali;
3. I locali di cui al comma due devono essere sottoposti a lavaggio quotidiano, nonché a disinfezione ed, eventualmente a disinfestazione, secondo le istruzioni impartite dal Servizi Veterinari, almeno con frequenza settimanale.
4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si rimanda alle disposizioni regionali e nazionali.

Art. 413
Maneggi, circoli ippici, ippodromi

L'attivazione di maneggi, di circoli ippici, di ippodromi e similari è sottoposta a preventiva autorizzazione da parte del Sindaco, previo parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e, per quanto di competenza, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, sui ricoveri degli animali, sugli spazi ad essi riservati, sulle attrezzature e su quant'altro suggerito dalla tecnica e dall'esperienza per l'esercizio dell'attività stessa.

Art. 414
Transumanza

1.Chiunque intende trasferire bestiame deve farne domanda, almeno quindici giorni prima della partenza, al Sindaco dei comune ove il bestiame si trova.
2. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione allo spostamento dopo aver fatto accertare da parte dei Servizi Veterinari della competente Azienda ASL, entro i tre giorni precedenti la partenza, che gli animali non manifestino malattie infettive o diffusive e che sia stato rilasciato il mod. n. 7 ai sensi dell'art. 42 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. n. 320 dell'8-2-1954.
3. Per il pascolo vagante delle greggi dai Comuni di residenza, viene rilasciato ai pastori uno speciale libretto conforme al mod. n. 8 del Regolamento di polizia veterinaria.
4. Per gli spostamenti fuori del Comune di residenza, l'interessato, avvalendosi del mod. n. 8, deve presentare domanda al Sindaco del Comune di destinazione almeno quindici giorni prima della partenza. L'autorizzazione viene rilasciata, ove non ostino motivi di polizia veterinaria, dandone comunicazione al Sindaco dei Comune in cui trovasi il gregge da spostare.

Art. 415
Produzione di alimenti per animali (DIA)

1. La produzione e il commercio dei mangimi, anche ai fini della prevenzione della encefalopatia spongiforme bovina, sono disciplinati dalle norme vigenti in materia di produzione di alimenti per animali.
2. I produttori di mangimi (OSM = operatore del settore mangimi), fanno domanda di riconoscimento all'Azienda ASL di Castellaneta ai sensi del Reg. CE 183/2005.
3. Gli allevatori, per la produzione di foraggio, devono essere Registrati

4. Non è consentito l'uso di residui e rifiuti alimentari per la produzione di mangimi, se non sottoposti a idoneo trattamento risanatore presso un impianto centralizzato
5. Non è consentito utilizzare animali d'affezione per la produzione di mangimi a base di carne.
6. I prodotti alimentari non idonei al consumo umano, non possono essere utilizzati per l'alimentazione animale se non a ciò specificamente destinati dall'Azienda ASL.

Art. 416
Vendita di mangimi e alimenti per animali

1. I rivenditori di mangimi sfusi o preparati per l'alimentazione degli animali di qualsiasi specie comunicano all'Azienda ASL Servizio Veterinario di Castellaneta, per la successiva Registrazione ai sensi del Reg. CE 183/2005, la loro attività e l'ubicazione della rivendita, anche se abbinata a uno stabilimento di produzione. Tale disposizione si estende agli imprenditori agricoli che producano mangimi composti integrati anche solo per uso aziendale.
2. Sono inoltre tempestivamente comunicate all'Azienda ASL di Castellaneta le variazioni di indirizzo, di ragione sociale, nonché la cessazione dell'attività.
3. Le confezioni dei mangimi e degli integratori di mangimi corrispondono ai requisiti previsti dalla normativa vigente sulla mangimistica.
4. La vendita dei mangimi per gli animali di allevamento destinati alla macellazione per uso alimentare è disciplinata dal Regolamento CE 183/2005.
5. Gli alimenti in confezioni sigillate per cani, gatti e altri animali d'affezione possono essere venduti in strutture commerciali non espressamente dedicate agli animali, mediante acquisizione del Certificato rilasciato dal Servizio Veterinario e alle seguenti condizioni:
a. che siano conformi alle norme di produzione e commercializzazione dei mangimi;
b. che siano mantenuti in apposito scomparto, armadio o scaffale, ovvero, nel caso di alimenti da conservare a basse temperature, in apposito frigorifero o congelatore a uso esclusivo;
c. che tali scomparti siano dotati di targa con la dicitura "Alimenti in confezione per animali";
d. che analoga dicitura, fatte salve le norme di etichettatura di cui al DLgs. 17.08.1999 n. 360, appaia sulla confezione di vendita.
6. I prodotti alimentari di scarto, non idonei al consumo umano, non possono essere venduti per l'alimentazione animale, ma sono ritirati da ditte autorizzate.

Art. 417
Allevamenti, sedi di concentramento di animali e altre strutture soggette a vigilanza (vedi art. 438)

1. Chiunque allevi o detenga a qualsiasi titolo animali produttori di alimenti fa richiesta di registrazione all'Azienda ASL di Castellaneta ai sensi del Reg. CE 852/04. (DIA)
2. Gli allevamenti non sono ammessi nelle zone definite urbane dal PRG. L'apertura di allevamenti e di ricoveri di animali di qualsiasi specie è consentita al di fuori delle zone urbane a distanza non inferiore a m 500 dai confini di dette zone; è osservata la distanza di almeno m 30 dalle strade pubbliche e di m 100 da abitazioni di terzi.
3. L'apertura di allevamenti suini e di avicoli è consentita nelle località situate al di fuori delle zone urbane, a distanza non inferiore a m 2000 dai confini esterni di dette zone, a m 500 dalle frazioni e dai nuclei abitati, ad almeno m 50 dalle strade pubbliche e a m 200 da abitazioni di terzi.

4. Gli allevatori segnalano all'Azienda ASL qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

Art. 418

Ricovero di animali/Stalla (vedi art. 438)

Il ricovero di animali equini, bovini, ovini, caprini, suini e di altri animali da cortile è subordinato ad autorizzazione del Comune, che la rilascia a seguito di accertamenti sull'idoneità dei locali da parte dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL di Castellaneta ciascuno per la parte di competenza.

1. I ricoveri assicurano agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche, nel rispetto delle norme sul benessere animale. Consentono in particolare, oltre a un sufficiente riparo dalle avversità climatiche, l'esecuzione comoda, igienica e tempestiva di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con adeguate strutture di cattura e contenimento, oltre che degli interventi richiesti per il buon andamento dell'esercizio, come alimentazione, abbeverata, mungitura, afflusso e ricambio d'aria, eliminazione ottimale delle deiezioni e sudiciume; è inoltre assicurata a cura del titolare la lotta alle mosche e la derattizzazione.

2. I ricoveri per animali hanno inoltre i seguenti requisiti:

a. i pavimenti sono realizzati in materiale antisdrucciolevole e facilmente lavabili;

b. le linee di raccolta e trasporto dei liquami sono disposte in modo tale da evitare il coinvolgimento di più edifici. La rete di raccolta degli scarichi è basata su uno schema che prevede per ogni ricovero un accesso indipendente ai collettori principali che devono essere esterni agli edifici. All'interno del medesimo edificio è evitato il passaggio del liquame da un reparto all'altro;

c. le stalle non hanno comunicazione diretta con i locali di abitazione;

d. attorno al perimetro dell'allevamento è piantumato un filare alberato, di protezione ambientale realizzato con idonee essenze ad alto fusto;

e. è disponibile l'attrezzatura per il lavaggio e la disinfezione;

f. in caso di necessità deve essere possibile individuare un locale di isolamento o di quarantena, separato dagli altri ambienti e dotato di scarichi autonomi per le acque di lavaggio e per liquami.

Art. 419

Sala mungitura (vedi art. 439)

La sala mungitura deve essere in possesso del titolo abilitativo ai sensi della normativa vigente, sentito il parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione per quanto di competenza, i quali sono tenuti ad accertare se i locali e le relative attrezzature soddisfino le esigenze tecniche ed igienico-sanitarie necessarie per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffusive degli animali.

I locali da adibire a sala mungitura devono avere i seguenti requisiti:

a. essere sufficientemente aerati ed avere pavimenti realizzati in materiale antisdrucciolevole e pareti (fino all'altezza di m. 2) ben connessi, facilmente lavabili e disinfettabili;

b. essere dotati di acqua potabile corrente, con scarico delle acque e dei liquami secondo la normativa vigente e le disposizioni al riguardo contenute nel presente Regolamento;

c. essere dotati di presidi e mezzi necessari per conservare una efficace difesa contro le malattie infettive e diffusive degli animali;

d. devono essere sottoposti a lavaggio quotidiano, nonché a disinfezione ed, eventualmente a disinfestazione, secondo le istruzioni impartite dal Servizi Veterinari.
e. E' consentita la mungitura in stalla, alla posta, a condizione che:
- si utilizzi un'attrezzatura idonea (fissa e/o mobile - a carrello -) per la mungitura conforme ai requisiti richiesti al punto 2 lettere g) e d) ed alle condizioni fissate al punto 3 capitolo II del D.P.R. n. 54/97.
- sia installato all'interno del ricovero un idoneo punto attrezzato per l'igiene del personale ivi operante.

Art. 420
Sala latte (vedi art. 439)

La sala latte deve essere in possesso del titolo abilitativo ai sensi della normativa vigente, sentito il parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione per quanto di competenza, i quali sono tenuti ad accertare se la sala latte e le relative attrezzature soddisfino le esigenze tecniche ed igienico-sanitarie necessarie per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffusive degli animali.
I locali da adibire a sala latte devono avere i seguenti requisiti:
a. essere sufficientemente aerati ed avere pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili
b. parete laterale piastrellate fino all'altezza di m. 2, con angoli concavi o convessi per facilitare la pulizia, la parte sovrastante deve essere lavabile;
c. essere dotata di lavabo con acqua potabile calda e fredda, con scarico delle acque e dei liquami secondo la normativa vigente e le disposizioni al riguardo contenute nel presente Regolamento;
d. essere dotati di presidi e mezzi per una difesa efficace contro le malattie infettive e diffusive;
e. devono essere sottoposti a lavaggio quotidiano, nonché a disinfezione ed, eventualmente a disinfestazione, secondo le istruzioni impartite dal Servizi Veterinari.
f. la sala latte deve essere separata dalla stalla e dai locali di ricovero degli animali,
g. dotata di sistemi idonei per la conservazione del latte qualora questo non venga immediatamente conferito.

Art. 421
Allevamento di animali da pelliccia

1. I locali dove si preparano gli alimenti e dove si procede alla soppressione e alla scuoiatura degli animali da pelliccia hanno pavimenti e pareti fino all'altezza di m 2 facilmente lavabili e disinfettabili con angoli e spigoli arrotondati e con chiusino sifonato al pavimento per il deflusso delle acque di lavaggio.
2. L'attrezzatura per la preparazione degli alimenti è costantemente tenuta in perfette condizioni igieniche.
3. Gli alimenti di origine animale destinati all'alimentazione degli animali allevati sono conservati a temperatura idonea.
4. Gli animali da pelliccia sono soppressi con metodi eutanasici.
5. Le pelli grezze destinate alle concerie sono trasportate in idonei contenitori chiusi, autorizzati dall'Azienda ASL di Castellaneta, a tenuta stagna, facilmente lavabili, disinfettabili e mantenuti in corrette condizioni igieniche.
6. Gli allevatori segnalano all'Azienda ASL qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

Art. 422
Elicicoltura/chiocciole (vedi art. 308)

1. Gli allevatori segnalano all'Azienda ASL di Castellaneta qualunque episodio di mortalità eccedente la norma che si verifica negli allevamenti di elicicoltura.
2. Gli stessi allevatori mantengono l'allevamento e le aree a esso circostanti in buone condizioni igieniche.

Art. 423
Lombrichicoltura

1. Le sostanze organiche utilizzate come substrato per l'allevamento di lombrichicoltura non debbono costituire fonte di propagazione di malattie infettive e diffusive.
2. La maturazione del letame avviene in luoghi conformi e ubicati secondo le norme previste dal presente Regolamento.
3. L'allevatore mantiene l'allevamento e le aree a esso circostanti in buone condizioni igieniche.
4. Gli allevatori segnalano all'Azienda ASL di Castellaneta qualunque episodio di mortalità eccedente la norma che si verifica negli allevamenti.

Art. 424
Apicoltura

1. L'Azienda ASL esercita la vigilanza sanitaria sulla apicoltura, con periodici accertamenti sugli apiari, anche in collaborazione con esperti delle associazioni apicoltori.
2. Chiunque detenga apiari a qualsiasi titolo, anche per produzione di miele per autoconsumo, registra l'attività presso l'Azienda ASL, che istituisce e gestisce apposito registro.
3. Gli apiari sono collocati a non meno di m 150 rispetto:
a. alle civili abitazioni occupate da terzi;
b. agli edifici nei quali una o più persone svolgono la propria attività, anche temporaneamente;
c. alle strade statali, provinciali e comunali, alle autostrade e alle ferrovie.
4. Gli allevatori segnalano all'Azienda ASL qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

Art. 425
Impianti per l'incubazione di uova

Per l'attivazione degli impianti di incubazione delle uova di pollame, gli interessati allegano alla domanda di autorizzazione, la documentazione relativa al numero di impianti, alla capacità complessiva dell'impianto e la planimetria.

Art. 426
Commercio di pulcini

1. Tutti i rivenditori di pulcini registrano la loro attività presso l'Azienda ASL di Castellaneta che gestisce apposito registro; a tali fini sono indicati:
a. denominazione e ragione sociale della ditta;
b. l'origine dei pulcini;

c. la ditta fornitrice;
d. il mezzo con cui viene effettuata la consegna ai clienti.
2. All'Azienda ASL sono comunicati i nominativi e gli indirizzi dei clienti e il numero dei pulcini consegnati, fatta eccezione per le vendite a favore di privati non effettuanti alcun commercio.
3. Rimangono a disposizione dell'Azienda ASL per almeno tre mesi, tutti i certificati di origine e sanità dei pulcini e in particolare quelli relativi alla immunità da pullurosi.
4. I venditori di pulcini, qualora si verifichino mortalità eccedenti la media, ne danno immediata comunicazione all'Azienda ASL che provvede ad accertare, a mezzo di laboratori autorizzati, la causa della morte. I pulcini morti sono distrutti secondo le modalità previste dalle vigenti norme e concordate con l'Azienda ASL.

Art. 427
Trasporto animali

1. Chiunque intende esercitare il trasporto di animali a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione da parte del Sindaco nel cui territorio trovasi l'autorimessa, previo parere favorevole dei Servizi Veterinari della competente Azienda ASL di Castellaneta relativamente ai requisiti igienico-sanitari dell' automezzo, nonché dei mezzi a disposizione per le operazioni di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione nel rispetto del Reg. CE 1/2005.
2. I proprietari, i detentori o i conduttori degli automezzi di cui al primo comma devono costantemente provvedere all'allontanamento dei rifiuti, a frequenti, lavaggi ed a periodiche disinfezioni e disinfestazioni secondo le norme al riguardo previste nel presente Regolamento.
3. I locali adibiti per il lavaggio, la disinfezione o la disinfestazione dei veicoli devono essere provvisti di pavimento impermeabile, di pareti facilmente lavabili fino all'altezza di m. 2, di acqua potabile corrente, di scoli per le acque di lavaggio a chiusura idraulica.

Art. 428
Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi

1. Gli esercizi di toilette degli animali devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e, per quanto di competenza, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
2. I locali da adibirsi alle attività di cui al primo comma devono essere allocati in immobili situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada. Essi devono, altresì, avere:
a. un sistema di smaltimento delle deiezioni degli animali, in modo che tutti i residui organici degli animali vengano raccolti in appositi sacchi chiusi da conferire direttamente all'incenerimento;
b. essere provvisti di pavimenti e pareti fino all'altezza di m. 2, facilmente lavabili e disinfettabili;
c. essere dotati di acqua potabile corrente calda e fredda;
d. essere dotati di servizi igienici;

3. Le toilette devono essere costituite da almeno due locali: uno da adibire a sala di attesa ed uno, munito di attrezzature, riconosciute idonee dal Servizi Veterinari, per il lavaggio degli animali, il loro asciugamano, la tosatura, ecc.
4. I locali di cui ai precedenti commi devono avere, inoltre, idonei mezzi di captazione, sfocianti oltre il tetto, per l'allontanamento di odori, vapori e gas che si sviluppano durante l'attività. Tali locali devono essere, altresì, muniti di scarichi idrici con pozzetti di decantazione ed imbrigliamento dei peli degli animali trattati.

Art. 429

Rifugio/Canili privati e pensioni per animali (vedi art. 402)

I requisiti dei canili sono definiti dalla Legge 14-8-1991 n. 281, alla Legge Regionale n°12/1995, alla D.G.R. 28.12.95 n. 6082, al Decreto Ministero Sanità 14-10-96, alla Delibera di G.R. 8-8-96 n°3820, alla Delibera di G.R. 22-7-97 n°4474, alla L.R. n°4 del 25 Febbraio 2010 (Burp n°40 suppl. del 2 Marzo 2010) e alla D.G.R. del 20.01.2015 n.32 (Bol. n. 25 del 18-02-2015).

CAPO VI

Gestione degli effluenti da allevamenti animale

Art. 430

Norme generali per lo smaltimento sul suolo degli effluenti di allevamento (Vedi D. Lgs. 152/06)

1. Lo spandimento è seguito da interramento nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 24 ore.
2. È vietato lo spandimento di deiezioni animali sui suoli agricoli a coltivazione orticola in atto e i cui raccolti siano destinati a essere consumati crudi da parte dell'uomo.
3. La distribuzione del liquame nel terreno avviene mediante aspersione o scorrimento o iniezione evitando in ogni caso fenomeni di ruscellamento e formazione di aerosol e di impaludamento.
4. Sono rispettati i periodi di divieto temporale di distribuzione sul suolo dei liquami zootecnici previsti dal provvedimento regionale.(periodo Maggio-Settembre)?
5. Le prescrizioni contenute nel presente articolo si applicano anche ai materiali usati come ammendanti agricoli o fertilizzanti.

Art. 431

Platee di accumulo letame / Concimaia per lo stoccaggio degli effluenti da allevamento (vedi art. 440)

1. Gli allevamenti che producono deiezioni solide (letame, polline, stallatico, ecc.), sono dotati di platea di accumulo, realizzata in conformità a quanto disposto dalle norme vigenti. Il presente articolo si applica anche alle stalle di sosta annesse ai macelli e agli accumuli di materiali fermentescibili sia a uso concimistico che mangimistico.

2. La dislocazione delle platee non può avvenire all'interno degli argini dei fiumi, nelle aree soggette a periodiche e ripetute esondazioni, nelle aree di salvaguardia dell'abitato previste dal PRG e nelle aree di salvaguardia di edifici religiosi e dei cimiteri.
3. Sono adottati tutti i provvedimenti atti a evitare fuoriuscite di colaticci. Le vasche di raccolta delle deiezioni sono conformi alle norme previste in materia; sono inoltre vietati i dispositivi di sovrapieno installati sui contenitori di liquami e gli accessi carrabili alle platee sono realizzati con contropendenze tali da assicurare il contenimento del colaticcio.
4. Le platee devono essere proporzionate al numero di animali d'allevamento, impermeabilizzate e distante mt. 25 dall'abitazione aziendale e 100 mt dalle abitazioni vicine (200mt quella della porcilaia), 30 mt dalla strada.
5. La capacità utile complessiva dei contenitori per lo stoccaggio degli effluenti di allevamento è calcolata sulla base della potenzialità massima dell'allevamento. Per il calcolo del liquame e letame prodotti per ogni singola specie animale, con esclusione degli equini e dei suini, si fa riferimento provvedimenti regionali. Per quanto attiene agli allevamenti di cavalli e suini il dimensionamento dei contenitori tiene conto di quanto previsto nei provvedimenti regionali.

Art. 432
Cumuli di letame

1. I cumuli di letame, posti a distanza dall'allevamento, in attesa dello spandimento, sono realizzati adottando tutti gli accorgimenti atti a evitare inconvenienti igienico-ambientali, quali dilavamento e inquinamento della falda e disturbo al vicinato.
2. Tali cumuli non possono stazionare per lunghi periodi tempo.

TITOLO X
INSEDIAMENTI AGRICOLI

CAPO I
Insediamenti Agricoli

Art. 433
Caratteristiche delle case coloniche

1. Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione e al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari servizi a quest'ultima inerenti.
2. Le costruzioni rurali adibite ad abitazione sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.
3. Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati.
4. Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare la parte residenziale da quella funzionale aziendale, con le modalità previste dal comma successivo.
5. Le stalle e altri ricoveri per animali non devono comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bi-funzionali a corpo unico e, ove insistono le finestre delle abitazioni, la distanza non deve essere inferiore a m. 10 in linea orizzontale.
6. Nelle nuove costruzioni e nelle ristrutturazioni non è consentito destinare ad uso alloggio i locali sovrastanti i ricoveri per animali in genere. Nel caso in cui si abbia un

corpo unico di fabbrica, i locali per la stabulazione devono essere dotati di ingresso indipendente ed essere separati dai locali contigui con strutture di sufficiente spessore, tali da assicurare un'adeguata impermeabilità alle esalazioni, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni.
7. I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori stagionali devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento per le abitazioni collettive.
8. Vanno prese tutte le precauzioni per impedire l'ingresso degli animali nelle abitazioni.

Art. 434
Aree libere

1. I cortili, le aie, gli orti ed i giardini, anche già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità delle abitazioni.
2. In ogni casa rurale, anche già esistente, deve provvedersi al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

Art. 435
Pertinenze per l'attività agricola

1. I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o attività connesse con l'agricoltura devono essere diversi e separati da quelli di abitazione.
2. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento impermeabile alla pioggia (vedi art. 250 lett.d).
3. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori, insetti, rettili e volatili.
4. Ove nei locali di cui ai commi precedenti vengano svolte attività lavorative, vi devono essere servizi igienici, spogliatoi e docce in numero proporzionale agli addetti secondo la normativa del presente regolamento.
5. È vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ratticidi ed altri presidi, attrezzi e veicoli, olii minerali e carburanti che devono essere sempre custoditi secondo le prescrizioni di legge.

Art. 436
Approvvigionamento idrico

1. Ogni abitazione ed insediamento rurale deve essere dotato di sistema di approvvigionamento di acqua potabile.
2. Ove non sia possibile assicurare il predetto approvvigionamento mediante rete di distribuzione pubblica, si applicano le disposizioni di cui ai agli articoli precedenti del presente Regolamento.

Art. 437
Smaltimento liquami domestici (vedi anche art.185, 118)

1. Nelle abitazioni e negli edifici rurali, si provvede allo smaltimento dei liquami domestici nel rispetto della legge 152/06 e successive modifiche ed integrazioni, alle istruzioni ministeriali e al Regol. Regionale n°26 del 12 dicembre 2011 (BURP n°195 del 16.12.2011) e Regolamento Regionale 26.05.2016 n.7 (Burp 62 del 30.05.2016).

2. Gli impianti per lo smaltimento dei liquami devono essere posti a valle ed a distanza di almeno mt. 20 dai pozzi per l'emungimento di acqua dalla falda freatica anche ad uso irriguo nonché dalle cisterne, dai depositi di acqua e dagli abbeveratoi.
3. E' possibile realizzare pozzi a tenuta stagna per lo stoccaggio provvisorio dei liquami e il successivo conferimento tramite autobotte autorizzato al depuratore comunale, solo nei casi previsti dall'art. 10bis - Regolamento Regionale n.62 del 30-05-2016
4. Al riguardo, si applicano, comunque, le norme di cui agli articoli relativi del presente Regolamento.

Art. 438

Ricoveri per animali (vedi anche art. 417 e 418)

1. La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta ad autorizzazione previo acquisizione del parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione per quanto di competenza, sotto il profilo igienico-sanitario, e dei Servizi Veterinari sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali; l'attivazione dell'impianto (Agibilità) è subordinata ad autorizzazione previo accertamento favorevole dei Servizi Igiene e Sanità Pubblica e Veterinari del Dipartimento di Prevenzione. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Comune - Settore Tecnico acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo che andrà richiesto sia nella fase di rilascio del permesso che nella fase di attivazione dell'impianto.
2. L'autorizzazione alla gestione deve indicare la o le specie di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.
3. I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, con pavimentazione impermeabile, protetti dall'umidità del suolo o da vespaio ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con il pozzo nero o la fognatura statico-dinamica.
4. Devono avere una cubatura interna di almeno mc. 30 per ogni capo di grossa taglia o capi equivalenti.
5. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie finestrata apribile.
6. Per le porcilaie e per le stalle, la superficie finestrata deve essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono essere del tipo a «vasistas» e, comunque, devono ,garantire un adeguato ricambio di aria.
7. La ventilazione dell'ambiente va intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto, di diametro di almeno cm. 30 prevedendone una ogni 120 mc. di stalla.
8. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno mt. 3,50. Le pareti devono presentare uno zoccolo lavabile alto almeno mt. 2. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.
9. Le porcilaie devono essere collocate ad almeno mt. 20 dalle abitazioni aziendali, mt. 50 dalle pubbliche strade e mt. 200 da abitazioni di terzi; le stalle devono essere collocate ad almeno m. 10 dalle abitazioni aziendali, mt. 30 dalle pubbliche strade e mt.100 dalle abitazioni di terzi. (vedi art. 410);
10. I locali destinati a stalla devono essere provvisti di idoneo box per l'isolamento degli animali sottoposti a provvedimenti di Polizia Veterinaria.
11. Le stalle devono essere dotate di servizi igienici adeguati se tra gli operatori vi è impiegato personale estraneo all'ambiente familiare.

12. Deroghe per la distanza, tra abitazione aziendale e stalla, può essere concessa quando non vi sono finestre con affaccio dal medesimo lato; la contiguità può essere ammessa purché la stalla non comunichi con l'abitazione o abbia aperture nella stessa facciata in cui si aprono finestre di abitazione.

Art. 439

Locali per la mungitura e sala latte (vedi art. 419-420)

1. La raccolta, la conservazione, il conferimento, il trasporto, la vendita, l'utilizzo ed il consumo del latte deve avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia. Si richiamano, al riguardo, le disposizioni della legge 3-5-1989, n. 169, del Decreto Ministeriale n. 185 del 9-5-1991, nonché le istruzioni di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n°24 del 3-12-1991 (Gazz. Uff.- Serie Speciale n°291 del 12-12-1991) e del D.P.R. n°54/97 e s.m.i..
2. In ogni allevamento deve essere previsto un locale per la mungitura, separato dalla stalla e dai locali di ricovero degli animali in possesso dei requisiti previsti dal Capitolo secondo dell'Allegato A del D.P.R. n°54/97, costruito in materiale impermeabile e lavabile sia sul pavimento che per un'altezza di m. 2 alle pareti, aerato, con protezione contro gli insetti, munito di impianto di acqua potabile.
3. In ogni allevamento deve essere previsto un locale per l'immagazzinamento e il raffreddamento del latte (sala latte) nonché un servizio igienico se sono presenti operatori esterni o un lavello per il lavaggio degli attrezzi utilizzati per la mungitura. La sala latte deve essere separata dalla stalla e dai locali di ricovero degli animali, costruita (la sala latte) in materiale impermeabile e lavabile sia sul pavimento che per un'altezza di m. 2 alle pareti, aerato, con protezione contro gli insetti, munito di impianto di acqua potabile e di lavello per il lavaggio delle mani degli addetti e delle attrezzature, nonché dotato di sistemi idonei per la conservazione del latte qualora questo non venga immediatamente conferito.
4. E' consentita la mungitura in stalla, alla posta, a condizione che:
- si utilizzi un'attrezzatura idonea (fissa e/o mobile - a carrello -) per la mungitura conforme ai requisiti richiesti al punto 2 lettere g) e d) ed alle condizioni fissate al punto 3 capitolo II del D.P.R. n. 54/97.
- sia installato all'interno del ricovero un idoneo punto attrezzato per l'igiene del personale ivi operante.

Art. 440

Concimaie (vedi art. 431)

1. Ogni allevamento di animali deve essere munito di concimaia, di dimensione proporzionata al numero dei capi allevati.
2. La costruzione e la gestione della concimaia devono essere autorizzate dal Responsabile del Settore delegato, previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale, ai sensi delle norme vigenti e in particolare di quanto contenuto nel T.U. delle leggi sanitarie (n.1265/34), nel D.Lgs. 152/06 e successive variazioni e integrazioni.
3. La concimaia deve essere collocata ad almeno mt. 25 dalle abitazioni aziendale e 100mt. dalle abitazioni dei confinanti, realizzata in modo da evitare qualsiasi forma di inquinamento del suolo, del sottosuolo e dell'ambiente esterno.

Art. 441
Animali nel centro abitato

1. Non è consentita la presenza di allevamenti o di animali nell'abitato. È consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o guardia (cani, gatti, ecc.) compatibilmente con i regolamenti condominiali e di mantenere sempre puliti i luoghi ove dimorano. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato, né rischi per la pubblica salute.
2. Le valutazioni a tale riguardo sono di competenza del Servizio Veterinario del Dipartimento di Prevenzione.
3. Nelle zone rurali può essere consentita la presenza di non più di 10 ovicoli o 10 conigli, previa autorizzazione del Sindaco su conforme parere dei Servizi Veterinari, nonché del competente organo di controllo in materia di tutela ambientale, che verificheranno quanto segue:
a. distanza dalle abitazioni confinanti con almeno m. 20;
b. idoneo sistema di allontanamento delle deiezioni organiche;
c. pulizia e lavaggio del cortile o del giardino e del relativo ricovero degli animali;
d. mancanza di rischi per l'igiene e la sanità pubblica.

Art. 442
Abbeveratoi e vasche di lavaggio

1. Le acque degli abbeveratoi devono essere convogliate a sufficiente distanza a valle dei pozzi e possono essere disperse nel sottosuolo.
2. L'abbeveratoio deve essere circondato da una platea di protezione in cemento, atta a raccogliere e a convogliare le acque usate nel sottosuolo.
3. Le acque usate non devono essere inquinate da microrganismi di origine fecale, né da residui di sostanze chimiche, tossiche e nocive.

Allegato

E’ stato riunito in una tavola qualche informazioni circa i valori minimi che devono mantenersi abitualmente nell'ambito interno. Per l'ambito esterno si danno sostanzialmente valori più alti, p.e. 30000 lux o 200000 lux in base alla luce del sole. Questi valori sono meramente valori orientativi.

illuminato	Tipo / Luogo di lavoro	Campo d’intensità luminosa
Scuole	realizzazione di esperimenti	700 - 1500 lux
	scrivere nella lavagna	700 - 1500 lux
	Corridoi	150 - 300 lux
	aule in generale	150 - 300 lux
	sala di lettura	700 - 1500 lux
	sala da pranzo	300 - 700 lux
Uffici	sala / lavoro con computer	1500 - 3000 lux
	Realizzazione di disegni o design tecnici	1500 - 3000 lux
	Reunioni	300 - 700 lux
	Mensa	150 - 300 lux
	Reception	300 - 700 lux
Fabbriche	capannoni di produzione	1500 - 3000 lux
	ufficio di pianificazione	700 - 1500 lux
	lavori da laboratorio	1500 - 3000 lux
	impacchettatura di prodotti	700 - 1500 lux
	magazzino	300 - 700 lux
	sale con elettricità	150 - 300 lux
Ospedali	sale di visite	300 - 700 lux
	formazione	300 - 700 lux
	formazione in armonia	300 - 700 lux
	prima assistenza / trattamenti	700 - 1500 lux
	Farmacie	700 - 1500 lux
	lettura in letti di pazienti	150 - 300 lux
	sala di raggi	70 - 150 lux
	Lavanderia	150 - 300 lux
Hotel	Reception	700 - 1500 lux
	Entrata	300 - 700 lux
	Banchetto	300 - 700 lux
	Uffici	150 - 300 lux
	Ristorante	150 - 300 lux
	Toilette	150 - 300 lux
	Lavanderie	150 - 300 lux
	Bar	70 - 150 lux
	Corridoi	70 - 150 lux
	Scale	70 - 150 lux
Commerci / Negozi	Vetrine	1500 - 3000 lux
	Scale	1500 - 3000 lux
	impacchettatura	700 - 1500 lux
	sala di attesa	300 - 700 lux
	sala di riunioni	300 - 700 lux
	Toilette	150 - 300 lux

INDICE

TITOLO I
Disposizioni generali

CAPO I
Contenuto e validità del regolamento di igiene e sanità
Art. 1 – Contenuto
Art. 2 – Efficacia – Validità

CAPO II
Autorità sanitaria locale
Art. 3 – Autorità sanitaria locale
Art. 4 – Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva
Art. 5 – Strumenti di controllo dei rischi ambientale
Art. 6 – Attività di vigilanza igienico-sanitaria
Art. 7 – Deroghe al presente Regolamento
Art. 8 - Abrogazioni norme precedenti
Art. 9 – Sanzioni - Proventi delle sanzioni

CAPO III
Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive e parassitarie
Art. 10 – Raccolta dati – Flusso Informativo
Art. 11 – Notifica delle cause di morte
Art. 12 – Denuncia delle malattie infettive e diffusive
Art. 13 – Indagine epidemiologica
Art. 14 – Isolamento e contumacia
Art. 15 – Profilassi delle malattie trasmissibili con sangue e liquidi biologici
Art. 16 – Profilassi delle infezioni trasmissibili nelle attività di barbiere, parrucchiere, estetista, tatuatore e piercing.
Art. 17 – Profilassi delle malattie nei viaggi internazionali
Art. 18 – Riammissione in comunità
Art. 19 – Trasporto di ammalati infetti o sospetti
Art. 20 - Trattamento sanitario obbligatorio

CAPO IV
Profilassi delle malattie infettive degli animali trasmissibili all'uomo
Art. 21 – Competenze del Comune
Art. 22 – Competenze dell'Azienda ASL
Art. 23 – Divieto

CAPO V
Profilassi della Rabbia
Art. 24 – Segnalazione di morsicatura

CAPO VI
Prevenzione delle altre antropozoonosi
Art. 25 – Notifica
Art. 26 – Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria e di profilassi veterinaria

CAPO VII
Disinfezione e Disinfestazione
Art. 27 – Competenze del comune
Art. 28 – Competenze dell'Azienda ASL

Art. 29 – Competenze dei privati
Art. 30 – Sanificazione
Art. 31 – Cautela nella disinfezione- disinfestazione - derattizzazione
Art. 32 – Protezione degli addetti nella disinfestazione
Art. 33 – Vigilanza
Art. 34 – Oneri del proprietario
Art. 35 – Misura di lotta degli animali nocivi e molesti "disinfestazione e derattizzazione"
Art. 36 – Altre misure di prevenzione (cani)

CAPO VIII
Vaccinazioni
Art. 37 – Vaccinazioni
Art. 38 – Competenze dei Medici
Art. 39 – Competenze dell'Azienda ASL
Art. 40 – Anagrafe vaccinale
Art. 41 – Esenzioni dalle vaccinazioni
Art. 42 – Certificazione vaccinale per l'ammissione scolastica
Art. 43 – Sanzioni nei confronti degli inadempienti all'obbligo vaccinale in generale
Art. 44 – Educazione alla salute, informazione e comunicazione dei rischi
Art. 45 – Acquisizione dello stato vaccinale di cittadini stranieri residenti o domiciliati

TITOLO II
Funzioni sanitarie socio-sanitarie e socio-assistenziali

CAPO I
Esercizio delle Professioni Sanitarie
Art. 46 – Esercizio della professione di medico chirurgo, odontoiatra, veterinario, farmacista, biologo
Art. 47 – Esercizio di altre professioni sanitarie
Art. 48 – Figure, strutture e istituzioni sanitarie soggette a vigilanza
Art. 49 – Ambiti dell'attività di vigilanza
Art. 50 – Studi Professionali Medici e Ambulatori medici

CAPO II
Strutture sanitarie mediche, odontoiatriche, veterinarie, e di altre professioni sanitarie, soggette ad autorizzazione
Art. 51 – Competenze del Comune
Art. 52 –Competenze dell'Azienda ASL
Art. 53 – Requisiti strutturali e funzionali
Art. 54 – Strutture soggette all'autorizzazione
Art. 55 – Studi professionali e strutture socio assistenziali non soggetti all'autorizzazione
Art. 56 – Requisiti strutturali degli studi professionali medici pubblici e privati
Art. 57 – Ambulatori e poliambulatori
Art. 58 – Strutture di terapia fisica e di riabilitazione
Art. 59 – Case di cura private
Art. 60 – Strutture sanitarie veterinarie private
Art. 61 – Ambulatorio veterinario
Art. 62– Ambulatorio medico chirurgici e veterinario: documentazione

CAPO III
Strutture socio-sanitarie e socio-assistenziali soggette ad autorizzazione
Art. 63 – Competenze del comune e dell'ASL
Art. 64 – Requisiti strutturali e funzionali
Art. 65 – Servizi di assistenza per le persone anziane

Art. 66 – Strutture socio-sanitarie
Art. 67 – Coordinatore responsabile e responsabile delle attività sanitarie

CAPO IV
Presidi territoriali di recupero e riabilitazione funzionale dei soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche, sensoriali o miste
Art. 68 - Ambito di applicazione dei Presidi di riabilitazione funzionale
Art. 69 - Requisiti minimi strutturali
Art. 70 - Requisiti minimi strutturali per l'assistenza residenziale
Art. 71 - Requisiti minimi strutturali per l'assistenza semiresidenziale

CAPO V
Adempimenti ostetrici-ginecologici
Art. 72 – Assistenza al parto
Art. 73 – Denuncia di nato morto
Art. 74 – Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformi o di altri eventi di interesse sanitario.

CAPO VI
Trasporto Infermi e infortunati
Art. 75 – Trasporto infermi: autorizzazione e vigilanza

CAPO VII
Pubblicità Sanitaria
Art. 76 – Pubblicità sanitaria

CAPO VIII
Farmacie – Parafarmacie - Erboristerie
Art. 77 – Farmacie
Art. 78 – Vigilanza sulle farmacie
Art. 79 - Erboristerie
Art. 80 - Ambiti dell'attività di erboristeria

CAPO IX
Disciplina del commercio dei presidi medico chirurgici
Art. 81 – Disciplina del commercio dei presidi medico chirurgici
Art. 82 – Esercizio di vendita di presidi medico-chirurgici

CAPO X
Prodotti Fitosanitari, Presidi Medico Chirurgici, Biocidi
Art. 83 – Definizioni
Art. 84 – Prodotti fitosanitari
Art. 85 – Presidi medico chirurgici e biocidi
Art. 86 - Locali di deposito e vendita - Mezzi di trasporto
Art. 87 - Controllo e vigilanza

TITOLO III
Igiene dell'ambiente

CAPO I
Smaltimento dei rifiuti

Art.88 – Norme di riferimento
Art.89 – Competenze del comune

Art.90 – Vigilanza
Art.91 – Sanzioni
Art.92 – Pulizia del suolo
Art.93 – Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani
Art.94 – Raccolta, trasporto e smaltimento di rifiuti speciali, pericolosi e non pericolosi
Art.95 – Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite
Art.96 – Disposizioni generali di salvaguardia della sicurezza e dell'igiene ambientale

CAPO II
Smaltimento dei rifiuti radioattivi
Art.97 – Competenze del comune
Art.98 – Vigilanza e Sanzioni

CAPO III
Messa in sicurezza, bonifica e ripristino ambientale dei siti inquinati
Art. 99 – Competenze del comune
Art.100 – Competenze dell'Arpa
Art.101 – Serbatoi interrati contenenti olii e simili
Art.102 – Vigilanza
Art.103 – Sanzioni

CAPO IV
Igiene e sicurezza delle attività estrattive
Art.104 – Competenze del comune
Art.105 – Vigilanza
Art.106 – Sanzioni
Art.107 – Cave
Art.108 – Maceri

CAPO V
Tutela delle acque dall'inquinamento
Art.109 – Competenza del comune
Art.110 – Competenza della Provincia
Art.111 –Vigilanza
Art.112 – Sanzioni
Art.113 – Corsi d'acqua superficiali
Art.114 – Canali di bonifica e di drenaggio

CAPO VI
Acque : smaltimento e tutela dall'inquinamento
Art.115 – Richiami normativi
Art.116 – Acque meteoriche
Art.117 – Deflusso delle acque
Art.118 – Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili
Art.119 – Autorizzazione allo smaltimento dei liquami
Art.120 – Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi
Art.121 – Smaltimento delle acque di vegetazione
Art.122 – Trasporto dei liquami
Art.123 – Vigilanza e controllo

CAPO VII

Tutela della qualità dell'aria

Art.124 – Riferimenti legislativi, tutela e miglioramento qualitativo dell'atmosfera urbana
Art.125 – Impianti termici ed industriali
Art.126 – Inquinamento da autoveicoli
Art.127 – Depositi di materiale e divieto di bruciare i rifiuti
Art.128 – Protezione di materiali trasportati da autocarri
Art.129 – Attività di eliocopiatura
Art.130 - Coperture, manufatti in cemento amianto o altri conglomerati contenenti amianto

CAPO VIII

Controllo degli impianti termici

Art.131 – Ambito di riferimento
Art.132 – Caratteristiche dei combustibili
Art.133 – Contenimento dei consumi energetici
Art.134 – Prevenzione incendi
Art.135 – Sicurezza degli impianti di riscaldamento

CAPO IX

Prevenzione dell'inquinamento acustico nell'ambiente esterno ed abitativo

Art.136 – Competenze del Comune
Art.137 – Competenze dell'ARPA
Art.138 – Competenze dell'ASL
Art.139 – Attività rumorose a carattere temporaneo
Art.140 – Attività rumorose di carattere permanente
Art.141 – Vigilanza
Art.142 – Sanzioni

CAPO X

Industrie insalubri

Art.143 – Industrie insalubri
Art.144 – Competenze del comune
Art.145 – Classificazione dell'industrie insalubri
Art.146 – Vigilanza
Art.147 – Sanzioni
Art.148 – Lavanderie

CAPO XI

Gas tossici

Art.149 – Obblighi, modalità d'impiego, conservazione e trasporto dei gas tossici
Art.150 – Vigilanza

CAPO XII

Prevenzione dell'esposizione a campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici

Art.151 – Competenze del comune
Art.152 – Competenze dell'Arpa
Art.153 – Competenze dell'ASL
Art.154 – Vigilanza

CAPO XIII

Bagni pubblici

Art.155 – Uso e caratteristiche strutturali e funzionali

CAPO XIV

Divieto di fumo in determinati locali

Art.156 – Locali con divieto di fumo
Art.157 – Esenzione dall'obbligo di osservanza del divieto di fumo
Art.158 – Gestione del divieto di fumo
Art.159 – Educazione alla salute, informazione e comunicazione dei rischi
Art.160 – Vigilanza
Art.161 – Sanzioni

TITOLO IV

Igiene degli ambienti di vita, di lavoro e di uso collettivo

CAPO I

Norme generali

Art. 162 – Strumenti di programmazione urbanistica
Art. 163 – Dia-Scia / Permesso di Costruzione
Art. 164 – Abitabilità e agibilità
Art. 165 – Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle costruzioni
Art. 166 - Tutela della salute dei minori e degli apprendisti

CAPO II

Misure igieniche per i cantieri

Art. 167 – Disciplina igienica per i cantieri edili
Art. 168 – Demolizioni di fabbricati

CAPO III

Aree edificabili e norme di carattere generale

Art. 169 – Requisiti di salubrità dei terreni edificabili
Art. 170 – Isolamento termico
Art. 171 – Difesa dai rumori
Art. 172 – Cortili interni
Art. 173 – Pozzi di luce, chiostrine e cavedi
Art. 174 – Pavimento dei cortili
Art. 175 – Igiene dei passaggi e spazi privati
Art.176 – Umidità (interna)
Art.177 – Verande e balconi
Art.178 – Misure contro le penetrazione dei ratti
Art.179 – Marciapiedi
Art.180 – Ringhiere e parapetti
Art.181 – Canali di gronda
Art.182 – Coperture
Art.183 – Condutture di scarico
Art.184 – Approvvigionamento idrico
Art.185 – Smaltimento liquami
Art.186 – Suolo pubblico
Art.187 - Barriere architettoniche

CAPO IV

Abitazioni: requisiti igienico-sanitari

Art.188 – Efficacia delle normativa
Art.189 – Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata
Art.190 – Caratteristiche dei locali di abitazione privata

Art.191 – Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione
Art.192 – Illuminazione naturale diretta
Art.193 – Illuminazione artificiale
Art.194 – Aerazione dell'abitazione
Art.195 – Aerazione locali accessori
Art.196 – Impianti di condizionamento

CAPO V
Impianti di combustione alimentati da gas di rete
Art.197 – Impianti di riscaldamento
Art.198 – Divieto di uso di apparecchi a combustione
Art.199 – Smaltimento dei fumi e dei vapori
Art.200 – Utilizzo di bombole e serbatoi di gas
Art.201 - Impianto elettrico

CAPO VI
Locali accessori
Art.202 – Ascensori
Art.203 – Scale
Art.204 – Soppalchi
Art.205 – Locali seminterrati, piani interrati, e sottotetto

CAPO VII
Centro Storico
Art.206 – Interventi nel centro storico

TITOLO V
Caratteristiche degli immobili destinati ad attività lavorativa

CAPO I
Immobili destinati ad attività lavorativa
Art.207 – Requisiti generali d'igiene e sicurezza del lavoro
Art.208 – Norme di carattere generale
Art.209 – Procedure autorizzative: pareri preventivi
Art.210 – Procedure autorizzative
Art.211 – Superficie e cubatura
Art.212 – Altezza
Art.213 – Illuminazione
Art.214 – Microclima
Art.215 – Locali sotterranei e seminterrati
Art.216 – Servizi igienici - spogiatoio – docce
Art.217 - Locali di riposo e refettorio
Art.218 – Soppalchi
Art.219 – Barriere architettoniche
Art.220 – Difesa dagli inquinanti

CAPO II
Requisiti specifici di igiene e sicurezza del lavoro per alcune attività lavorative
Art.221 - Requisiti specifici di igiene e sicurezza del lavoro per alcune attività lavorative
Art.222 - Requisiti generali

Art.223 - Requisiti specifici: Attività di Barbiere, Acconciatore, Estetista
Art.224 - Requisiti specifici: Attività di Lavanderia
Art.225 - Officine auto, moto e mezzi pesanti
Art.226 - Carrozzerie auto, moto e mezzi pesanti
Art.227 - Odontotecnici
Art.228 - Autorimesse aperte al pubblico
Art.229 - Strutture sanitarie e socio assistenziali

TITOLO VIII
Igiene degli alimenti e delle bevande

CAPO I
Attività alimentari

Art.230 – Premessa
Art.231 – Principi
Art.232 – Notifica – Registrazione
Art.233 – Denuncia inizio attività / Segnalazione Cert. Iniz.att. / Registrazione
Art.234 – Domanda di riconoscimento
Art.235 – Ambito della disciplina
Art.236 – Competenze del Comune
Art.237 – Competenze dell'Azienda ASL
Art.238 - Competenze dell'ARPA e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
Art.239 - Vigilanza e controllo
Art.240 - Campionamento
Art.241 - Rapporti informativi tra Comune, Azienda ASL, imprese e cittadini

CAPO II
Requisiti generali

Art.242 – Requisiti generali
Art.243 – Requisiti igienico-sanitari comuni a tutti gli esercizi alimentari
Art.244 – Modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi alimentari
Art.245 - Vendita/consumo immediato e somministrazione

CAPO III
Regole comportamentali sull'attività

Art.246 - Attestato di formazione per gli operatori del settore alimentare
Art.247 - Regole comportamentali del personale / Igiene degli addetti
Art.248 - Obblighi

CAPO IV
Requisiti specifici

Art.249 – Pubblici esercizi di somministrazione, classificazione
Art.250 – Esercizi di preparazione e somministrazione collettiva
A) Requisiti-tipo locale di mescita e somministrazione
B) Requisiti-tipo locale di cucina
C) Requisiti-tipo locale sguatteria
D) Requisiti-tipo locale deposito
E) Requisiti-tipo locale deposito prodotto finito
F) Requisiti-tipo locale sala da pranzo o di sosta
G) Somministrazione in pertinenze esterne

H) Requisiti-tipo servizi igienici e spogliatoio per il personale
I) Requisiti-tipo servizi igienici per il pubblico
Art.251 - Dotazione di unità igieniche
Art.252 - Requisiti per esercizio di ristorazione
Art.253 - Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: mense con cucina interna
Art.254 - Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: centri produzione pasti
Art.255 - Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: terminali di distribuzione (refettorio)
Art.256 - Catering
Art.257 - Requisiti laboratori di produzione e confezionamento
A) Requisiti-tipo locale laboratorio
B) Requisiti per laboratori di pasticceria fresca
C) Requisiti per laboratori di gelateria
D) Requisiti per laboratori di pasta fresca
E) Requisiti per laboratori di panificazione
F) Requisiti per pizzerie da asporto
G) Requisiti per pizza al taglio
H) Requisiti per rosticcerie
I) Requisiti per gastronomie, friggitorie ed attività similari per vendita e asporto
Art.258 – Esercizi commerciali
A) Requisiti-tipo locale di vendita alimenti
B) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio in locali privati
C) Requisiti per esercizio di bar
D) Esercizi di vendita generi alimentari con annesso laboratorio di preparazione (ex gastronomia)

CAPO V

Alimenti di origine animale

Art.259 - Produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca
Art.260 - Produzione e commercio di carne fresca
Art.261 - Macellazione a domicilio
Art.262 - Macellazione in azienda agrituristica
Art.263 - Macellazione aziendale inerenti animali della specie ovina, caprina, bovina e suina
Art.264 - Vendita diretta delle carni dal produttore al consumatore
Art.265 - Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne o prodotti a base di carne.
Art.266 - Produzione e commercio di conigli e selvaggina di allevamento, di selvaggina cacciata, di pollame e avicoli
Art.267 - Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie)
Art.268 - Produzione e commercio di prodotti della pesca
Art.269 - Vendita al dettaglio di prodotti della pesca (pescherie)
Art.270 - Laboratori "pronti a cuocere" annessi a macelleria e pescheria
Art.271 - Laboratori di gastronomia annessi a macellerie o pescherie
Art.272 - Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie

CAPO VI

Deposito di sostanze alimentari

Art.273 – Deposito all'ingrosso

CAPO VII

Trasporto di sostanze alimentari

Art.274 - Autorizzazione-Registrazione automezzo
Art.275 - Idoneità dei mezzi di trasporto
Art.276 – Trasporto di alimenti e bevande requisiti specifici

A) Requisiti per automezzi di trasporto alimenti
B) Cisterne e contenitori
C) Trasporto carni e prodotti della pesca

CAPO VIII

Disciplina della vendita su aree pubbliche

Art.277 - Definizione
Art.278 - Preparazione, vendita e somministrazione su aree pubbliche
Art.279 - Autorizzazione/Registrazione commercio ambulante su aree pubbliche
Art.280 - Aree destinate al commercio
Art.281 - Attività permesse nella vendita
Art.282 - Attività di vendita su aree pubbliche – Requisiti specifici
A) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio su aree pubbliche
B) Requisiti dei mezzi di commercio su aree pubbliche in forma itinerante
Art.283 - Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste
Art.284 - Feste popolari con somministrazione di alimenti e/o bevande – requisiti specifici
A) Requisiti per feste popolari
B) Feste popolari con cucina:
C) Feste popolari con somministrazione di pasti prodotti presso altra sede.
D) Feste popolari con solo servizio di Bar.
E) Manifestazioni con sola vendita di alimenti, senza servizio di somministrazione.
Art.285 - Requisiti dei chioschi
Art.286 - Somministrazione tramite chioschi e mezzi - requisiti specifici
A) Requisiti per attività di preparazione e somministrazione alimenti esercitate da chioschi o automezzi.
B) Requisiti per chioschi di vendita di prodotti alimentari
Art.287 - Dehors
Art.288 - Circoli privati

CAPO IX

Distributori automatici

Art.289 – Requisiti
Art.290 – Autorizzazione all'installazione
Art.291 – Sostanze distribuite: requisiti
Art.292 – Personale addetto al rifornimento: requisiti
Art.293 - Distributori automatici di alimenti e bevande

CAPO X

Attività Rurali

Art.294 - Attività rurali
Art.295 - Disposizioni generali
Art.296 - Produzione, invecchiamento, imbottigliamento, etichettatura di vino, olio ed altri alimenti simili.
Art.297 - Vinificazione o Fermentazione / Stabilimenti vinicoli
Art.298 - Imbottigliamento olio e vino
Art.299 - Produzione olio (frantoio)
Art.300 - Produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti agricoli aziendali
A) Accorgimenti preliminari per ogni tipo di preparazione
B) Preparazione di semiconserve (prodotti non sottoposti a sterilizzazione finale)
C) Preparazione delle conserve vegetali o di prodotti al naturale da trattarsi termicamente
D) Preparazione delle conserve zuccherate
Art.301 - Essiccazione erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi
Art.302 - Prodotti ortofrutticoli e funghi
A) Funghi e tartufi

B) Prodotti ortofrutticolii
Art.303 - Locale Polifunzionale per azienda agricola
Art.304 - Caseifici annessi ad azienda agricola o caseifici indipendenti.
Art.305 - Latte crudo e derivati
A) Vendita di latte dal produttore al consumatore
B) Vendita di latte crudo destinato al consumo umano
Art.306 - Laboratori di produzione miele
Art.307 - Vendita animali vivi
Art.308 - Elicicoltura

TITOLO VII
Igiene dell'acqua ad uso umano

CAPO I
Igiene dell'acqua ad uso umano

Art.309 – Competenze del comune – ovvero dell'autorità d'ambito
Art.310 – Competenze dell'ASL
Art.311 – Competenze dell'ARPA
Art.312 – Competenze dell'ente gestore
Art.313 – Vigilanza e controllo
Art.314 – Requisiti delle acque
Art.315 - Acqua trattata in apparecchi collegati a reti idriche e resa disponibile al consumo
Art.316 - Acque utilizzate nelle imprese alimentari
Art.317 - Acque utilizzate nelle strutture ricettive non allacciate alla rete idrica pubblica
Art.318 - Acqua trasportata mediante cisterna
Art.319 – Allacciamento idrico
Art.320 – Requisiti delle opere
Art.321 – Rete idriche interne agli edifici.
Art.322 – Obblighi informativi nei riguardi del Comune
Art.323 – Sanzioni
Art.324 – Requisiti delle acque destinate al consumo umano
Art.325 – Schedario delle fonti di approvvigionamento
Art.326 – Protezioni delle sorgenti e delle opere di presa
Art.327 – Dotazione idrica
Art.328 – Escavazione di pozzi
Art.329 – Serbatoi
Art.330 – Rete idrica
Art.331 – Rete idrica e fognante
Art.332 – Giudizio di qualità e di idoneità d'uso
Art.333 – Inquinamento delle acque di uso potabile

CAPO II
Acque minerali e gassate

Art.334 – Acque minerali
Art.335 – Acque Gassate

TITOLO VIII
Igiene degli ambienti di uso collettivo e per l'igiene della persona

CAPO I
Esercizi per l'igiene della persona
Attività di barbiere, acconciatore, estetista, tatuaggio e piercing

Art.336 – Norme di riferimento
Art.337 – Competenze
Art.338 – Vigilanza
Art.339 – Requisiti igienici
Art.340 – Sanzioni
Art.341 – Barbieri e parrucchieri
Art.342 – Estetisti
Art.343 – Affitto di Poltrona / Cabina
Art.344 – Tatuaggi – piercing

CAPO II

Palestre – Sale da ballo

Art.345 – Ambito di applicazione
Art.346 – Competenze
Art.347 – Requisiti igienico-sanitari

CAPO III

Piscine

Art.348 – Competenze
Art.349 – Vigilanza
Art.350 – Adeguamento degli impianti esistenti
Art.351 - Conduzione delle Piscine

CAPO IV

Strutture ricettive alberghiere, extralberghiere e simili

Art.352 – Norme di riferimento
Art.353 – Competenze
Art.354 – Requisiti delle strutture ricettive
Art.355 – Alberghi e pensioni
Art.356 – Strutture ricettive extralberghiere
Art.357 – Villaggi turistici
Art.358 - Strutture Ricettive " Agriturismo "
Art.359 – Campeggi
Art.360 – Soggiorno di vacanza per minori
Art.361 – Abitazioni collettive

CAPO V

Alloggi temporanei

Art.362 – Ambito di riferimento
Art.363 – Competenze
Art.364 – Vigilanza
Art.365 – Dormitori pubblici
Art.366 – Aree e strutture per abitazioni temporanee
Art.367 – Bed and Breakfast

CAPO VI

Strutture sportive e per il tempo libero

Art.368 – Locali di pubblico spettacolo
Art.369 – Impianti sportivi all'aperto e chiusi
Art.370 – Circoli ricreativi e culturali
Art.371 – Arene estive
Art.372 – Parchi giochi

CAPO VII

Strutture educative e culturali

Art.373 – Asili Nido
A) Asili nido, micronido, nido aziendale, nido di condomini
B) Ludoteca
C) Centro ludico prima infanzia
Art.374 – Nurseries
Art.375 – Scuole Pubbliche
Art.376 – Istituti privati di istruzione
Art.377 – Biblioteche e musei

CAPO VIII

Autoscuole

Art.378 – Locali delle autoscuole

CAPO IX

Autorimesse pubbliche

Art.379 – Competenze
Art.380 – Requisiti di igiene e sicurezza autorimesse pubbliche
A) autorimesse pubbliche fuori terra:
B) autorimesse pubbliche interrate:
Art.381 – Autorimesse private
Art.382 – Locali accessori delle autorimesse

CAPO X

Impianti distributori di carburante

Art.383 – Norme di riferimento
Art.384 – Competenze
Art.385 – Vigilanza

CAPO XI

Ascensori e montacarichi

Art.386 – Competenze

TITOLO IX

Igiene della convivenza uomo-animale

CAPO I

Competenze

Art.387 – Competenze del Comune
Art.388 – Competenze dell'ASL
Art.389 – Competente dell'IZS

CAPO II

Gestione dell'animale

Art.390 – Detenzione di animali
Art.391 – Custodia e circolazione dei cani
Art.392 – Obblighi per i proprietari ed i detentori di cani
Art.393 – Gatti liberi sul territorio
Art.394 – Smaltimento dei rifiuti di origine animale e carcasse
Art.395 – Narcosi a distanza

Art.396 – Disciplina igienico-sanitaria dei cimiteri per animali
Art.397 – Profilassi della rabbia

CAPO III

Misure per la lotta al randagismo

Art.398 – Divieto di abbandono
Art.399 – Anagrafe canina
Art.400 – Recupero dei cani randagi
Art.401 - Maltrattamento degli Animali
Art.402 – Canili comunali

CAPO IV

Misure contro le malattie infettive e diffusive degli animali.
Notifiche sanitarie

Art.403 – Denuncia degli animali
Art.404 – Notifica delle malattie
Art.405 – Obbligo di notifica
Art.406 – Zoonosi
Art.407 – Obblighi dei proprietari e dei detentori

CAPO V

Attività economiche e produttive coinvolgenti animali vivi

Art.408 – Fiere, concorsi, esposizioni, gare, raduni e concentramenti di animali, ecc.
Art.409 – Commercio di animali da affezione, ornamentali, selvatici, esotici
Art.410 – Stalle di sosta e ricovero temporaneo
Art.411 – Circhi e serragli
Art.412 – Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale
Art.413 – Maneggi, Circoli Ippici, Ippodromi
Art.414 – Transumanza
Art.415 – Produzione di alimenti per animali
Art.416 – Vendita di mangimi e di alimenti per animali
Art.417 – Allevamenti, sedi di concentramento di animali ed altre strutture soggette a vigilanza
Art.418 – Ricovero di animali / Stalla
Art.419 - Sala mungitura
Art.420 - Sala latte
Art.421 - Allevamento di animali da pelliccia
Art.422 – Elicicoltura
Art.423 – Lombrichicoltura
Art.424 – Apicoltura
Art.425 – Impianti per l'incubazione di uova
Art.426 – Commercio di pulcini
Art.427 – Trasporto animali
Art.428 – Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi
Art.429 – Canili privati e pensioni per animali

CAPO VI

Gestione degli effluenti da allevamento animale

Art.430 – Norme generali per lo smaltimento sul suolo degli effluenti di allevamento
Art.431 – Platee di accumulo letame / Concimaia per lo stoccaggio degli effluenti d'allevamento

Art.432 – Cumuli di letame

TITOLO X
Insediamenti agricoli

CAPO I
Insediamenti agricoli

Art.433 – Caratteristiche delle case coloniche
Art.434 – Aree libere
Art.435 – Pertinenze per l'attività agricola
Art.436 – Approvvigionamento idrico
Art.437 – Smaltimento liquami domestici
Art.438 – Ricoveri per animali
Art.439 – Locali per la mungitura e sala latte
Art.440 – Concimaie
Art.441 – Animali nel centro abitato
Art.442 – Abbeveratoi e vasche di lavaggio