C O M U N E D I P R A I A A M A R E
PROVINCIA DI COSENZA

DELIBERA ORIGINALE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 15 DATA 22 GIUGNO 1998

OGGETTO: APPROVAZIONE REGOLAMENTO DI IGIENE. - DETERMINAZIONI.=

L'anno millenovecentonovantotto, il giorno ventidue del mese di giugno alle ore 09,20 nella solita Sala delle adunanze Consiliari, convocato per determinazione del - **Sindaco** -, come da avvisi notificati in tempo utile a ciascun Consigliere, si è riunito il Consiglio Comunale in sessione Ordinaria ed in seduta pubblica di prima convocazione.

RISULTANO PRESENTI I SIGG.:

	COGNOME E NOME		PRESENTE
1) -	PRATICO'	Antonio	SI
2) -	CEGLIE	Rosa	SI
3) -	RICCARDI	Domenica in Nicoletti	SI
4) -	OLIVA	Pietro	SI
5) -	AMBROSIO	Franco Augusto	SI
6) -	TRIMBOLI	Francesco	SI
7) -	GAZZANEO	Iolanda in Gabriele	SI
8) -	MAIORANA	Ercole	SI
9) -	MANAGO'	Mario Daniele	SI
10) -	MANDARANO	Angelo	SI
11) -	MARSIGLIA	Angela Maria in Moliterni	SI
12) -	VICECONTE	Antonio	SI
13) -	VANNI	Egidio Biagio	SI
14) -	NICODEMO	Francesco	SI
15) -	IANNINI	Domenico	SI
16) -	PERFETTI	Vittorio	SI
17) -	SALMENA	Carmelo	SI

TOTALE PRESENTI N. 17 (diciassette)

Il Presidente, constatato che gli intervenuti sono in numero legale dichiara aperta la Seduta ed invita i convocati a deliberare sull'oggetto sopraindicato.

Assiste alla Seduta il Segretario Comunale Capo Dott. Luciano BARILARO.

Il Presidente pone alla determinazione del Consiglio l'argomento in oggetto, iscritto al n. 07 dell'o.d.g.

Viene data lettura del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità per singoli articoli ed ogni articolo viene posto ai voti resi per alzata di mano dai singoli Consiglieri.

Si allontana il Consigliere Trimboli: presenti n. 16.

IL SEGRETARIO COMUNALE CAPO
(Dott. Luciano BARILARO)

L'esito della votazione dei singoli articoli che compongono il Regolamento, singolarmente votati, è il seguente:
art. n. 1: Presenti n. 16 - Votanti n. 11 - Voti palesi favorevoli n. 11 - Astenuti n. 5 (Gruppo Democrazia per Praia).

Dopo la votazione dell'art. 1 rientra il Consigliere Trimboli: Presenti n. 17.

Esito votazione dall'art. n. 2 all'art. n. 5 : **Presenti n. 17 - Votanti n. 12 - Voti palesi favorevoli n. 12 - Astenuti n. 5 (Gruppo Democrazia per Praia).**

Dopo la votazione dell'art. 5 si allontana il Consigliere Perfetti: Presenti n. 16.

Esito votazione dall'art. n. 6 al n. 13: Presenti n. 16 - Votanti n. 12 - Voti palesi favorevoli n. 12 - Astenuti n. 4 (Gruppo Democrazia per Praia).

Dopo la votazione dell'art. 13 si allontana il Consigliere Viceconte: Presenti n. 15.

Esito votazione degli artt. n. 14 e n. 15: Presenti n. 15 - Votanti n. 11 - Voti palesi favorevoli n. 11 - Astenuti n. 4 (Gruppo Democrazia per Praia).

Dopo la votazione dell'art. 15 si allontana il Consigliere Maiorana: Presenti n. 14.

Esito votazione dell'art. 16: Presenti n. 14 - Votanti n. 10 - Voti palesi favorevoli n. 10 - Astenuti n. 4 (Gruppo Democrazia per Praia).

Dopo la votazione dell'art. 16 rientra il Consigliere Maiorana: Presenti n. 15.

Esito votazione degli artt. n. 17 - 18 - 19: Presenti n. 15 - Votanti n. 11 - Voti palesi favorevoli n. 11 - Astenuti n. 4 (Gruppo Democrazia per Praia).

Dopo la votazione dell'art. 19 rientra Perfetti: Presenti n. 16.

Esito votazione degli artt. 20 - 21: Presenti n. 16 - Votanti n. 11 - Voti palesi favorevoli n. 11 - Astenuti n. 5 (Gruppo Democrazia per Praia).

Dopo la votazione dell'art. 21 rientra il Consigliere Viceconte: Presenti n. 17.

Esito votazione degli articoli dal n. 22 al n. 315, sempre previa lettura e votazione per singolo articolo: Presenti n. 17 - Votanti n. 12 - Voti palesi favorevoli n. 12 - Astenuti n. 5 (Gruppo Democrazia per Praia).

Ultimata la lettura e la votazione dei singoli articoli, il Presidente pone a votazione l'approvazione del Regolamento nella sua interezza.

La votazione sortisce il seguente risultato:
Presenti: n.17 - Votanti n. 12 - Voti palesi favorevoli n. 12 - Astenuti n. 5 (Gruppo Democrazia per Praia).

IL SEGRETARIO COMUNALE CAPO
(Dott. Luciano CARICATO)

I L C O N S I G L I O

Avuta lettura del testo dei singoli articoli componenti il Regolamento Comunale di Igiene e Sanità, così come risultano formulati nel testo allegato alla presente per formarne parte integrante sostanziale;
Considerato che sono stati espressi i prescritti pareri in ordine alla regolarità Tecnica e Contabile;
Vista la legge n. 142/90 e successive modificazioni ed integrazioni;
Visto il D.Lgs. n. 502 del 30.12.92 e successive modificazioni, nonchè la legge n. 61 del 21.01.94;
Visto il D.P.R. n. 349 del 8.07.1986;
Visto l'esito sortito dalla votazione;

Con voti espressi in modo palese per alzata di mano: Presenti n°17 - Votanti n° 12 - Voti favorevoli n° 12 - Astenuti n° 05 (Gruppo Democrazia per Praia);

D E L I B E R A

1)- Di approvare, come in effetti con il presente atto approva, integralmente il Regolamento Comunale di Igiene e Sanità, composto da n. 315 articoli, come da testo allegato alla presente per formarne parte integrante e sostanziale;

2)- Di dare atto che sono stati espressi i prescritti pareri in ordine alla regolarità Tecnica e Contabile, parimenti allegati alla presente per formarne parte integrante e sostanziale.

IL SEGRETARIO COMUNALE
(Dott. Luciano SALVATORE)

COMUNE DI PRAIA A MARE

Provincia di Cosenza

REGOLAMENTO
DI IGIENE
E
SANITA'

Il presente si compone di n.315 articoli

IL SEGRETARIO COMUNALE CAPO
(Dott. Luciano BARILARO)

COMUNE DI PRAIA A MARE
(PROVINCIA DI COSENZA)

REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'

Sommario

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 Autorità sanitaria
Art. 2 Organizzazione dei servizi di igiene e sanità
Art. 3 Servizi e vigilanza igienico - sanitaria
Art. 4 Competenze del Sindaco
Art. 5 Ordinanze contingibili ed urgenti
Art. 6 Ordinanze contingibili ed urgenti. Competenze A..S.L.

TITOLO II
DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI: L'ARIA, IL RUMORE, L'ACQUA, IL SUOLO

CAPO I
TUTELA DELL'AMBIENTE

Art. 7 Tutela e salvaguardia dell'ambiente
Art. 8 Compiti dell'amministrazione comunale
Art. 9 Difesa del patrimonio ambientale
Art. 10 Difesa del diritto di ambiente

CAPO II

TUTELA DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Art. 11 Inquinamento atmosferico
Art. 12 Definizioni
Art. 13 Valori limite e valori guida di qualità dell'aria
Art. 14 Zona di appartenenza del Comune ai fini della prevenzione dall'inquinamento atmosferico
Art. 15 Inquinamento atmosferico prodotto da impianti termici
Art. 16 Requisiti degli impianti termici
Art. 17 Installazione degli impianti termici
Art. 18 Collaudo degli impianti termici
Art. 19 Uso dei combustibili
Art. 20 Combustibili esenti da limitazione di impiego
Art. 21 Combustibili ammessi con limitazione di impiego

Art. 22 Documenti di accompagnamento del combustibile venduto
Art. 23 Conduzione degli impianti
Art. 24 Patentino di abilitazione per la conduzione di impianti termici
Art. 25 Vigilanza
Art. 26 Inquinamento atmosferico prodotto dall'esercizio delle attività industriali
Art. 27 Costruzione di impianti industriali
Art. 28 Emissioni poco significative ed attività a ridotto inquinamento atmosferico
Art. 29 Attivazione di impianti industriali
Art. 30 Linee guida per il contenimento delle emissioni inquinanti degli impianti esistenti
Art. 31 Modifiche e trasferimento degli impianti
Art. 32 Sanzioni per inquinamento atmosferico prodotto dalle attività industriali
Art. 33 Inquinamento atmosferico prodotto da veicoli a motore
Art. 34 Limiti di emanazione di gas tossici per i veicoli a motore a combustione interna
Art. 35 Sanzioni
Art. 36 Visita di revisione per veicoli a motore
Art. 37 Norme per la revisione
Art. 38 Validità delle disposizioni
Art. 39 Accertamento delle infrazioni

CAPO III

TUTELA DALL'INQUINAMENTO ACUSTICO

Art. 40 Norme applicabili
Art. 41 Campo d'applicazione
Art. 42 Limiti ammissibili di rumore

CAPO IV

TUTELA DELLE ACQUE POTABILI

Art. 43 Requisiti di qualità e valori massimi ammissibili delle acque destinate al consumo umano
Art. 44 Controlli
Art. 45 Approvvigionamento idrico
Art. 46 Denuncia di approvvigionamento idrico autonomo
Art. 47 Dotazione idrica degli ambienti
Art. 48 Fontanelle pubbliche
Art. 49 Personale addetto all'acquedotto
Art. 50 Escavazione e trivellazione di pozzi destinati al rifornimento idrico di acqua potabile

Art. 51 Cisterne
Art. 52 Chiusura dei pozzi o cisterne fuori uso o non idonei

CAPO V

TUTELA INQUINAMENTO IDRICO

Art. 53 Scarichi
Art. 54 Scarichi di sostanze pericolose
Art. 55 Procedure per il rilascio dell'autorizzazione allo scarico degli insediamenti produttivi
Art. 56 Procedure per l'autorizzazione allo scarico derivante da insediamenti civili ed assimilabili

CAPO VI

SUOLO - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Art. 57 Smaltimento dei rifiuti
Art. 57/Bis Classificazione
Art. 58 Norme tecniche
Art. 59 Denuncia rifiuti prodotti - Obbligo tenuta registri per rifiuti speciali
Art. 60 Individuazione dei rifiuti ospedalieri assimilabili agli urbani
Art. 61 Materie prime secondarie
Art. 62 Indirizzi generali per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi.

TITOLO III
IGIENE DELL'ABITATO

CAPO I
IGIENE DELLE COSTRUZIONI

Art. 63 Costruzioni edilizie
Art. 64 Condizioni e salubrità dei terreni edificabili
Art. 65 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici
Art. 66 Misure igieniche nei cantieri edili

CAPO II

SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

Art. 67 Scolo delle acque meteoriche
Art. 68 Deflusso delle acque
Art. 69 Irrigazioni a scopo agricolo
Art. 70 Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche
Art. 71 Cave

CAPO III

FOGNATURE

Art. 72 Autorizzazione allo scarico nelle fognature comunali, sul suolo e nel sottosuolo
Art. 73 Costruzione e modificazione di fognature private
Art. 74 Scarichi provenienti da allevamenti zootecnici

CAPO IV

NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI

Art. 75 Richiesta di concessione o di autorizzazione edilizia
Art. 76 Visite ai fabbricati di nuova costruzione o esistenti interessati da interventi edilizi
Art. 77 Autorizzazione all'abitabilità o all' usabilità degli edifici
Art. 78 Requisiti per l'autorizzazione di abitabilità o usabilità
Art. 79 Carenza di requisiti per l'abitabilità o usabilita'
Art. 80 Cucine, camini e fumaioli
Art. 81 Approvvigionamento di acqua potabile
Art. 82 Isolamento termico
Art. 83 Protezione acustica
Art. 84 Piani interrati o seminterrati
Art. 85 Locali dei servizi
Art. 86 Case coloniche
Art. 87 Ambienti nelle case coloniche
Art. 88 Cucine rurali
Art. 89 Acqua potabile nelle case rurali
Art. 90 Latrine rurali
Art. 91 Letamai e concimaie delle abitazioni rurali
Art. 92 Vuotatura di letamai, concimaie e pozzi neri
Art. 93 Allevamento di suini e bovini
Art. 94 Allevamento di pollame, conigli e simili
Art. 95 Locali di stallaggio e rimesse
Art. 96 Allevamenti di animali - Stalle

CAPO V

IGIENE DELL'ABITATO E DEL SUOLO

Art. 97 Terreni incolti
Art. 98 Divieto di scarico nei terreni

Art. 99 Controllo vegetazione
Art.100 Obbligo di recinzione terreni
Ar 101 Provvedimenti del Sindaco in materia di terreni
Art.102 Spazi pubblici e privati. Divieti
Art.103 Divieto detenzione materiali putrescibili
Art.104 Pulizia spazi privati
Art.105 Pulizia spazi privati. Soggetti interessati

TITOLO IV

ALBERGHI - ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

Art. 106 Norme sanitarie edilizie
Art. 107 Autorizzazione amministrativa e sanitaria per l'apertura
Art. 108 Latrine e bagni
Art. 109 Biancheria ed arredamento
Art. 110 Locali di somministrazione e preparazione di cibi e bevande
Art. 111 Personale
Art. 112 Affittacamere
Art. 113 Abitazioni collettive, collegi, convitti, dormitori
Art. 114 Pulizia dei locali
Art. 115 Servizi igienici

CAPO II

LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Art. 116 Locali di pubblico spettacolo
Art. 117 Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento
Art. 118 Divieto di fumare
Art. 119 Latrine

CAPO III

IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI

Art. 120 Laboratori e stabilimenti produttivi
Art. 121 Norme sanitarie
Art. 122 Licenza per l'attivazione di laboratori d'industrie
Art. 123 Apertura di fabbriche o manifatture insalubri
Art. 124 Igiene dei locali
Art. 125 Servizi igienici
Art. 126 Mense ed ambienti di ristoro
Art. 127 Sale di allattamento
Art. 128 Lavorazioni con esalazioni sgradevoli
Art. 129 Protezione dal fumo e dal pulviscolo
Art. 130 Lavorazioni pericolose

CAPO IV

EDIFICI ED UNITA' LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

Art. 131 Lavanderie
Art. 132 Autorimesse non destinate a solo posteggio
Art. 133 Impianti di lavaggio automezzi

TITOLO V
IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

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

Art. 134 Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio
Art. 135 Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso e magazzini di deposito
Art. 136 Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande
Art. 137 Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione
Art. 137/Bis Autocontrollo

Art. 138 Depositi e vendita dei presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo
Art. 139 Certificato di abilitazione alla vendita dei presidi sanitari
Art. 140 Attestato per le attrezzature di vendita dei prodotti surgelati
Art. 141 Libretto di idoneità sanitaria
Art. 142 Modalità per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneita' sanitaria
Art. 143 Modalità per il conseguimento dei nulla osta e delle autorizzazioni sanitarie per gli esercizi di produzione e vendita

CAPO II

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

Art. 144 Requisiti comuni a tutti gli esercizi
Art. 145 Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento
Art. 146 Requisiti per cucine industriali e mense aziendali e scolastiche
Art. 147 Requisiti degli esercizi di deposito e vendita
Art. 148 Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti: bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense e simili

CAPO III

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

Art. 149 Vendita in forma ambulante di alimenti e bevande

CAPO IV

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

Art. 150 Vigilanza
Art. 151 Ispezioni - Controlli - Accertamenti
Art. 152 Modalità d'esecuzione delle ispezioni
Art. 153 Modalità d'esecuzione dei controlli
Art. 154 Verbale di prelevamento di un campione
Art. 155 Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica
Art. 156 Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti non deteriorabili
Art. 157 Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi

batteriologica per prodotti deteriorabili.
Art. 158 Contrassegni di identificazione dei singoli campioni
Art. 159 Prelevamento di campioni di grandi partite
Art. 160 Operazione di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari
Art. 161 Operazioni di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale

CAPO V

PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

Art. 162 Deficienze dei locali e delle attrezzature
Art. 163 Irregolarità delle merci

TITOLO VI
IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 164 Protezione degli alimenti
Art. 165 Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari - Informazioni al consumatore
Art. 166 Sequestro cautelativo

CAPO II

CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

Art. 167 Produzione e vendita
Art. 168 Produzione di paste speciali
Art. 169 Produzione di pane speciale
Art. 170 Pane surgelato
Art. 171 Apertura, riattivazione, trasferimento di molini e panifici
Art. 172 Attrezzature dei panifici
Art. 173 Lavoro notturno dei fornai
Art. 174 Paste alimentari
Art. 175 Riso

CAPO III

LATTE E DERIVATI

Art. 176 Latte - Autorizzazione alla vendita
Art. 177 Definizione requisiti e caratteri igienico - sanitari del latte
Art. 178 Registro di stalla dei produttori
Art. 179 Sorveglianza sui produttori di latte
Art. 180 Vendita di latte al domicilio dei produttori
Art. 181 Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero
Art. 182 Trasporto del latte
Art. 182/Bis Veicoli per i trasporto del latte
Art. 183 Formaggi
Art. 184 Produzione e vendita formaggi
Art. 185 Burro
Art. 186 Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione, yoghurt
Art. 187 Panna

CAPO IV

OLII E STRUTTO

Art. 188 Olio di oliva e di semi
Art. 189 Raffinazione degli olii
Art. 190 Rivendita di olii commestibili
Art. 191 Indicazione della qualità degli olii di semi
Art. 192 Strutto

CAPO V

CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 193 Spacci di carne
Art. 194 Definizione delle carni
Art. 195 Requisiti igienici e vigilanza per la vendita di carni
Art. 196 Carni equine e di bassa macellazione
Art. 197 Celle frigorifere
Art. 198 Personale addetto agli spacci di carne
Art. 199 Lavorazione dei residui della macellazione
Art. 200 Trasporto delle carni
Art. 201 Introduzione di carne nel comune
Art. 202 Laboratori di carni
Art. 203 Locali per laboratorio delle carni

Art. 204 Personale addetto ai laboratori di carni
Art. 205 Chiusura dei locali
Art. 206 Carni di volatili e di selvaggina

CAPO VI
PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 207 Allevamento e vendita di pesci - crostacei - molluschi
Art. 208 Locali per la vendita di pesce
Art. 209 Limite di contaminazione da mercurio dei prodotti alimentari ittici
Art. 210 Controllo sanitario e requisiti dei prodotti ittici
Art. 211 Vasche per l'ammollo di pesci salati
Art. 212 Divieto di pesca in acque contaminate

CAPO VII

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art. 213 Ortaggi
Art. 214 Impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura
Art. 215 Frutta
Art. 216 Cocomeraie
Art. 217 Funghi
Art. 218 Funghi conservati
Art. 219 Funghi secchi

CAPO VIII

UOVA - GELATI - SURGELATI

Art. 220 Uova
Art. 221 Gelati
Art. 222 Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati
Art. 223 Produzione e vendita di gelati
Art. 224 Vendita ambulante di gelati e simili
Art. 225 Recipienti per la conservazione dei gelati
Art. 226 Surgelati - Disciplina
Art. 227 Definizione di surgelato
Art. 228 Elenco degli alimenti surgelati
Art. 229 Trasporto degli alimenti surgelati
Art. 230 Vendita alimenti surgelati
Art. 231 Divieto di importazione di prodotti surgelati

CAPO IX

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Art. 232 Creme
Art. 233 Paste dolci fresche e secche - Trasporto e vendita

CAPO X

ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 234 Zucchero
Art. 235 Caffé
Art. 236 Cacao - Cioccolato
Art. 237 Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao
Art. 238 Camomilla
Art. 239 Droghe e spesie

CAPO XI

REQUISITI DELLE BEVANDE

Art. 240 Acque minerali
Art. 241 Acque gassate
Art. 242 Ghiaccio artificiale
Art. 243 Ghiaccio naturale
Art. 244 Sciroppi - Succhi di frutta
Art. 245 Sciroppi vietati
Art. 246 Mosti e vini
Art. 247 Bevande di fantasia a base di vino e/o mosto
Art. 248 Vinacce, vinello e aceto
Art. 249 Birra
Art. 250 Lavorazione della birra
Art. 251 Birre vietate
Art. 252 Trasporto della birra

CAPO XII

IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 253 Sostanze coloranti
Art. 254 Prodotti confezionati con materie coloranti
Art. 255 Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario
Art. 256 Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte

CAPO XIII

INGREDIENTI, ADDITIVI CHIMICI AROMATIZZANTI, SURROGATI O SUCCEDANEI DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 257 Ingredienti
Art. 258 Additivi chimici
Art. 259 Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici
Art. 260 Domande di autorizzazione
Art. 261 Indicazioni per le confezioni di additivi
Art. 262 Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici
Art. 263 Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali

CAPO XIV

ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 264 Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate
Art. 265 Denominazione di vendita
Art. 266 Etichettatura
Art. 267 Quantità netta del prodotto
Art. 268 Termini di conservazione e data di scadenza
Art. 269 Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre
Art. 270 Etichettature particolari per sostanze pericolose

CAPO XV

TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Art. 271 Idoneità' igienico - sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere
Art. 272 Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre
Art. 273 Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto
Art. 274 Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie
Art. 275 Mantenimento dell'idoneità igienico - sanitaria dei mezzi di trasporto
Art. 276 Requisiti delle cisterne e dei contenitori
Art. 277 Requisiti dei veicoli di trasporto delle carni e dei prodotti ittici
Art. 278 Idoneità igienico - sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari immatricolati all'estero

Art. 279 Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto
Art. 280 Sostanze alimentari per cui sono prescritti, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta
Art. 281 Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive

CAPO XVI

DISPOSIZIONI VARIE

Art. 282 Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Art. 283 Limiti di cariche microbiche negli alimenti
Art. 284 Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti
Art. 285 Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti
Art. 286 Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione

TITOLO VII
DETERSIVI

CAPO I

DETERGENTI SINTETICI
(Legge 26 aprile 1983, n. 136)

Art. 287 Prodotti detersivi
Art. 288 Autorizzazione per la produzione e vendita di detersivi
Art. 289 Divieto di produzione di detersivi a bassa degradabilità o ad alto contenuto di fosforo
Art. 290 Etichettatura dei detersivi

TITOLO VIII
IGIENE SOCIALE

CAPO I

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 291 Vigilanza igienica sanitaria degli istituti scolastici
Art. 292 Educazione sanitaria
Art. 293 Cartella sanitaria degli alunni
Art. 294 Controllo sanitario degli alunni
Art. 295 Controllo del personale
Art. 296 Misure contro il diffondersi di malattie infettive
Art. 297 Sorveglianza dei direttori d'Istituto

CAPO II

MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

Art. 298 Obbligo della notifica - Raccolta e trasmissione dei dati
Art. 299 Malattie veneree - Baliatico

CAPO III

VACCINAZIONI

Art. 300 Vaccinazioni obbligatorie
Art. 301 Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione
Art. 302 Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole
Art. 303 Schedario dei vaccinati
Art. 304 Vaccinazioni straordinarie
Art. 305 Vaccinazioni eseguite da medici privati

TITOLO IX
VIGILANZA SULLE ATTIVITA SANITARIE

CAPO I

ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 306 Esercizio delle professioni sanitarie, ausiliarie e delle arti ausiliarie
Art. 307 Apertura di ambulatori medico - chirurgici e veterinari
Art. 308 Istituti di cura
Art. 309 Disciplina della pubblicità sanitaria
Art. 310 Obblighi degli esercenti la professione di medico - chirurgo nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica

CAPO II

COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

Art. 311 Autorizzazione per il commercio di oggetti sanitari e presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie
Art. 312 Vendita di oggetti sanitari nel suolo pubblico

TITOLO X

DISPOSIZIONI FINALI - SANZIONI

CAPO I

NORME TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 313 Applicazione del regolamento
Art. 314 Applicazione di altre leggi
Art. 315 Sanzioni

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I
ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art. 1
Autorità sanitaria

L'autorità sanitaria del Comune e' il Sindaco, il quale per l'esercizio delle funzioni in materia igienico sanitaria si avvale dei competenti Servizi dell'Azienda sanitaria locale, tenendo presenti le norme fissate dalla legge 8 giugno 1990, n. 142 di riforma delle autonomie locali, dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502 e successive modificazioni, nonché dalla legge 21 gennaio 1994, n. 61 istitutiva dell'Agenzia nazionale per la protezione dell'ambiente e riorganizzazione dei controlli ambientali.

Art. 2
Organizzazione dei servizi di igiene e sanità

All'organizzazione dei servizi e all'espletamento delle funzioni igienico - sanitarie provvede l'Azienda sanitaria locale per quanto di competenza.
All'organizzazione dei servizi per i controlli ambientali provvedono le Agenzie regionali.

Art. 3
Servizi e vigilanza igienico - sanitaria

L'Azienda sanitaria locale esplica i compiti ad essa demandati dalla legge ed, in particolare, attraverso il dipartimento di prevenzione, svolge le seguenti funzioni:
a) igiene e sanità pubblica;
b) prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro;
c) igiene degli alimenti e della nutrizione;
d) veterinaria;

Le ispezioni e la vigilanza igienico - sanitaria sono disposte dal Sindaco o dai competenti organi dell'Unita' sanitaria locale secondo le rispettive competenze ed eseguite dai vigili sanitari - tecnici dell'ambiente o altro personale all'uopo incaricato.
L'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente esplica i compiti ad essa demandati dalla legge in materia.

Art. 4
Competenze del Sindaco

Il Sindaco adotta tutti i provvedimenti (ordinanze, ingiunzioni, ecc.) perché le norme del presente regolamento siano rispettate.

Art. 5
Ordinanze contingibili ed urgenti

Quando l'ordinanza esprime l'urgenza di un provvedimento questo dovrà essere immediatamente eseguita nonostante ricorso ad opposizione.

Art. 6
Ordinanze contingibili ed urgenti. Competenze A. S. L.

Le ordinanze in caso d'urgenza debbono essere date su rapporto motivato dal servizio igiene Pubblica territorialmente competente e devono riferirsi a provvedimenti contemplati da leggi o regolamenti ovvero da situazioni in carenza normativa giudicate pericolose per la salute pubblica della A.S.L..

TITOLO II
DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI: L'ARIA, IL RUMORE, L'ACQUA, ILSUOLO

CAPO I
TUTELA DELL'AMBIENTE

Art. 7
Tutela e salvaguardia dell'ambiente

IL D. P.R. 8 luglio 1986, n. 349 e successive modificazioni ed integrazioni, disciplina e fissa i principi fondamentali per la difesa dell'ambiente.

Art. 8
Compiti dell'amministrazione comunale

L'Amministrazione comunale partecipa al miglioramento, conservazione e recupero delle condizioni ambientali più' conformi alla collettività sensibilizzando mediante idonee forme d'informazione, come pubbliche riunioni, avvisi e avvalendosi della collaborazione scolastica, della popolazione alla più' valida collaborazione per la difesa dell'igiene dell'ambiente.

Art. 9
Difesa del patrimonio ambientale

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

Art. 10
Difesa del diritto di ambiente

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

CAPO II
TUTELA DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Art. 11
Inquinamento atmosferico

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

Art. 12
Definizioni

Si intende per:
Valori limite di qualità dell'aria: limiti massimi di accettabilità delle concentrazioni e limiti massimi di esposizione relativi ad inquinamenti nell'ambiente esterno.
Valori guida di qualità dell'aria: limiti delle concentrazioni e limiti di esposizione relativi ad inquinamenti nell'ambiente esterno destinati:
a) alla prevenzione a lungo termine in materia di salute e protezione dell'ambiente;
b) a costituire parametri di riferimento per l'istituzione di zone specifiche di protezione ambientale per le quali e' necessaria una particolare tutela della qualità dell'aria.
Emissione: qualsiasi sostanza solida, liquida o gassosa introdotta nell'atmosfera, proveniente da un impianto, che possa produrre inquinamento atmosferico.

Linee guida per il contenimento delle emissioni: criteri in linea con l'evoluzione tecnica messi a punto relativamente a settori industriali contenenti indicazioni su:
a) cicli tecnologici;
b) migliore tecnologia disponibile relativamente ai sistemi del contenimento delle emissioni;
c) fattori di emissione con o senza l'applicazione della migliore tecnologia disponibile per il contenimento delle emissioni.
Sulla base dei predetti criteri sono individuati i valori minimi e massimi di emissione.
Fattore di emissione: la quantità di sostanza inquinante emessa riferita al processo produttivo considerato nella sua globalità e nelle sue fasi tecnologiche; si esprime in termine di massa inquinante emessa, rapportata alla massa di prodotto o materia prima impiegata, o comunque ad altri parametri idonei a rappresentare il settore produttivo in esame.
Migliore tecnologia disponibile: sistema tecnologico adeguatamente verificato e sperimentato che consente il contenimento e/o la riduzione delle emissioni a livelli accettabili per la protezione della salute e dell'ambiente, sempreché e' l'applicazione di tali misure non comporti costi eccessivi.
Valore limite di emissione: la concentrazione e/o la massa di sostanze inquinanti nella emissione degli impianti in un dato intervallo di tempo che non devono essere superate.
Impianto: lo stabilimento o altro impianto fisso che serva per usi industriali o di pubblica utilità e possa provocare inquinamento atmosferico, ad esclusione di quelli destinati alla difesa nazionale.
Impianto esistente: un impianto che sia in funzione, costruito ovvero autorizzato prima della data di entrata in vigore del richiamato D.P.R. n. 203 del 1988.

Art. 13
Valori limite e valori guida di qualità dell'aria

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministro dell'ambiente, di concerto con i Ministri della sanità e dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sono fissati ed aggiornati i valori limite ed ai valori guida di qualità dell'aria, validi su tutto il territorio nazionale.
Con decreto del Ministro dell'ambiente, di concerto con i Ministri della sanità e dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sentita la conferenza dei presidenti delle giunte regionali, sono fissati ed aggiornati:
a) le linee guida per il contenimento delle emissioni, nonché i valori minimi e massimi di emissione;
b) i metodi di campionamento, analisi e valutazione degli inquinanti e dei combustibili;
c) i criteri per l'utilizzazione delle migliori tecnologie disponibili;

d) i criteri temporali per l'adeguamento progressivo degli impianti esistenti alla normativa del D. P.R. n. 203/1988.
Fino alle date che saranno indicate nei decreti di cui ai commi 1 e 2, si applicano le disposizioni del predetto decreto e del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 28 marzo 1983.

Art. 14
Zona di appartenenza del Comune ai fini della prevenzione dall'inquinamento atmosferico

Ai fini della prevenzione dall'inquinamento atmosferico vale quanto contenuto nello art. 2 della legge 13 luglio 1966, n. 615.

Art. 15
Inquinamento atmosferico prodotto da impianti termici

L'inquinamento atmosferico derivante dall'esercizio degli impianti termici alimentati con combustibili minerali solidi e liquidi e' attualmente regolato dalle norme di cui alla legge 13 luglio 1966, n. 615 e dal relativo regolamento 22 dicembre 1970, n. 1391 e dal D.P.R. 26 agosto 1993, n. 412.

Art. 16
Requisiti degli impianti termici

Ogni impianto termico di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti termici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento a norma del regolamento approvato con D.P.R. 24 ottobre 1967, n. 1288 e successivo regolamento approvato con D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.
Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici di cui al presente articolo quelli aventi le seguenti destinazioni:
a) riscaldamento di ambienti;
b) riscaldamento di acqua per utenze civili;
c) cucina - lavaggio stoviglie - sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
d) lavaggio biancheria e simili;
e) distruzione rifiuti (fino ad una tonnellata/giorno);
f) forni da pane e forni di altre imprese artigiane.

Art. 17
Installazione degli impianti termici

Per l'installazione di un nuovo impianto termico o per la trasformazione o l'ampliamento di un impianto preesistente, il proprietario possessore deve presentare

al Comando provinciale dei VV.FF. domanda corredata da un progetto particolareggiato dell'impianto con l'indicazione della potenzialità in Kcal/h.
Il Comando dei VV.FF., constatata la corrispondenza dell'impianto alle norme in vigore, comunica il provvedimento di accoglimento o meno dell'impianto entro il termine di 45 giorni dalla data di presentazione della domanda.
Contro la mancata approvazione del progetto e' ammesso ricorso al Prefetto entro 30 giorni dalla notifica del provvedimento.
Il provvedimento del Prefetto e' definitivo.
Chiunque installa, trasforma o amplia un impianto termico senza la prescritta autorizzazione e' punito con ammenda da L. 300.000 a L. 3.000.000.

Art. 18
Collaudo degli impianti termici

Entro 15 giorni dalla installazione o dalla trasformazione o dall'ampliamento dell'impianto, l'utente dovrà farne denuncia al Comando provinciale dei VV.FF. indicando oltre la potenzialità in Kcal/h anche tutte le variazioni apportate al progetto iniziale in base a modifiche preventivamente approvate.
Il Comando dei VV.FF. nel termine di 30 giorni dalla presentazione della denuncia di cui sopra, provvederà al collaudo.
Avverso l'esito negativo di tale collaudo e' ammesso ricorso al Prefetto entro 30 giorni dalla notifica.
Il provvedimento del Prefetto e' definitivo.
Chiunque ometta nel termine prescritto di fare la denuncia di cui sopra e' punito con l'ammenda da L. 30.000 a L. 150.000.
Chiunque mette in funzione un impianto termico senza attendere il collaudo, e' punito con ammenda da L. 150.000 a L. 450.000.

Art. 19
Uso dei combustibili

I combustibili usati per il funzionamento degli impianti termici attivati in questo Comune, devono avere le caratteristiche stabilite dall'art. 14 del regolamento approvato con D. P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391 e tabella allegata ed il loro impiego deve essere subordinato alle condizioni specifiche di cui ai seguenti artt. 17 e 18.

Art. 20
Combustibili esenti da limitazione di impiego

Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i seguenti combustibili, aventi le caratteristiche sottoindicate:
- combustibili gassosi (metano e simili);

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

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

Art. 21
Combustibili ammessi con limitazione di impiego

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

- olii combustibili fluidi con viscosità fino a 5 gradi Engler alla temperatura di 50. C. e contenuto di zolfo non superiore al 3 per cento. La viscosità' degli olii cui si fa riferimento nel presente testo si intende sempre determinata in gradi Engler alla temperatura di 50. C.; nel caso degli olii con viscosità' superiore a 4 gradi Engler, e' obbligatorio l'impiego di adeguata apparecchiatura di riscaldamento. L'impiego degli olii di cui sopra e' libero se il Comune rientra nella zona A; se nella zona B e' libero per gli impianti industriali e per quelli superiori a 500 mila Kcal/h;
- olii combustibili con viscosità superiori a 5 gradi Engler e contenuto in zolfo non superiore al 4 per cento. Il loro impiego e' limitato, previa domanda all'Amministrazione comunale, agli impianti industriali ed a quelli di potenzialità superiore a un milione di Kcal/h, per unita' termica, con accertamento continuo della piena efficienza della combustione, da eseguirsi mediante il controllo delle emissioni; di cui all'art. 16;
- carboni da vapore con materie volatili fino al 23 per cento e zolfo fino all'1 per cento. Il loro impiego e' consentito, previa domanda all'Amministrazione comunale, limitatamente alle caldaie con grosse camere di combustione ed a caricamento meccanico che, per le loro caratteristiche tecniche, richiedono l'uso di carboni a fiamma lunga, e sempre con accertamento della piena efficienza della combustione, da eseguirsi mediante il controllo delle emissioni;
- carboni da vapore con materie volatili fino al 35 per cento e con zolfo fino all'1 per cento; l'impiego e' consentito nello stesso modo dei carboni di cui sopra salvo decisione contraria dell'Amministrazione comunale;
- agglomerati (mattonelle, ovuli) con contenuto in materie volatili fino al 13 per cento e zolfo fino al 2 per cento. Il loro impiego e' libero soltanto per stufe destinate al riscaldamento di singoli locali;
- ligniti e torbe. Il loro impiego e' vietato se il territorio non rientra nella zona prevista dall'art.14.

Chiunque intenda impiegare per gli impianti termici di cui all'articolo 13 i combustibili soggetti alle limitazioni di cui al precedente comma, deve presentare domanda debitamente motivata e documentata al Sindaco del Comune che provvederà sentito il Comando provinciale dei vigili del fuoco e l'ufficio sanitario competente.
Contro i provvedimenti di diniego, l'interessato può ricorrere entro 30 giorni al Prefetto.
Chiunque impiega per il funzionamento degli impianti termici di cui al precedente articolo 13 combustibili non corrispondenti alle caratteristiche stabilite nei precedenti articoli o in modo difforme alle prescrizioni ivi contenute e' punito con l'ammenda da lire 90.000 a L. 900.000.

Art. 22
Documenti di accompagnamento del combustibile venduto

I commercianti di combustibili sono tenuti a precisare sui documenti o sulla fattura che accompagnano il combustibile venduto, le caratteristiche merceologiche del combustibile stesso dichiarando nel documento che le caratteristiche del combustibile rientrano nei limiti dei valori stabiliti dagli artt. 17 e 18 del presente regolamento.
Ove l'impiego del combustibile non corrispondente alle norme sopracitate dipenda da responsabilità del fornitore, la penalità ricadrà su quest'ultimo e l'ammenda di cui all'art. 18 e' raddoppiata.

Art. 23
Conduzione degli impianti

Tutti gli impianti termici devono essere condotti in maniera idonea cosi' da assicurare una combustione quanto più perfetta possibile ai fini di evitare danni e pericoli alla salute dei cittadini ed ai beni pubblici e privati con l'osservanza delle norme e dei requisiti tecnici e costruttivi nonché con i limiti delle emissioni stabiliti dal regolamento approvato con D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.
Chiunque nella conduzione degli impianti termici dia luogo ad emissione di fumi superiore ai limiti stabiliti dal precitato regolamento, e' punito con l'ammenda da L. 15.000 a L. 150.000.
Al conduttore di impianti termici, in caso di recidiva nel reato di cui sopra, puo' essere revocato il patentino di abilitazione.

Art. 24
Patentino di abilitazione per la conduzione di impianti termici

Il personale addetto alla conduzione di un impianto termico di potenzialità superiore a 200.000 K cal/h deve essere munito di un patentino di abilitazione rilasciato dall'Ispettorato provinciale del lavoro al termine di un corso per conduzione di impianti termici secondo le norme di cui all'art. 2 del D. P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.
Chiunque conduca un impianto termico di potenzialità superiore a 200.000 K cal/h senza essere munito del patentino di cui al precedente capoverso, e' punito con l'ammenda da L. 30.000 a L. 90.000.

Art. 25
Vigilanza

La vigilanza sugli impianti termici, sulla loro conduzione, sui combustibili e sulle emissioni e' effettuata dai Comandi provinciali dei vigili del fuoco, con controlli periodici o su indicazioni della competente autorità sanitaria o degli organi di controllo previsti dalla legge 13 luglio 1966, n. 615.
I Comandi provinciali dei vigili del fuoco, ai fini della predetta vigilanza, hanno la facoltà di procedere a sopralluoghi ed a prelievi di campioni di combustibili. I predetti Comandi possono richiedere la collaborazione dei competenti uffici tecnici comunali.
I campioni di combustibili prelevati devono essere inviati per gli esami e le analisi ai laboratori provinciali di igiene e profilassi, o ad altri laboratori all'uopo autorizzati dal Ministro per la sanità, secondo le norme di cui all'art. 15 del
D. P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.
Quando dall'analisi risulti che i combustibili non corrispondono ai requisiti fissati dalla legge e dal regolamento, il capo del laboratorio trasmette denuncia alla A.S.L. unendovi il verbale di prelevamento ed il certificato di analisi. Contemporaneamente, a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunica all'utente dell'impianto termico al quale e' stato fatto il prelievo ed al Comando provinciale dei vigili del fuoco che ha eseguito il prelievo stesso, il risultato dell'analisi.
Entro 15 giorni dalla data del ricevimento della comunicazione, gli interessati possono presentare alla A.S.L. istanza di revisione, in bollo, unendo la ricevuta di versamento effettuato presso la tesoreria provinciale, della somma dovuta.
Le analisi di revisione sono eseguite presso l'Istituto superiore di sanità, entro il termine massimo di mesi due. In caso di mancata presentazione nei termini della istanza di revisione, o nel caso che l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, la A.S.L. trasmette entro quindici giorni, le denunce all'autorità giudiziaria.
I comandi provinciali dei vigili del fuoco devono segnalare all'autorità sanitaria comunale, o autorità sanitaria corrispondente e al Comitato regionale di cui all'art. 5 della L. 13 luglio 1966, n. 615 tutte le trasgressioni alle disposizioni della stessa

legge, del regolamento di esecuzione e dei regolamenti locali, riscontrate nell'eseguire i controlli di cui al primo comma del presente articolo, o delle quali fossero comunque a conoscenza.

Art. 26
Inquinamento atmosferico prodotto dall'esercizio delle attività industriali

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

Art. 27
Costruzione di impianti industriali

Ai sensi dell'art. 6 del D. P.R. 24 maggio 1988, n. 203, per la costruzione di un nuovo impianto deve essere presentata domanda di autorizzazione alla Provincia e, per conoscenza, alla Regione corredata dal progetto con le indicazioni del ciclo produttivo, le tecnologie adottate per prevenire l'inquinamento, la quantità e la qualità delle emissioni nonché il termine per la messa a regime dell'impianto.
Copia della domanda di cui sopra deve essere trasmessa al Ministero dell'ambiente nonché allegata alla domanda di concessione edilizia rivolta al Sindaco.
La Provincia, sentito il parere del Comune che dovrà essere espresso dal Sindaco entro quarantacinque giorni dalla richiesta della Regione, si pronuncerà sulla domanda entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda.
Nel caso che la Regione ritenga di invitare il richiedente ad apportare modifiche al progetto, si pronuncerà entro trenta giorni dalla presentazione delle modifiche.
Decorsi inutilmente tali termini, il richiedente, entro i successivi sessanta giorni, ha facoltà di richiedere al Ministero dell'ambiente di provvedere sulla domanda notificando tale istanza alla Regione.

Art. 28
Emissioni poco significative ed attività a ridotto inquinamento atmosferico

In riferimento al D.P.R. 25 luglio1991 le emissioni provenienti dalle attività di cui all'art. 1 sono esenti dalla richiesta di autorizzazione di nuovi impianti con emissione in atmosfera, mentre quelle riconducibili all'art. 2 dovranno presentare domanda in appositi modelli predisposti dalla Regione.
La Ditta terminati i lavori di installazione degli impianti, comunica con lettera raccomandata all'Amministrazione provinciale, al Sindaco, al P.M.P. e all'A.N.P.A.

la fine dei lavori, almeno 15 gg. prima di iniziare la messa in esercizi o degli impianti.
Poi inizia la fase di messa a regime (10 gg.) durante la quale dovrà effettuare 3 controlli (almeno).
La Ditta trasmette gli autocontrolli alla Provincia con lettera raccomandata A.R. e per conoscenza e controllo l'invierà al P.M.P. ed al Servizio Igiene Pubblica

Art. 29
Attivazione di impianti industriali

L'impresa, almeno quindici giorni prima di dare inizio alla messa in esercizio degli impianti, ne da' comunicazione alla Regione e al Sindaco del Comune o dei Comuni interessati.
Entro quindici giorni dalla data fissata per la messa a regime degli impianti, l'impresa comunica alla Regione e ai Comuni interessati i dati relativi alle emissioni effettuate da tale data per un periodo continuativo di dieci giorni.
Entro centoventi giorni dalla data indicata per la messa a regime dell'impianto, la Regione deve accertare la regolarità delle misure e dei dispositivi di prevenzione dell'inquinamento nonché il rispetto dei valori limite eventualmente prescrivendo le misure necessarie per riportare l'impianto nei limiti prescritti.

Art. 30
Linee guida per il contenimento delle emissioni inquinanti degli impianti esistenti

Con D.M. 12 luglio1990, sono state dettate linee guida alle quali devono essere assoggettati gli impianti industriali esistenti.
Le domande di autorizzazione di continuazione devono essere prodotte entro il termine improrogabile del 31 luglio 1989. Chi non avesse ottemperato entro tale termine e' punibile ai sensi dell'art. 25 comma 1 del D.P.R. 209/89.

Art. 31
Modifiche e trasferimento degli impianti

Sono sottoposte a preventiva autorizzazione di cui ai precedenti articoli ai sensi degli artt. 15a e 15b del D.P.R. 203/88:
a) la modifica sostanziale dell'impianto che comporti variazioni qualitative o quantitative delle emissioni inquinanti;
b) il trasferimento dell'impianto in altra località.

Art. 32

Sanzioni per inquinamento atmosferico prodotto dalle attività industriali

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

1) Chi inizia la costruzione di un nuovo impianto senza l'autorizzazione, ovvero ne continua l'esercizio con autorizzazione sospesa, rifiutata, revocata, ovvero dopo l'ordine di chiusura dell'impianto, e' punito con la pena dell'arresto da due mesi a due anni e dell'ammenda da lire cinquecentomila a lire due milioni.

2) Chi attiva l'esercizio di un nuovo impianto senza averne dato, nel termine prescritto, comunicazione preventiva alle autorità competenti e' punito con l'arresto sino ad un anno o con l'ammenda sino a due milioni.

3) Chi omette di comunicare alla Regione, nel termine con riferimento al periodo prescritto, i dati relativi alle emissioni, effettuate a partire dalla data di messa a regime degli impianti, e' punito con l'arresto sino a sei mesi o con l'ammenda sino a due milioni.

4) Chi, nell'esercizio di un nuovo impianto, non osserva le prescrizioni dell'autorizzazione o quelle imposte dalla autorità competente nell'ambito dei poteri ad essa spettanti, e' punito con l'arresto sino ad un anno o con l'ammenda sino a lire due milioni.

5) Alla pena prevista dal comma precedente soggiace chi nell'esercizio di un nuovo impianto non rispetta i valori limite di emissione stabiliti direttamente dalla normativa statale e regionale.

6) Nei casi previsti dai commi 4 e 5 si applica sempre la pena dell'arresto sino ad un anno se il superamento dei valori limite di emissione determina il superamento dei valori limite di qualità dell'aria.

7) Chi, esercitando un impianto esistente, non presenta alle autorità competenti, ai sensi dell'art. 20, la domanda di autorizzazione nel termine prescritto, e' punito con l'arresto fino a due anni o con l'ammenda da lire cinquecentomila a lire due milioni.

8) Chi, nel caso previsto dal comma 1, non osserva le prescrizioni dell'autorizzazione o quelle imposte dalla autorità competente nell'ambito dei poteri ad essa spettanti, ovvero non realizza il progetto di adeguamento delle emissioni nei tempi e nei modi indicati nella domanda di autorizzazione, e' punito con l'arresto sino ad un anno o con l'ammenda sino a lire due milioni.

9) Alla pena prevista dal comma precedente soggiace chi nell'esercizio di un impianto esistente non rispetta i valori di emissione stabiliti direttamente dalla normativa statale o regionale.

10) Nei casi previsti dai commi 8 e 9 si applica sempre la pena dell'arresto sino ad un anno se il superamento dei valori limite di emissione determina il superamento dei valori limite di qualità dell'aria.

11) E' sottoposto alla pena dell'arresto da due mesi a due anni e dell'ammenda da lire cinquecentomila a due milioni chi continua l'esercizio dell'impianto esistente con

autorizzazione sospesa, rifiutata, revocata, ovvero dopo l'ordine di chiusura dell'impianto.

(2) Chi esegue la modifica o il trasferimento dell'impianto senza l'autorizzazione prescritta dall'art. 15 e' punito, nel primo caso, con l'arresto sino a sei mesi o con l'ammenda sino a lire due milioni e, nel secondo, con l'arresto sino a due anni o con l'ammenda da lire cinquecentomila a lire due milioni.

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

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

Art. 33
Inquinamento atmosferico prodotto da veicoli a motore

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

Art. 34
Limiti di emanazione di gas tossici per i veicoli a motore a combustione interna

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

Art. 35
Sanzioni

Chi conduce un veicolo con motore Diesel emettendo fumi di opacità superiore ai valori stabiliti nel richiamato regolamento approvato con D.P.R. n. 323/1971, e' punito con l'ammenda da L. 15.000 a L. 60.000.
Inoltre, al fine di accertare sul veicolo l'avvenuta eliminazione delle cause delle suindicate emanazioni, il veicolo stesso deve essere sottoposto a visita di revisione singola presso l'ispettorato compartimentale o ufficio distaccato dalla motorizzazione civile e dei trasporti in concessione.

Art. 36
Visita di revisione per veicoli a motore

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

Art. 37
Norme per la revisione

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

Art. 38
Validità delle disposizioni

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

Art. 39
Accertamento delle infrazioni

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

CAPO III
TUTELA DALL'INQUINAMENTO ACUSTICO

Art. 40
Norme applicabili

La tutela delle persone dalle emissioni rumorose, nell'ambiente abitativo e nell'ambiente esterno e' regolamentata dalla normativa nazionale (L. n. 447, del 26-10-1995) che fissa limiti di esposizione.

Art. 41
Campo d'applicazione

La normativa e' applicabile a tutte le attività che producono immissioni di rumore nell'ambiente abitativo e nell'ambiente esterno, che eccedono la normale tollerabilità e possono provocare pertanto fastidio o disturbo al riposo e alle attività umane, pericolo per la salute umana deterioramento degli ecosistemi, dei beni materiali, dei monumenti, dell'ambiente abitativo o dell'ambiente esterno, o possono interferire con le attività che si svolgono all'interno degli ambienti, danneggiando la fruibilità degli stessi.

Art. 42
Limiti ammissibili di rumore

I limiti di accettabilità delle emissioni rumorose sono, quelli definiti dalla normativa nazionale vigente.
Le misure delle emissioni sonore dovranno essere condotte in conformità e con le strumentazioni di cui all'allegato B del D.P.C.M. 1 marzo 1991 dal personale del Servizio di igiene pubblica.

CAPO IV
TUTELA DELLE ACQUE POTABILI

Art. 43
Requisiti di qualità e valori massimi ammissibili delle acque destinate al consumo umano

I requisiti di qualità delle acque destinate al consumo umano per la tutela dall'inquinamento e per la salute pubblica e per il miglioramento delle condizioni di vita, sono stabiliti dalla legge 24 maggio 1988, n. 236, con le deroghe di cui al D.M. 14 luglio 1988.
i parametri con i valori massimi ammissibili degli elementi contenuti nell'acqua sono fissati con D.M. 14 luglio 1988.

Art. 44
Controlli

La verifica della buona qualità delle acque destinate al consumo viene esercitata mediante i seguenti controlli periodici ai sensi del D.M. 31 marzo 1993:
a) alla sorgente, ai pozzi ed al punto di presa delle acque;
b) agli impianti di adduzione, di accumulo e di potabilizzazione;
c) alla rete di distribuzione.
I controlli sono effettuati dal competente ufficio delle A.S.L.
I controlli interni sono effettuati a cura dell'Ente Erogatore.

Art. 45
Approvvigionamento idrico

Il Comune provvede all'approvvigionamento idrico dell'abitato mediante acquedotto.
E' fatto obbligo a tutti i cittadini di approvvigionarsi di acqua potabile tramite l'acquedotto stesso.
Chiunque venga a conoscenza di sospetto o constatato inquinamento dell'acqua destinata all'alimentazione umana o del bestiame deve farne immediata denuncia al Sindaco.

Art. 46
Denuncia di approvvigionamento idrico autonomo

Tutti i soggetti che, in deroga all'obbligo di cui all'articolo precedente, sono legittimamente autorizzati a provvedere autonomamente all'approvvigionamento idrico da fonti diverse dall'acquedotto comunale, devono provvedere alla installazione e al buon funzionamento di idonei strumenti per la misurazione della portata delle acque prelevate e farne denuncia ai competenti uffici delle Province, Consorzi e Comuni con periodicità non superiore all'anno.
Le autorità competenti per il controllo qualitativo degli scarichi possono prescrivere l'installazione di apparecchi di controllo degli scarichi potenzialmente pericolosi per la salute pubblica.
Le spese d'istallazione e gestione sono a carico del titolare dello scarico.
In questa evenienza la rete di distribuzione interna deve essere duplice, una per la fonte di approvvigionamento autonomo e una per l'approvvigionamento da acquedotto comunale, cioè nettamente separate ed indipendenti, in modo da evitare possibilità di miscelazione.

Art. 47
Dotazione idrica degli ambienti

Tutti gli ambienti destinati ad abitazione, esercizio di attività industriale, commerciale, artigianale, autofficine, rimesse o destinate ad attività ricettiva, ricreativa, sportiva e simili debbono essere dotate di rifornimento idrico.

Art. 48
Fontanelle pubbliche

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

Art. 49
Personale addetto all'acquedotto

Tutto il personale addetto alla manutenzione, sorveglianza ed ai lavori dell'acquedotto deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria.
Visite mediche periodiche accerteranno che detto personale, unitamente ai familiari conviventi, siano immuni da malattie infettive trasmissibili.

Art. 50
Escavazione e trivellazione di pozzi destinati al rifornimento idrico di acqua potabile

Nelle zone servite da acquedotto pubblico e' proibita l'escavazione, la trivellazione e l'uso di pozzi freatici o profondi destinati a scopo potabile.
E' vietata l'escavazione, la trivellazione e l'apertura di nuovi pozzi che non siano distanti almeno 40 metri da latrine, concimaie, depositi di rifiuti, da impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento di acque di rifiuto, ai sensi del D.P.R. 236/88. Eventuali deroghe saranno ammesse previo studio di vulnerabilità dell'area in oggetto.
I pozzi a scavo dovranno essere preventivamente autorizzati dalla autorità sanitaria e dovranno avere pareti in muratura perfettamente impermeabili e rivestite con intonaco di cemento, a distanza da zone di impaludamento.
Il loro imbocco dovrà essere protetto da portelli metallici a salvaguardia della pubblica incolumità.

Art. 51
Cisterne

Potrà essere consentito l'uso di cisterne per la raccolta di acque piovane a scopo potabile qualora non vi sia nella località altra possibilità di rifornimento idrico.
La costruzione di tali cisterne deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria e costruite secondo le norme che verranno impartite dal Servizio di igiene pubblica, e con gli accorgimenti di sicurezza per l'incolumità pubblica.

Art. 52
Chiusura dei pozzi o cisterne fuori uso o non idonei

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

CAPO V
TUTELA INQUINAMENTO IDRICO

Art. 53
Scarichi

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici o privati, diretti od indiretti, in tutte le acque superficiali o sotterranee, interne o marine, nelle fognature, sul suolo o nel sottosuolo e' regolata dalla legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni, dalla legge n.36/91,dalla legge Regionale n.10/97 e piu' specificatamente dal regolamento comunale per il servizio di fognatura.

Art. 54
Scarichi di sostanze pericolose

Per la protezione delle acque dall'inquinamento provocato dallo scarico di sostanze pericolose il D.P.R. 24 maggio 1988, n. 217, stabilisce un particolare regime di autorizzazione preventivo basato sulla fissazione dei valori limite specifici indicati nell'allegato III del decreto stesso in funzione del tipo di stabilimento industriale.

Art. 55
Procedure per il rilascio dell'autorizzazione allo scarico degli insediamenti produttivi

Gli insediamenti produttivi già individuati dalla normativa vigente possono scaricare previa autorizzazione.
La domanda dovrà essere presentata unitamente alle domande di concessione edilizia al Comune.
Alla domanda dovrà essere allegata una relazione tecnica sul ciclo delle acque interessate allo scarico, con indicazione del numero degli scarichi, i m3/anno, i punti di scarico, e di quello degli scarichi in pubblica fognatura, in corsi d'acqua superficiali, ovvero in pozzi o cisterne a perfetta tenuta.
Dovranno essere specificati altresì il tipo di depurazione prevista e la tipologia degli inquinanti scaricati.
Dovrà essere allegata anche una planimetria della rete fognaria, rappresentando anche il relativo pozzetto per l'allaccio alla rete fognaria comunale.

Art. 56

Procedure per l'autorizzazione allo scarico derivante da insediamenti civili ed assimilabili

La domanda indirizzata al Sindaco deve contenere la tipologia dell'insediamento (civile abitazione, attività alberghiera, ecclesiastica, sanitaria ecc.), la planimetria dell'insediamento, la rete fognaria interna ed i punti di scarico, i pozzetti di ispezione e prelievo.

CAPO VI
SUOLO - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Art. 57
Smaltimento dei rifiuti

Ai fini dell'igiene del suolo lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, assimilabili, speciali, e tossico - nocivi nelle varie fasi di:
a) conferimento;
b) raccolta;
c) spazzamento;
d) stoccaggio provvisorio;
e) trasporto;
f) trattamento di trasformazione;
g) trattamento finale e' disciplinato dal D. Lgs. n. 22/97,noche' dalla legge 29 ottobre 1987, n. 441 e dalla L. 9 novembre 1988, n. 475 e specificatamente dal regolamento comunale per lo smaltimento dei rifiuti urbani, assimilabili e pericolosi.

Art. 57/Bis
Classificazione

I rifiuti sono classificati, secondo l'origine, in rifiuti urbani e rifiuti speciali e, secondo le caratteristiche di pericolosità, in rifiuti pericolosi e rifiuti non pericolosi.
Sono classificati rifiuti urbani :
a)- i rifiuti domestici, anche ingombranti, provenienti da locali e luoghi adibiti ad uso di civile abitazione;
b)- i rifiuti non pericolosi provenienti da locali e luoghi adibiti ad usi diversi ed assimilati ai rifiuti urbani per qualità e quantità;
c)- i rifiuti provenienti dallo spazzamento delle strade;

d)- i rifiuti di qualunque natura o provenienza, giacenti sulle strade o aree pubbliche o sulle strade e aree private comunque oggette ad uso pubblico o sulle spiagge marittime e lacuali e sulle rive dei corsi d'acqua;
e)- i rifiuti vegetali provenienti da aree verdi, quali giardini, parchi ed aree cimiteriali;
f)- i rifiuti provenienti da esumazioni ed estumulazioni nonché gli altri rifiuti provenienti da attività cimiteriali.
Sono rifiuti speciali:
a)- i rifiuti da attività agricole ed agro industriali;
b)- i rifiuti derivanti dalle attività di demolizioni, costruzione, nonché i rifiuti pericolosi che derivano dalle attività di scavo;
c)- i rifiuti da lavorazioni industriali;
d)- i rifiuti da lavorazioni artigianali;
e)- i rifiuti da attività commerciali;
f)- i rifiuti da attività di servizio;
g)-i rifiuti derivanti dalle attività di recupero e smaltimento di rifiuti, i fanghi prodotti dalla potabilizzazione e da altri trattamenti delle acque e dalla depurazione delle acque reflue e da abbattimento di fiumi;
h)-i rifiuti derivanti da attività sanitarie;
i)- i macchinari e le apparecchiature deteriorate e obsolete;
l)- i veicoli a motore, rimorchi e simili fuori uso e loro parti.
Sono esclusi dal campo di applicazione della nuova normativa sui rifiuti gli affluenti gassosi emessi nell'atmosfera, nonché in qualità disciplinati da specifiche a disposizioni di legge:
a)- i rifiuti radioattivi;
b)- i rifiuti risultanti dalla prosperazione, dall'estrazione, dal trattamento, dall'ammasso, di risorsi minerali o dallo sfruttamento delle cave;
c)- le carogne e le materie fecali e le altre sostanze naturali non pericolose utilizzate nell'attività agricole;
d)- le attività di trattamento degli scarti che danno origine ai fertilizzanti;
e)- le acque di scarico, esclusi i rifiuti allo stato liquido;
f)- i materiali esplosivi in disuso;
g)- i materiali litoidi o vegetali riutilizzati nelle normale pratiche agricole o di condizione dei fondi rustici comprese le terre da coltivazione provenienti dalla pulizia dei prodotti vegetali eduli;
h)- le frazioni merceologiche provenienti da raccolte finalizzate effettuate direttamente da associazioni, organizzazioni ed istituzioni che operano per scopi ambientali o caritatevoli, senza fini di lucro;
i)- i materiali non pericoli che derivano dall'attività di scavo.

Art. 58
Norme tecniche

Tutte le disposizioni tecniche relative allo smaltimento dei rifiuti, alla loro classificazione, alla raccolta e trasporto, al conferimento finale ed ai processi di smaltimento, sono regolate dal D.Lgs.n.22/97 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 59
Denuncia rifiuti prodotti - Obbligo tenuta registri per rifiuti speciali

Chiunque, nell'ambito delle attività di beni e servizi e comunque nell'ambito di attività artigianale produrrà rifiuti speciali non assimilabili agli urbani, o tossici e nocivi, e' obbligato a comunicare alla Regione o alla Provincia, ai sensi dell'art. 3 della L. 9 novembre1988, n. 475, entro il 28 febbraio di ogni anno, i quantitativi di rifiuto prodotto, nonché la tipologia del rifiuto stesso.
E' altresì esteso l'obbligo della tenuta dei registri di carico e scarico per i produttori di rifiuti speciali.

Art. 60
Individuazione dei rifiuti ospedalieri assimilabili agli urbani

Con decreto 25 maggio 1989 (G.U. n. 137 del 14 giugno 1989) e con il D.Lgs. 22/97 sono stati elencati i rifiuti provenienti da strutture sanitarie assimilabili agli urbani ed anche le categorie di rifiuti che necessitano di particolari sistemi di smaltimento.

Art. 61
Materie prime secondarie

Con decreto 26 gennaio 1990 e successive modificazioni sono state individuate le materie prime secondarie ed e' stata determinata la normativa tecnica generale relativa alle attività del loro stoccaggio, trasporto, trattamento e riutilizzo.

Art. 62
Indirizzi generali per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi

Con decreto 29 maggio1991 (G.U. del 12 giugno 1991, n. 136) e con il D. Lgs. n.22/97 sono stati dettati gli indirizzi generali per la regolamentazione per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi.
In particolare i Comuni provvedono ad adeguare il proprio regolamento comunale in base alla tipologia dei servizi di raccolta, alle modalità del servizio, ed all'informazione dell'utenza.

TITOLO III
IGIENE DELL'ABITATO

CAPO I
IGIENE DELLE COSTRUZIONI

Art. 63
Costruzioni edilizie

Tutta l'attività edilizia nelle sue varie forme e' disciplinata dal regolamento edilizio comunale e da quello di polizia rurale.

Art. 64
Condizioni e salubrità dei terreni edificabili

Non si possono costruire nuovi edifici sul terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di letame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.
Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio e' umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.
In ogni caso e' fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.
Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.
E' pure vietato l'uso per le colmate di terra o di altri materiali inquinati. Particolari norme prevede il regolamento edilizio per le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri.
Dovranno comunque essere osservate le norme sull'idoneità dei suoli, il sostegno delle terre e delle opere di fondazione di cui al D.M.L.P. 11 marzo 1988.

Art. 65
Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

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

Nei sottotetti vanno rese impenetrabili, con griglie o reti, le finestre e tutte le aperture di aerazione, compresi i fratoni in cotto, sia per i tetti a coppi sia per quelli in tegole marsigliesi.
Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le buffe, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere; le connessure dei pavimenti e delle pareti debbono essere stuccate.
Nel caso di solaio e vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione debbono essere sbarrati con reti a maglie fitte e, per le condotte, debbono essere usati tubi in cemento o gres a forte inclinazione o verticali.
Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture debbono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle cappe stesse o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.
All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non debbono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.
Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature o locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

Art. 66
Misure igieniche nei cantieri edili

In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.
I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o recipienti, per evitare il sollevamento delle polveri.
I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico, potranno effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.
Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici e di adeguato rifornimento idropotabile.
Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre all'interno dell'edificio.
I lavori di demolizione che abbiano come oggetto edifici, strutture apparecchi e impianti, composti da materiali contenenti amianto, dovranno prevedere il rispetto delle norme vigenti in materia con particolare riferimento al D.L. 15 agosto 1991, n. 217, L. 27 marzo 1992, n. 257 e D.M. 6 settembre 1994.

CAPO II

SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

Art. 67
Scolo delle acque meteoriche

Le strade, le piazze, le aree pubbliche e le aree private gravate da servitù di uso pubblico debbono essere provviste di cunette o altre opere idonee a convogliare le acque meteoriche provenienti da tetti, cortili, sgrondi ecc. nel sistema fognario pubblico.
Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e da suoli di aree fabbricate debbono essere convogliate nella fognatura comunale a cura e spese dei proprietari, previa autorizzazione del Comune, con sistemi di pluviali e canali in cui e' vietato immettere acque non meteoriche derivanti da qualsiasi altro condotto.
I proprietari di terreni, qualunque sia l'uso e la destinazione, debbono dotarli di canali di scolo o di altre opere idonee ad evitare l'impaludamento degli stessi.

Art. 68
Deflusso delle acque

E' vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi tipo, provenienti da insediamenti abitativi e produttivi qualunque essi siano.
Le acque stagnanti, siano di natura meteorica o sorgiva, bianche o putride, debbono essere prosciugate a cura e spese dei proprietari solidalmente obbligati.

Art. 69
Irrigazioni a scopo agricolo

Sono vietate irrigazioni agricole con acque contenenti sostanze organiche di difficile biodegradabilità, sostanze biologicamente attive capaci di influenzare negativamente le funzioni degli organismi vigenti e sostanze tossiche e/o persistenti e/o bio accumulabili in quantità tali da compromettere la salubrità dei prodotti coltivati.
In ogni caso, qualora siano interessati raccolti destinati ad essere consumati crudi dall'uomo, le acque irrigue, qualunque sia la loro origine, debbono avere un valore di MPN di colibatteri inferiore a 2 per cento ml. e, qualora siano interessati o raccolti o destinati ad essere consumati dopo trattamento fisico o chimico e nel caso di irrigazione di pascoli per bestiame da latte o di parti accessibili al pubblico, le acque irrigue debbono avere un valore di MPN di colibatteri inferiore a 20 per 100 ml.

Art. 70
Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche

Coloro che intendono praticare trattamenti di terreni agricoli mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, debbono segnalare il tipo e le quantità da somministrare al Servizio igiene pubblica dell' A.S.L. con il quale vanno concordati i necessari provvedimenti profilattici.
In ogni caso i proprietari di terreni agricoli trattati con sostanze tossiche di qualsiasi specie sono tenuti a segnalare al pubblico il pericolo mediante appositi cartelli recanti la scritta "Terreno avvelenato".

Art. 71
Cave

L'apertura, la riattivazione e l'esercizio delle cave sono disciplinati dalle vigenti norme statali e regionali.
L'autorità sanitaria competente per territorio ha facoltà di vigilare sulle cave in attività estrattiva o in fase di sistemazione.
E' comunque vietato scaricare nelle cave rifiuti di qualsiasi tipo senza l'espressa autorizzazione del Sindaco.

CAPO III
FOGNATURE

Art. 72
Autorizzazione allo scarico nelle fognature comunali, sul suolo e nel sottosuolo

Lo scarico di liquami e di acque, comunque usate, nelle fognature comunali, sul suolo, nel sottosuolo, o in acque superficiali deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco, al quale spetta altresì l'adozione di provvedimenti idonei a prevenire l'inquinamento di acque destinate a servire all'uso alimentare e domestico, nonché a impedire che scoli di acque e rifiuti liquidi di qualsiasi provenienza possano costituire pericolo per la salute pubblica.
Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo su tutti gli scarichi, sono svolte dall'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente.
Gli scarichi degli insediamenti produttivi debbono adeguarsi ai limiti di accettabilità stabiliti dalla legge 319/76 e successive modifiche.
Per l'impianto di nuovi scarichi o per impianti esistenti da adibire a nuove destinazioni o ampliamenti ovvero ristrutturazioni deve essere richiesta preventiva autorizzazione documentata dagli allegati che saranno prescritti dai competenti uffici dell'ente cui la domanda va diretta.

Art. 73
Costruzione e modificazione di fognature private

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

Art. 74
Scarichi provenienti da allevamenti zootecnici

Tutti coloro che intendono far ricorso allo spandimento, ad uso agronomico, delle deiezioni provenienti da allevamenti zootecnici devono presentare domanda al Sindaco corredata dalla seguente documentazione:
a) numero degli animali allevati e tipo di allevamento praticato;
b) ubicazione, estensione, proprietà della superficie agricola disponibile;
c) piano di smaltimento dettagliato come le caratteristiche e le dimensioni delle concimaie e delle vasche;
d) modalità sul trasporto delle deiezioni dalle zone di maturazione al suolo agricolo;
e) le colture in rotazione sui terreni in cui si intende effettuare lo spandimento;
f) documentazione relativa alla composizione media geofisica del terreno, alla sua permeabilità in base alla resistività, alla sua pendenza, alla profondità della falda freatica.
Lo spandimento dei liquami deve avvenire in modo da evitare impaludamenti e ruscellamenti e deve essere evitato nei periodi di pioggia.
L'interramento dei liquami deve avvenire entro un tempo massimo di 24 ore.
L'autorizzazione viene concessa dal Sindaco; può essere revocata in qualsiasi momento qualora i competenti servizi di vigilanza accertino la inottemperanza alle norme del presente regolamento.

CAPO IV

NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI

Art. 75
Richiesta di concessione o di autorizzazione edilizia

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

Art. 76
Visite ai fabbricati di nuova costruzione o esistenti interessati da interventi edilizi

Nei fabbricati interessati da interventi edilizi, il Servizio di igiene pubblica dell' A.S.L. ha diritto di procedere a sopralluoghi per accertamenti.
La visita igienico - sanitaria potrà svolgersi sia nel corso dei lavori, sia a lavori ultimati, per valutare le condizioni di perfetto asciugamento dell'edificio e per accertare l'ottemperanza di quanto previsto nel presente regolamento.
Qualora si rilevino condizioni di insalubrità, il Sindaco può ordinare opportuni lavori di modifica o di risanamento.

Art. 77
Autorizzazione all'abitabilità o all' usabilità degli edifici

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede su richiesta dell'interessato allegando la documentazione prevista dal D.P.R. 22 aprile 1994,n.425 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 78
Requisiti per l'autorizzazione di abitabilità o usabilità

L'autorizzazione di abitabilità e' subordinata ai seguenti requisiti: dotazione acqua potabile, dotazione servizi igienici e adeguato sistema fognario ,di smaltimento delle acque piovane, materie escrementizie e conduttive di scarico in perfetto stato di impermeabilità, di adeguate canne fumarie.

Art. 79
Carenza di requisiti per l'abitabilità o usabilità

Si riterranno causa di insalubrità da notificare lo sgombero:
- l'eccessivo accumulo di abitanti;
- la mancanza di luce e aria;
- l'umidità permanente;
- l'insufficiente altezza delle stanze;
- l'ubicazione sotterranea;
- la mancanza di acqua salubre;
- la cattiva conduttura di smaltimento.

Art. 80
Cucine, camini e fumaioli

Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso cucina.
Tutti i locali adibiti ad uso di cucina nelle abitazioni, nei ristoranti, nelle mense, nei luoghi di ristoro ecc. debbono essere provvisti di aeratori o di cappe che convoglino i vapori e i prodotti della combustione immettendoli in canne murali prolungate sino al tetto ed elevate sopra di esso di quanto stabilito dal regolamento edilizio, per evitare che le esalazioni ed il fumo diano molestia o creino pericoli per gli edifici vicini.

Art. 81
Approvvigionamento di acqua potabile

Ogni fabbricato, ogni alloggio, ogni camera di albergo o pensione devono essere provvisti di acqua potabile, proveniente dall'acquedotto comunale, qualora esista, o da pozzo profondo autorizzato e distribuita in modo proporzionale al numero dei locali abitabili. In quest'ultima evenienza la rete di distribuzione interna deve essere duplice, una per ciascuna fonte di approvvigionamento, nettamente separate ed indipendenti, in modo da evitare possibilità di miscelazione
La conduttura di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

Art. 82
Isolamento termico

I muri perimetrali, le coperture ed anche i tratti di soffitto e pavimento a contatto con l'esterno, di qualsiasi materiale essi siano , interessanti i locali abitabili, devono avere uno spessore tale da assicurare con coefficiente di trasmissione termica globale uguale o inferiore a 1 K.cla/h m2oc, con uno spessore di cm. 30 per l'edilizia tradizionale, con mattoni pieni a due teste, e anche inferiore per l'edilizia non tradizionale.
Per l'isolamento termico debbono inoltre essere osservate le norme previste dalle apposite leggi dello Stato.
I muri interni ed esterni degli edifici di nuova costruzione o riadattati devono essere intonacati da ambo le parti, ad eccezione di quelli "lavorati".

Art. 83
Protezione acustica

I materiale utilizzati per le costruzioni 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 da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie.
Il regolamento comunale per l'esercizio delle attività rumorose prevede la tollerabilità e la misurazione dei rumori provenienti da attività che producono l'inquinamento sonoro.

Art. 84
Piani interrati o seminterrati

I locali dei piani interrati non possono essere adibiti ne' ad abitazione, ne' ad ambienti di lavoro, ad eccezione delle seguenti attività di servizio: magazzini, depositi, impianti di riscaldamento, area condizionata e simili, nonché ad autorimessa.
I locali dei piani seminterrati possono essere adibiti ad abitazione, uffici, ecc., soltanto se dichiarati idonei dall'Ufficio sanitario.
Nel caso di recupero di locali posti nel centro storico, possono avere altezza media di ml. 3,00 con un'altezza minima di ml. 2,50.
Tutti i locali interrati o seminterrati adibiti agli usi indicati nel presente articolo, dovranno, ove possibile, avere un'apertura per una costante aerazione direttamente dall'esterno, o idonei impianti di condizionamento. E' vietata la emissione di esalazioni, gas, vapori o polveri attraverso le aperture che danno aria a detti locali.

Art. 85
Locali dei servizi

Tutte le abitazioni debbono disporre dei necessari servizi come cucina, bagno, gabinetto, ecc. in locali autonomi e allacciati alla condotta di acqua potabile e con scarichi conformi alle norme regolamentari con le caratteristiche dell'art. 73.

Art. 86
Case coloniche

Le case coloniche sono soggette alle particolari disposizioni del regolamento edilizio e al regolamento di polizia rurale.
Per quanto applicabili, la costruzione e l'abitabilità delle abitazioni rurali sono disciplinate dalle norme di igiene e sanità relative alle abitazioni civili.

Art. 87
Ambienti nelle case coloniche

Le camere di abitazione delle case coloniche debbono corrispondere alle norme del regolamento di edilizia, salvo particolari deroghe concesse dal Sindaco su parere dell'Ufficio tecnico comunale, sentito il Servizio di igiene dell' A.S.L.
Gli ambienti abitabili debbono essere provvisti ciascuno di finestre con telai a vetri con superficie minima di un decimo di quella del pavimento.
Tutte le camere debbono essere provviste di soffitto, ed internamente intonacate ed imbiancate.

Art. 88
Cucine rurali

Ogni abitazione colonica deve comprendere almeno un locale adibito a cucina, di ampiezza non inferiore a mq.5 (cinque), direttamente ed abbondantemente arieggiato dall'esterno, con aperture a finestre come all'articolo precedente.
Il focolare deve essere impiantato sopra volta in muratura e sopra materiale incombustibile.
Le cucine, alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere provviste di cappa e di idonea cappa fumaria atta a smaltire facilmente i prodotti della combustione.
Alla casa deve essere annessa una fornacella esterna per la cottura dei mangimi destinati agli animali.

Art. 89
Acqua potabile nelle case rurali

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

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

Art. 90
Latrine rurali

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

La latrina non sarà mai comunicante con le stanze di abitazione o con la cucina, ma sarà ricavata su vano a parte, arieggiato direttamente e munito di proprio accesso, secondo le modalità previste dal Regolamento Edilizio.
Lo scarico della latrina ove non possa confluire nella rete fognaria immetterà in fossa settica o pozzo nero a tenuta.

Art. 91
Letamai e concimaie delle abitazioni rurali

Ogni stalla deve essere munita di letamai di capacita' adeguata.
I letamai debbono essere costruiti con pareti e platea impermeabili muniti di pozzetti a tenuta per i liquidi.
I letamai e le concimaie debbono essere costruite distanti dalle abitazioni e distanti dai pozzi, dalle condutture e depositi di acque potabili.

Art. 92
Vuotatura di letamai, concimaie e pozzi neri

La vuotatura dei letamai e delle concimaie, ecc. deve essere eseguita durante le ore notturne, d'inverno fra le ore 19 e le ore 7 del mattino seguente; d'estate fra le ore 21 e le ore 5 del mattino seguente.
La vuotatura dei letamai, delle concimaie e dei pozzi in genere deve essere eseguita evitando in ogni modo lo spargimento di materiale o di liquidi durante il tragitto.

Art. 93
Allevamento di suini e bovini

L'allevamento di suini e bovini e' permesso negli edifici colonici delle zone agricole comunali. Tali allevamenti debbono ottenere una speciale licenza del Sindaco che la rilascerà su parere dei Servizi di igiene pubblica e veterinario della A.S.L.

Art. 94
Allevamento di pollame, conigli e simili

E' vietato l'allevamento di pollame, conigli, piccioni ed altri animali simili nell'ambito del territorio urbano.
Detti allevamenti debbono comunque essere autorizzati dal Sindaco su parere del Servizio sanitario dell' A.S.L. competente, ove esistano le condizioni.

Art. 95
Locali di stallaggio e rimesse

I locali di stallaggio o di rimessa possono essere costruiti dopo aver ottenuto l'autorizzazione del Sindaco.
E' comunque vietata la costruzione o ricostruzione o riapertura di stalle all'interno dell'abitato o dell'agglomerato urbano.
Ove nell'agglomerato urbano fossero in esercizio locali di stallaggio il Sindaco potrà disporre per la loro chiusura ove ciò fosse ritenuto necessario per l'igiene dell'abitato.

Art. 96
Allevamenti di animali - Stalle

Gli allevamenti di animali, fatta eccezione di quelli tradizionali di tipo rurale e domestico annessi alle case rurali, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri di la classe e pertanto devono adottare tutte le misure e i dispositivi atti a non arrecare pregiudizio di carattere igienico sanitario.
Le stalle, scuderie o depositi animali devono essere costruiti lontani dalle abitazioni e comunque nelle costruzioni agricole non debbono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili.
I pavimenti di detti locali debbono essere impermeabili e costruiti con appositi canali per lo scorrimento dei rifiuti liquidi e delle acque di lavaggio.
Le stalle debbono essere fornite di ampie finestre per la ventilazione, munite di reti per la difesa dalle mosche.
La cubatura, tenuto conto delle effettive possibilità di ricambio dell'aria confinata, deve essere proporzionata al numero, specie e taglia degli animali.

CAPO V
IGIENE DELL'ABITATO E DEL SUOLO

Art. 97
Terreni incolti

I proprietari di terreni non ancora occupati da fabbricati, qualunque ne sia l'uso presente e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti e inquinamenti.
A tale fine essi devono provvederli di opere idonee a dare esito alle acque stagnanti in superficie a mantenerle in buono stato di funzionamento.

Art. 98
Divieto di scarico nei terreni

I terreni liberi da costruzioni non possono essere impiegati per luogo di scarico immondizie, di materiale di rifiuto di origine umana ed animale, di materiale putrescibile di qualunque genere e di residui industriali, salvo autorizzazione del Sindaco, che sentita l'Azienda A.S.L. competente prescrive le cautele di carattere igienico da osservare.

Art. 99
Controllo vegetazione

Nel centro urbano ed in tutte le zone residenziali del territorio comunale, ad esclusione dei terreni a destinazione agricola fuori dell'area di perimetrazione urbana i proprietari devono provvedere al controllo della vegetazione sui loro terreni, mantenendola ad un livello massimo di 40 cm..

Art. 100
Obbligo di recinzione terreni

Le aree scoperte all'interno del territorio urbano debbono essere recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, macerie e materiale putrescibile, nonché di residui industriali.

Art. 101
Provvedimenti del Sindaco in materia di terreni

In caso di inottemperanza alle disposizioni di cui agli artt. precedenti il Sindaco provvederà con apposita ingiunzione ad intimare ai proprietari di regolarizzare la situazione in un termine. Qualora l'inottemperanza persistesse si provvederà

all'esecuzione coattiva dei lavori da parte dell'Amministrazione Comunale con addebito delle spese alla parte inadempiente.

Art. 102
Spazi pubblici e privati. Divieti

E' vietato tenere all'esterno, su suolo pubblico e privato (cortili, cavedi, vicoli chiusi, anditi, passaggi, portici, scale, ecc.) depositi di immondizie, imballaggi usati residui di lavorazione, materie prime putrescibili e maleodoranti.

Art. 103
Divieto detenzione materiali putrescibili

E' vietato tenere o raccogliere nelle case, negozi, magazzeni, edifici, spazi pubblici e privati di qualsiasi tipo, materiali di composizione tale per cui la loro conservazione provochi inconvenienti igienici o evidente molestia al vicinato.

Art. 104
Pulizia spazi privati

I veicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale le cantine e in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente spazzati e sgombri di ogni immondizia e deposito che possa produrre umidità, esalazioni maleodoranti ed ogni alterazione dell'aria ambientale.

Art. 105
Pulizia spazi privati. Soggetti interessati

Alla pulizia dei predetti spazi di ragione privata sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.
A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dal Sindaco nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

TITOLO IV
ALBERGHI - ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I
CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

Art. 106
Norme sanitarie edilizie

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

Art. 107
Autorizzazione amministrativa e sanitaria per l'apertura

Chiunque intende aprire, subentrare, ampliare o trasferire alberghi o simili locali ricettivi, con o senza somministrazione di alimenti o bevande, deve ottenere l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, previo nulla - osta del Servizio di igiene pubblica della Azienda sanitaria competente.
Per la disciplina dell'attività degli esercizi pubblici di vendita e consumo di alimenti e bevande valgono le norme e le direttive prescritte dal Piano comunale di cui alla legge 14 ottobre 1974, n. 524 e del D.M. 4 agosto 1988, n. 375.

Art. 108
Latrine e bagni

Gli alberghi debbono avere gabinetti con bagno in numero proporzionale alla categoria secondo la classificazione europea per stelle.
I gabinetti e i bagni destinati a uso comune di più camere devono essere illuminati ed areggiati da finestre direttamente verso l'esterno con pareti rivestite fino a due metri di altezza con materiale liscio o artificialmente e lavabile.
Corridoi e gabinetti debbono essere sufficientemente illuminati durante la notte.

Art. 109
Biancheria ed arredamento

La biancheria deve essere fornita da bucato ad ogni nuovo ospite, ed essere ricambiata a brevi periodi e comunque tenuta sempre pulita.

Gli effetti letterecci come imbottite, coperte, copriletti, arieggiati e sbattuti ad ogni cambio d'ospite e, per una migliore igiene, coperte e copriletti assoggettati a soventi lavature a secco.
Gli arredi sia delle camere che degli altri locali, debbono aver superfici ben levigate assoggettati oltre che alla spolveratura, a lavaggi con sostanze disinfettanti.

Art. 110
Locali di somministrazione e preparazione di cibi e bevande

Particolare cura dovrà attuarsi per l'igiene dei locali dove si somministrano o si confezionano bevande e cibi.
Arredamenti lineari rivestiti di laminati lavabili con piani di appoggi sufficienti per evitare nel modo più assoluto di servirsi del pavimento per depositare chichessia.
Pavimenti lisci e pareti ricoperte di materiale lavabile.
Lavastoviglie per la migliore igiene dei piatti, delle posate, dei bicchieri e simili.
I locali dove si manipolano, confezionano, si trasformano alimenti devono avere una dimensione minima di mq.15.

Art. 111
Personale

Tutto il personale addetto alla somministrazione e preparazione di bevande e cibi, compresi anche i familiari che disimpegnano saltuariamente tali mansioni, deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria competente in cui siano specificate le mansioni svolte.
I cuochi ed il personale di cucina devono indossare un camice di pulizia, da assoggettare a continua lavatura ed un copricapo idoneo ad evitare la caduta di capelli durante le loro funzioni.

Art. 112
Affittacamere

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

Art. 113
Abitazioni collettive, collegi, convitti, dormitori

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

Art. 114
Pulizia dei locali

In tutti i locali sopra indicati deve essere costantemente assicurata la massima pulizia, mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente, evitando di sollevare polvere.
Periodicamente i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonea soluzione disinfettante.
E' prescritto l'impiego di idonei aspirapolvere per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.
Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo) devono essere adeguatamente arieggiati durante le ore che non sono aperti al pubblico e disinfettati periodicamente con soluzioni idonee.
In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi, teatri, ecc., deve concedersi libero accesso al personale di vigilanza munito di speciale tessera rilasciata dall'A.S.L. di appartenenza.

Art. 115
Servizi igienici

Tutti i locali destinati all'ospitalità, come pure bar, teatri, cinematografi debbono essere provvisti di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio.
Detti locali igienici sanitari debbono essere separati da un locale di anti servizio dai rimanenti ambienti e debbono rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, e successive modifiche.
Gli alberghi ed i dormitori debbono essere forniti di gabinetti e di bagni in numero adeguato e rispondenti alle prescrizioni del decreto sopracitato.
Detti servizi igienici devono essere predisposti con sistema ad acqua corrente e situati in posizioni di facile accesso, lontani dalle cucine.
I locali devono essere provvisti di finestre che assicurano una sufficiente ventilazione degli ambienti e muniti di reti di difesa per le mosche.
Tutti i locali degli esercizi pubblici, sale da gioco, luoghi di ritrovo debbono avere le pareti rivestite di materiale facilmente lavabile con pavimenti impermeabili che ne consentano la facile lavatura e disinfezione.
Tutti i ristoranti 2 servizi igienici di cui 1 per uomo e 1 per donna, di cui almeno 1 adeguato alla normativa per l'handicap.

CAPO II
LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Art. 116
Locali di pubblico spettacolo

Per locali di pubblico spettacolo si intendono: teatri, cinematografi, cine - teatri, locali di trattenimento, circhi, stadi, luoghi di divertimento e spettacoli all'aperto, tende per spettacoli ambulanti.

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

Nei cinematografi, teatri ed altri locali di riunioni e spettacoli debbono essere osservate le norme previste dalla circolare del Ministero dell'interno n. 16 del 15 dicembre 1951 e successive modifiche.

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

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

Art. 117
Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento

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

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

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

Art. 118
Divieto di fumare

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

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

Art. 119
Latrine

Ogni locale di spettacolo o di riunione deve essere munito di adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, comunque nella proporzione minima di ..... ogni ..... posti con riserva di locali per uomini distinti dai locali per donne e con accessi indipendenti. Si dovranno comunque osservare le disposizioni emanate in materia dal Ministero dell'interno.
VEDERE

CAPO III
IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI

Art. 120
Laboratori e stabilimenti produttivi

Le presenti norme s'intendono riferite in genere a tutti gli edifici adibiti o da adibire ad attività industriali, artigiane, commerciali, agricole, zootecniche e prestazioni di servizio.
E' fatta salva la speciale normativa stabilita dal presente regolamento per particolari attività produttive e commerciali.

Art. 121
Norme sanitarie

Le norme sanitarie degli ambienti di lavoro sono stabilite da: T.U. delle leggi sanitarie approvato con decreto 27 luglio 1934, n. 1265, nonché dalle seguenti norme:
D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche;
Legge 30 dicembre 1971, n. 1204 sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri e regolamento D.P.R. 25 novembre 1976, n. 1026;
D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro;
R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927 sulle fabbriche di conserve alimentari;
D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164 sul lavoro delle costruzioni;
D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320 sul lavoro in sotterraneo;
D.P.R. 20 marzo 1956, n. 321 sul lavoro nei cassoni ad aria compressa;
D.P.R. 20 marzo 1956, n. 322 sull'igiene del lavoro nelle industrie cinematografiche e della televisione.
D.P.R. 626/94.

Art. 122
Licenza per l'attivazione di laboratori d'industrie

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

Art. 123
Apertura di fabbriche o manifatture insalubri

Con D.M. e' stato approvato l'elenco delle industrie e lavorazioni insalubri.
Per attivare una fabbrica o una manifattura o un deposito di materiali compresi nell'elenco dell'industrie insalubri o comunque risultanti pericolose dall'apposito elenco del Ministero della sanità deve richiedersi una speciale autorizzazione al Sindaco.
Il Sindaco previo parere del Servizio sanitario competente dell'A.S.L. e sulla base della documentazione allegata alla domanda stabilisce se la fabbrica o industria da attivare appartenga al gruppo di industrie insalubri che debbono essere isolate nelle campagne o comunque lontane dalla abitazione ovvero se trattasi di aziende che possono essere attivate nel centro abitato previo opportuni accorgimenti.
Successivamente a tali accertamenti verrà provveduto al rilascio dell'autorizzazione prevista con le precauzioni che saranno prescritte dall'autorità sanitaria.
Contro l'assegnazione del Sindaco all'uno ed all'altro gruppo di industrie gli interessati possono ricorrere al Prefetto.

Art. 124
Igiene dei locali

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 D.P.R. 626/1994 e dalle successive disposizioni.
I locali di lavoro i pavimenti e le pareti debbono essere di materiale che consenta la massima pulizia.
Tutti gli opifici, laboratori e stabilimenti debbono essere provvisti di abbondante quantità di acqua potabile con i necessari scarichi e raccordi alle fognature.
Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati.
Particolare cura deve essere diretta per l'idoneità degli impianti di illuminazione artificiale.
Il competente Servizio sanitario dell'A.S.L. sorveglia sulle attività industriali, manifatture, commerciali, artigianali, ecc. accertandone la salubrità e l'igiene e proponendo al Sindaco i necessari provvedimenti di risanamento.

Art. 125
Servizi igienici

Tutte le aziende sopraddette debbono essere dotate di latrine in numero adeguato ai lavoratori addetti e separate per uomini e donne.
Nelle nuove costruzioni deve essere previsto almeno un gabinetto per ogni 20 persone occupate.
I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili. Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un anti bagno in cui saranno installati lavandini con acqua corrente.

Art. 126
Mense ed ambienti di ristoro

Nelle industrie che hanno più' di 20 operai che usufruiscono della refezione meridiana devono essere attrezzati appositi ambienti per la refezione, separati dai locali di lavoro e muniti di tavoli e sedili con schienale.
Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati, arieggiati e riscaldati.
In essi dovranno ricavarsi appositi spazi per l'eventuale riscaldo del vitto e appositi lavandini per il lavaggio delle stoviglie.
Se lo stabilimento dispone di una propria cucina per la preparazione della refezione, la stessa dovrà rispettare il disposto del D.P.R. n. 327/1980 della idoneità sanitaria.

Art. 127
Sale di allattamento

La legge 26 agosto 1950, n. 860 prevede che in tutti gli stabilimenti nei quali siano impiegate almeno 30 donne di età inferiore ai 50 anni venga istituita una apposita camera di allattamento idoneamente aereata, illuminata, riscaldata, arredata, provvista di acqua potabile corrente e di lavandini.

Art. 128
Lavorazioni con esalazioni sgradevoli

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

Art. 129
Protezione dal fumo e dal pulviscolo

Negli stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumi, fuliggine, polvere o altro gas irritanti dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il contenimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera dei laboratori.
Dovranno essere impiegati speciali apparecchi di aspirazione per evitare che il fumo, polveri, gas vengono espansi negli ambienti, provvedendo all'aspirazione degli stessi nel punto in cui vengono prodotti.

Art. 130
Lavorazioni pericolose

In tutti gli stabilimenti, industrie, laboratori in cui si abbia rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate le misure previste dalla legge e per assicurare l'incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante.

CAPO IV
EDIFICI ED UNITA' LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

Art. 131
Lavanderie

Per l'attivazione di qualsiasi tipo di lavanderia deve essere inoltrata domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione, che e' subordinata al parere del competente Servizio sanitario dell'A.S.L.
Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.
Le lavanderie devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti con superfici lavabili fino ad un'altezza di mt. 2,00.
I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.
I raccordi fra le pareti e di queste con il pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.
La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni.

Art. 129
Protezione dal fumo e dal pulviscolo

Negli stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumi, fuliggine, polvere ecc. ovvero gas irritanti dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il riassorbimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera dei laboratori.
Dovranno essere impiegati speciali apparecchi di aspirazione per evitare che il fumo, polvere, gas vengono espansi negli ambienti, provvedendo all'aspirazione degli stessi nel punto in cui vengono prodotti.

Art. 130
Lavorazioni pericolose

In tutti gli stabilimenti, industrie, laboratori in cui si abbia rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate le misure previste dalla legge e per assicurare l'incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante.

CAPO IV
EDIFICI ED UNITA' LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

Art. 131
Lavanderie

Per l'attivazione di qualsiasi tipo di lavanderia deve essere inoltrata domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione, che e' subordinata al parere del competente Servizio sanitario dell'A.S.L.
Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.
Le lavanderie devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti con superfici lavabili fino ad un'altezza di mt. 2,00.
I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.
I raccordi fra le pareti e di queste con il pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.
La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni.

Art. 132
Autorimesse non destinate a solo posteggio

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di igiene e sicurezza del lavoro.

I pavimenti devono essere lavabili e costruiti in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi.
Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione e di allontanamenti dei gas di scarico.

Art. 133
Impianti di lavaggio automezzi

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

TITOLO V
IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

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

Art. 134
Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede:
a) un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;

b) uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore di dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo e di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
c) punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in servizi di vendita al dettaglio o nelle loro immediate adiacenze, quali dirette pertinenze dell'esercizio;
deve conseguire l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalle norme in vigore.
Tale autorizzazione verrà rilasciata dal Sindaco fatto salvo il rispetto delle norme igienico sanitarie.

Art. 135
Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso e magazzini di deposito

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio di vendita o deposito per la vendita all'ingrosso di alimenti o bevande di origine vegetale o miste di origine prevalentemente vegetale, di latte e suoi derivati, deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che l'autorità sanitaria competente deve rilasciare previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.
Analoga autorizzazione deve essere conseguita per i magazzini di deposito o stoccaggio, sia all'ingrosso che al dettaglio, in locali ubicati in sede diversa o comunque separati dagli esercizi di vendita e destinati esclusivamente al rifornimento di quest' ultimi.
Per i depositi di carni fresche, surgelate ed insaccate, l'autorizzazione sanitaria e' rilasciata dal Veterinario territorialmente competente. Gli ambienti devono disporre di locali nettamente separati da quelli ove si effettua la vendita al minuto.
Nelle autorizzazioni sanitarie sarà specificata la classe di appartenenza per i depositi la cui attività figura nell'elenco delle lavorazioni insalubri e le eventuali cautele per evitare nocumento alla salute pubblica.

Art. 136
Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede un esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (quali caffè , bar, osterie, pizzerie, trattorie e ristoranti), oltre alle previste autorizzazioni amministrative e di polizia deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle vigenti norme, che e' rilasciato dall'Autorità Sanitaria su parere del Servizio di igiene pubblica

dell'A.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

Art. 137
Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede:
a) laboratorio o stabilimento per la lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di bevande e di alimenti di origine vegetale o misti di origine prevalentemente vegetale, del latte e dei suoi derivati;
b) laboratorio o stabilimento di lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di prodotti alimentari di origine animale o misti di origine prevalentemente animale;
deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che sarà rilasciata dalla autorità sanitarie secondo le rispettive competenze.
Nelle autorizzazioni sanitarie sarà specificata la classe di appartenenza per i laboratori la cui attività figura nell'elenco delle lavorazioni insalubri.

Art. 137/Bis
Autocontrollo

Il titolare dell'autorizzazione deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il conferimento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico

Art. 138
Depositi e vendita dei presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo

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

Art. 139
Certificato di abilitazione alla vendita dei presidi sanitari

Le persone addette ad un deposito od esercizio di vendita debbono essere munite di apposito certificato di abilitazione alla vendita di tali presidi rilasciata dall'autorità sanitaria competente.
Chi richiede il rilascio del suddetto certificato deve sostenere, con esito favorevole, un colloquio alla presenza del Medico igienista competente del Servizio d'igiene pubblica dell'A.S.L. e di un funzionario del Ministero dell'Agricoltura.
Sono esenti dal colloquio i laureati in scienze agrarie e scienze forestali, i periti agrari, i laureati in chimica, medicina veterinaria, scienze biologiche, farmacia, i diplomati in farmacia, i periti chimici ed i diplomati in agrotecnica o titolo equipollente ai diplomati di analogo indirizzo.

Art. 140
Attestato per le attrezzature di vendita dei prodotti surgelati

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e di quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione - esposizione e vendita dei prodotti surgelati e' soggetta al rilascio di apposito "attestato di idoneità sanitaria" secondo la normativa vigente. L'attestato viene rilasciato dal Medico o dal Veterinario competente dell' A.S.L. in base alle rispettive competenze, in ordine all'esercizio di vendita ed e' valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

Art. 141
Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari - anche presso gli ospedali, le case di cura, i collegi, i convitti e le altre collettività - deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria competente.
A tale obbligo e' soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio, all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate.
Il libretto deve essere rinnovato ogni anno, salvo diversa giustificata prescrizione del Medico igienista, oppure quando l'attività dall'ultimo controllo non e' stata esercitata o e' stata sospesa per un periodo superiore a tre mesi.
Il Medico igienista del Servizio d'igiene pubblica dell' A.S.L., nell'ambito dell'ampia discrezionalità tecnica spettante all'autorità sanitaria locale in ragione della specifica responsabilità in materia, ha facoltà di disporre accertamenti sanitari periodici mirati,

necessari ed idonei, nonché di richiedere accertamenti estemporanei sullo stato di salute delle persone aventi l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria, per contingenti esigenze di salute pubblica.

Art. 142
Modalità per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il Medico igienista dell' A.S.L. rilascia o rinnova il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato e previo accertamento che:
a) non sia affetto da malattia infettiva contagiosa o portatore di germi responsabili di tossinfezioni alimentari con particolare riguardo a quelli responsabili delle intossicazioni e delle infezioni alimentari;
b) sia stato sottoposto alle vaccinazioni obbligatorie e ai provvedimenti profilattici richiesti dalle caratteristiche epidemiologiche locali.
Alle persone che siano risultate affette da malattia o portatrici dei relativi germi agenti patogeni il libretto di idoneità sanitaria potrà essere rilasciato o rinnovato dopo avvenuta guarigione clinica e batteriologica.

Art. 143
Modalità per il conseguimento dei nulla osta e delle autorizzazioni sanitarie per gli esercizi di produzione e vendita

L'autorizzazione di cui ai precedenti artt. e' richiesta in regolare carta da bollo all'autorità sanitaria competente al rilascio.
La domanda di autorizzazione dovrà essere corredata di norma:
1) per qualsiasi tipo di esercizio di vendita:
a) da una pianta planimetrica dei locali in duplice copia, firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100 per i piccoli esercizi ed in scala 1/200 per esercizi, laboratori e stabilimenti che occupano superfici estese e comunque non inferiore a 200 mq. Le piante debbono essere completate dei dati relativi all'altezza, larghezza e lunghezza dei singoli vani, nonché di "legenda" con la specificazione dell'uso o destinazione dei singoli vani e, nei casi di vani in cui siano stati previsti settori con diverse utilizzazioni, la destinazione dei singoli settori;
b) da una relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione delle attrezzature, redatta da un tecnico o dall'interessato.
2) Per i laboratori di produzione, in aggiunta ai documenti sopraddetti:
a) da una relazione tecnica, in duplice copia, sulle modalità della lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
b) da una relazione dell'analisi chimica e, limitatamente ai prodotti deperibili, dell'analisi microbiologica del prodotto;
c) da una copia delle etichette per le eventuali confezioni, obbligatorie e facoltative, che il produttore fa, ovvero da una copia della confezione o di un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

3) Per gli esercizi di cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.
Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati.
Le certificazioni od autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico - sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dall'autorità sanitaria competente per il rilascio, nonché le motivate condizioni alle quali la medesima ritenga necessari subordinarli.
Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

CAPO II

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

Art. 144
Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche se a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico - edilizi stabiliti dalle vigenti leggi.
Tali esercizi debbono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed e' vietata la comunicazione diretta con l'abitazione privata.
I servizi igienici degli esercizi di cui sopra non devono avere accesso diretto dall'esercizio, debbono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di mt. 2, dal suolo ed essere costituiti da un vano antiservizio con lavandino dotato di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccoglitore e da un vano per servizio igienico dotato di scarico automatico non manuale.
L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita con finestrino d'aerazione finestra all'esterno, o comunque giudicato aerato sufficientemente anche con apporto di materia necessaria che potrà essere adottato unicamente in funzione di consiglio. Nei locali antiservizio senza l'aerazione naturale può essere installato un

idoneo impianto di aerazione forzata sostitutivo dell'aerazione diretta o naturale, su conforme parere dell'autorità sanitaria competente.

Art. 145
Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

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

1) ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento e tale che gli stabilimenti ed i laboratori a loro volta non causino esalazioni moleste od altri rischi sanitari alla zona circostante;

2) locali, adeguati per dimensioni e numero al potenziale produttivo, qualora le dimensioni dell'attività la richiedessero altrimenti in caso di attività di più limitate proporzioni i frigoriferi devono avere un'adeguata sistemazione distinti in:

a) vani per servizi;

b) vani e frigoriferi distinti in relazione alla natura delle sostanze conservate per il deposito di materiale primo, prodotti finiti ed imballaggi;

c) vani laboratorio ove gli alimenti e le bevande vengono effettivamente lavorati, manipolati, trasformati o prodotti, aventi le seguenti caratteristiche: pareti rivestite, per almeno due metri dal suolo, con materiale liscio e lavabile riconosciuto idoneo dall'autorità sanitaria competente a rilasciare l'autorizzazione di cui ai precedenti artt. pavimento continuo, integro, di materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile, dotato, ove ritenuto necessario, di caditoie per lo smaltimento delle acque di lavaggio munite di sifone idraulico; aerati e ventilati in modo da assicurare soddisfacenti valori microclimatici di benessere ambientale in relazione sia alle esigenze degli operai sia ad impedire condensazioni di vapori e sviluppo di muffe;

3) abbondante acqua potabile corrente erogata dall'acquedotto comunale o, in mancanza o carenza, da pozzi privati.

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

4) impianti, macchine ed utensili installati e costruiti:

a) nel rispetto delle norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari;

b) in modo da consentire una facile pulizia;

c) in modo da corrispondere ai requisiti di sicurezza;

5) sorgenti luminose protette contro le rotture;

6) dispositivi antimosche alle finestre.

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

Tutti i laboratori che possono produrre effluenti gassosi e particolari, fumi, vapori, esalazioni moleste devono essere provvisti di idonei sistemi di prevenzione

tecnologica e di opportuni impianti di ricambio dell'aria, secondo le prescrizioni dettate dal competente Servizio sanitario dell'A.S.L.
Gli impianti di ricambio meccanico dell'aria ambiente in tutti i laboratori devono essere muniti di filtri particolari tali da trattenere batteri, spore, funghi e altri eventuali agenti infettivi; essi, inoltre, dovranno essere metodicamente e frequentemente controllati tramite una rigorosa pulizia e manutenzione.
I suddetti impianti di ricambio dell'aria ambiente dovranno assicurare un numero di ricambio/ora pari ad almeno 20-30, fatte salve specifiche situazioni per le quali verranno prescrizioni mirate dettate dai Servizi competenti dell'A.S.L.
I fumi e i vapori della cottura devono essere portati meccanicamente con canna di esalazione a tetto. L'impianto di cottura deve avere una cappa di aspirazione che copra permetralmente tutta la superficie dell'impianto. Le canne di esalazione devono possedere le stesse caratteristiche delle canne fumarie.

Art. 146
Requisiti per cucine industriali e mense aziendali e scolastiche

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.
L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale e' soggetta all'autorizzazione sanitaria.
Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 131 e 132, la superficie totale di locali di lavorazione, deposito e servizi dovrà essere non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60.
Per un numero di pasti giornalieri inferiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.
Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali o settori:
a) ricevimento;
b) conservazione derrate non deperibili;
c) deposito vini e bibite, se del caso;
d) conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni, prodotti caseari e salumi, frutta e prodotti surgelati;
e) lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;
f) preparazione pasti;
g) cottura;
h) confezionamento piatti;
i) deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
l) deposito d'uscita e distribuzione;
m) deposito materiali per pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
n) spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
o) locale mensa per il personale;

p) servizi igienici con antiservizio e docce;
q) ufficio amministrativo;
r) autorimessa;
s) altri proservizi se del caso.
I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti (f, g, h) possono essere compresi nel medesimo ampio locale.
I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno.
Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti perfettamente e periodicamente puliti e disinfettati.
Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del responsabile della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.
Valgono inoltre le prescrizioni e norme comportamentali dettate all'art. 131 del presente regolamento.
Infine, tra i controlli igienico - sanitari, a cura del responsabile della conduzione, devono essere comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.
Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno.

Art. 147
Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito o di vendita di alimenti e/o bevande debbono avere locali per l'esposizione e la vendita cosi' distinti:
1) un vano o reparto laboratorio, regolarmente ai sensi del precedente art. 132, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
2) un vano per i servizi comprendente almeno:
a) un armadio a due scomparti, rispettivamente per la custodia degli abiti civili e da lavoro;
b) un lavandino regolarmente allacciato alla rete dell'acqua potabile ed a quella di scarico, dotato di distributore semi - automatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo contenitore;
c) servizio igienico con antiservizio e doccia;
d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie e la loro temporanea conservazione per la consegna al servizio di nettezza urbana;
e) un apposito reparto per il deposito delle attrezzature occorrenti alle pulizie (stracci, scope, detersivi, ecc.);
3) arredamento e mobilio che consenta una facile pulizia;

4) banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra e comunque si vendono alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
5) banchi - armadi o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente agli esercizi che vendono prodotti facilmente deperibili;
6) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli, costruiti in modo da consentire una facile pulizia.

Art. 148
Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti: bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense e simili

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande (quali caffè , bar, gelateria, birreria, ristorante, trattoria, mensa, rosticceria, tavola calda, osteria con o senza cucina, spacci analcoolici, sale da gioco con bar) e' regolata oltre che dalle disposizioni di legge anche dalle norme del presente regolamento.
Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, oltre all'autorizzazione amministrativa, anche la speciale autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente.
Gli esercizi pubblici sopra richiamati devono:
- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità ed inquinamento. A tal fine si intende rispettata la distanza quando la fonte di insalubrità ed inquinamento sia a distanza tale dall'esercizio pubblico da non far comunque risentire i suoi effetti dannosi.
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, cosi' da evitare ogni condensazione di vapore o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità ricorrendo, ove necessario ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica e, possibilmente, ad idoneo impianto di condizionamento, secondo le prescrizioni dei competenti Servizi sanitari dell'A.S.L;
- non avere alcuna comunicazione diretta con locali di abitazione e con servizi igienici.

L'arredamento degli esercizi pubblici deve esser funzionale; i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione ed il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie; le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo (possibilmente di acciaio inossidabile), per una facile pulizia ed in quantità sufficienti per evitare durante il confezionamento e le

preparazioni dei cibi qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia; le stoviglie devono essere sottoposte ad adeguato lavaggio e conservate in stato di accurata pulizia al riparo della polvere, dalle mosche e da ogni altra contaminazione; le tazze, i bicchieri ed i piatti devono essere perfettamente integri.
Nelle trattorie, ristoranti, osterie e mense, bisogna prevedere almeno 2 reparti separati per la preparazione di carni e di verdure.
Qualora esista già un locale unico e/o un banco di preparazione unico, si deve evitare nel modo più assoluto che alimenti differenti vengano a contatto tra loro. In tal caso, inoltre, utensili e superfici dovranno essere accuratamente puliti tra una preparazione e la successiva di alimenti diversi.
I servizi igienici dovranno essere adeguati alla capienza dei locali e possedere tutti i requisiti igienico - sanitari prescritti dalla normativa vigente. In particolare i servizi igienici stessi saranno forniti di carta igienica mediante distributori forniti di apposita protezione metallica.
I ristoranti ed affini dovranno essere dotati di un servizio igienico a norma per handicappati.
Nell'antiservizio deve essere sistemato un lavabo con acqua potabile corrente, azionato a pedale o altro sistema non manuale, dotato di sapone liquido con distribuzione automatica mediante erogatore in materiale trasparente e di dispositivo di asciugatura di tipo elettrico ad aria calda o con apparecchiatura chiusa per asciugamano a rotolo di carta o altro materiale a perdere, oppure salviette a perdere.
Sono vietati gli asciugamani di uso comune.
Tutte le derrate verranno protette con adatti involucri per alimenti e contenute in recipienti dai bordi bassi in modo che il freddo possa in tempi brevi arrivare agli strati interni dei cibi.
Gli alimenti che non debbono essere mantenuti a temperature alte dovranno essere riposti in frigoriferi entro e non oltre mezz'ora dal termine della preparazione o dal servizio di distribuzione.
Per mense o strutture di ristorazione collettiva che forniscano almeno cinquecento pasti al giorno, si dovranno prevedere celle frigorifere separate per i differenti tipi di derrate alimentari almeno 1 per le carni fresche, almeno 1 per prodotti caseari e salumi, almeno 1 per gli ortaggi, almeno 1 per la frutta ed almeno 1 per i prodotti surgelati.
Le dimensioni della cucina non possono essere inferiori a 20 mq. aumentate in misura pari al 20% della superficie delle sale da pranzo eccedenti i 100 mq.
Nelle tavole calde, pizzerie, bar ed ogni altro esercizio sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente e consumatore anche da vetri. Gli impianti di cottura debbono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine con le caratteristiche indicate nel precedente art. 132; i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi di canne regolamentari e sufficienti.

Qualora vengano utilizzati cuocitori o forni "a microonde", questi devono essere dotati di interruttori automatici che sospendano immediatamente l'emissione di microonde dalla sorgente, in qualsiasi momento si apra il forno.
Inoltre in tali forni la schermatura montata sullo sportello anteriore deve garantire una limitatissima dispersione di microonde nell'ambiente esterno al forno.
Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e di aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti di vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti.
Le acque minerali devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescita, al riparo della viva luce e lontane dalle sorgenti di calore. Una volta iniziate, le bottiglie debbono essere tappate e mantenute refrigerate.
Il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente a temperatura non superiore a + 4 C..
E' ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo.
La birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente a requisiti di legge, aria aspirata dall'atmosfera esterna e non da ambienti abitati o cantine oppure anidride carbonica pura.
Le bibite a base di spremuta di frutta o frullati, consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata al latte o ad altri liquidi ed a ghiaccio, devono essere preparate, con prodotti maturati e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio artificiale per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande o comunque lavorate adeguatamente in maniera da evitare eventuali contaminazioni.
Il thé il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti, ai quali possono essere aggiunti ingredienti specificatamente richiesti dal consumatore.
La pasticceria, i dolciumi, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza la originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati in contenitori oppure in vetrine refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo.
In particolare la temperatura di conservazione delle creme e di tutti gli altri alimenti che possono subire rapida fermentazione o moltiplicazione microbica non deve essere superiore a + 4 C..
La crema e la pasticceria a base di crema possono essere poste in vendita solamente nella giornata di produzione e presentare un tasso coli inferiore a 11/g e stafilococchi inferiori a 11/g.
I prodotti di gastronomia devono presentare un tasso coli e stafilococchi inferiori a 10/g e salmonelle inferiori a 1 in 25 g.
I piatti cotti surgelati devono presentare una carica microbica inferiore a 100.000 colonie/g. coliformi e stafilococchi inferiori a 100/g. e salmonelle inferiori a 1 in 25

g. Nelle mense e in tutti gli impianti di ristorazione collettiva i vari tipi di prodotti alimentari vanno controllati mediante un piano organizzato di controlli, contenuto in un "Registro di Igiene".
Tale registro dovrà contenere delle schede per ogni tipo di derrata alimentare con le seguenti informazioni: denominazione del prodotto, tipo di imballaggio, temperatura ideale di conservazione, tempo massimo di permanenza in frigorifero, tipi di controlli da effettuare, periodicità e numero dei campioni da esaminare. Il suddetto registro dovrà essere continuamente aggiornato ed esibito agli operatori del Servizio di igiene pubblica dell'A.S.L. in occasione di controlli.
L'autorità sanitaria competente potrà eventualmente disporre all'occorrenza modifiche ai piani di controllo o particolari interventi integrativi richiesti dal caso.
Nei locali ove vengono installati distributori automatici di alimenti e bevande sono assolutamente vietate condizioni igieniche scadenti e cioè forti correnti d'aria, umidità relativa a temperature elevate, sorgenti di polverosità, la prossimità con servizi igienici.
Le operazioni di caricamento dei distributori con le materie prime dovranno essere svolte da personale qualificato e munito del libretto di idoneità sanitaria, come da normativa nazionale vigente.
I distributori automatici di alimenti o bevande dovranno essere costruiti con materiali idonei e potranno essere collocati all'interno di locali dotati di agibilità di strutture già in possesso di autorizzazione amministrativa e/o sanitarie.

CAPO III

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

Art. 149
Vendita in forma ambulante di alimenti e bevande

La vendita di alimenti che si svolge nelle piazze, nelle strade od in altro luogo accessibile al pubblico, in forma girovaga, con l'ausilio di attrezzature mobili od in posto fisso, con l'ausilio di attrezzature facilmente mobili e rimuovibili, anche in occasione di mercati, fiere, e' autorizzata dal Sindaco, su conforme parere del Servizio sanitario dell'A.S.L. competente, subordinatamente alla osservanza delle seguenti condizioni:
a) uso di banchi costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile, dotata di una protezione su tre lati e sollevata dal terreno di almeno un metro muniti di rialzo protettivo di almeno 30 cm. di altezza dal piano di vendita estesa lungo i 3 lati prospicienti gli avventori esclusa che per gli ortofrutticoli.

I banchi devono essere coperti all'altezza minima di mt. 2 dal suolo da una tenda idonea a proteggere le merci dal sole o dalla pioggia;
b) uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra.
Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere del Servizio sanitario competente dell'A.S.L.
I generi alimentari, dei quali e' permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate, sono:
a) frutta e verdura;
b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, buste di laminati termoresistenti sempre comunque in materiale idoneo "per alimenti", con esclusione dei prodotti surgelati;
c) dolciumi in involucri originali in apposite confezioni sigillate, in materiale idoneo "per alimenti", con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
d) prodotti ittici, con esclusione dei molluschi eduli, purché sia ininterrottamente assicurata la catena del freddo, salvo che si tratti di pesce salato o affumicato ed inoltre siano dotati di banchi in materiale impermeabile, inalterabile, facilmente lavabile e disinfettabile, costruiti secondo criteri atti a consentire, anche attraverso particolari dispositivi, lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nel sistema delle acque reflue;
e) formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semi conserve;
f) carni fresche, carni macinate, preparazioni di carne e prodotti a base di carne non preconfezionati secondo le indicazioni di cui all'ordinanza 26 giugno 1995.
La vendita di formaggi freschi, margarina e salumi interi e' consentita nel periodo 1. maggio-30 settembre fino alle ore 12, sempreché il punto di vendita sia attrezzato in modo tale da proteggere tali alimenti dall'influenza degli agenti atmosferici.
La vendita di salumi affettati, di semi - conserve e di burro e' consentita se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato fino al momento della vendita.
L'esposizione dei generi per la vendita e' consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.
Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso autorizzato dal Sindaco, su parere conforme del Medico igienista o del Veterinario dell'A.S.L. per le rispettive competenze, può essere concessa la vendita dei seguenti ulteriori generi alimentari:
a) funghi e tartufi;
b) biscotti e dolciumi (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate in materiale comunque idoneo "per alimenti". E' possibile la vendita di biscotti e dolciumi sfusi, purché tenuti in appositi recipienti chiusi;

c) bibite analcooliche, preparate estemporaneamente, oppure offerte in contenitori originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchiere di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego e da gettare dopo l'uso in apposito contenitore; e' ammessa la preparazione, anche estemporanea, delle bibite analcooliche, purché sia assicurata la continua refrigerazione del prodotto;
d) sono soggetti alla stessa normativa, di cui al punto c), anche le bibite alcooliche qualora la somministrazione sia autorizzata dalla autorità competente;
e) gelati preconfezionati da vendersi in confezioni originali e sigillate;
f) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali e sigillati.

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

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

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

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

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

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

a) frutta e verdura, esclusi i funghi ed i tartufi;
b) bevande analcooliche solo se in contenitori originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili non soggetti comunque a reimpiego;
c) biscotti e dolciumi (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
d) gelati preconfezionati, conservati in adatti contenitori termici;
e) pesce salato od affumicato;
f) conserve di prodotti alimentari contenute in appositi recipienti sigillati e originali.

Il prelevamento del pesce salato dovrà essere effettuato con idoneo strumento metallico. I mezzi di trasporto devono essere riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria competente, tenuti in buone condizioni di pulizia e dotati di un recipiente per i rifiuti.

L'autorizzazione e' subordinata ai seguenti requisiti:

- vano interno del mezzo avente altezza non inferiore a mt. 2 e con rialzo da terra non inferiore a mt. 130 realizzato con materiali idonei ed a norma;
- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;

l'esistenza di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;

- il possesso di idoneo piano metallico (o similari) di lavoro;

adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'acquedotto comunale oppure apposito serbatoio per la riserva di acqua potabile, di capacita' adeguata per assolvere all'igiene della struttura;

apposito serbatoio per le acque di scarico a circuito chiuso; munito di dispositivo di disinfezione delle acque medesime.

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggi) deve disporre di locali di depositi, convenientemente attrezzati aventi le caratteristiche stabilite dal presente regolamento o riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria competente.

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

1) Tutti i prodotti carnei (in particolare quelli di carne suina) ed ogni altro prodotto alimentare deperibile e contaminabile vanno conservati in idonei frigoriferi con capacita' adeguate rispetto al volume delle merci che vengono utilizzate.

2) Deve essere rigorosamente osservata l'assoluta separazione dei tavoli delle zone adibiti alla lavorazione ed alla preparazione alimenti: primi piatti, carni, contorni caldi e freddi e piatti freddi vanno preparati con attrezzature e su superfici utilizzate espressamente per un solo genere di preparazione.

3) Nel caso in cui esista un solo tavolo di lavoro disponibile, il piano in materiale liscio e lavabile, idoneo "per alimenti", impiegato per la preparazione degli alimenti dovrà essere tolto e pulito alla perfezione prima di essere utilizzato per la lavorazione successiva.

4) Prodotti carnei normalmente impiegati per la confezione di spiedini o di altre confezioni che richiedano una preparazione preliminare prima della cottura, possono essere lavorati anche alcune ore prima di essere cucinati purché stazionino in cella frigorifera fino al momento del loro utilizzo. Una volta allestiti con altri prodotti carnei o vegetali vanno riportati in cella frigorifera nel più breve tempo possibile.

5) In tutta la struttura deve essere predisposto e funzionante il collegamento con acqua potabile.

6) Va evitato l'uso di vasche o tinozze di acqua stagnante per il lavaggio di stoviglie, posate, pentole o vasellame.

7) Al fine di evitare insudiciamenti da agenti fisici (polveri) e biologici (insetti, mosche, batteri), e' consentito l'impiego di tovaglie e stoviglie a perdere.

8) Dovranno essere collocati, nel maggior numero di posizioni possibile, contenitori raccogli - rifiuti di adeguate dimensioni, provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici dall'eventuale intervento di animali (cani, gatti, roditori).

9) Il personale addetto alla cucina va sottoposto preliminarmente ad una prova di ceppi coltura e ad un tampone oro faringeo.

10) Il personale tutto, infine, dovrà indossare l'abbigliamento prescritto dalle leggi nazionali in materia (giacca o sopra veste di colore chiaro e copricapo che contenga la capigliatura).
Per i generi alimentari che presuppongono una preparazione preventiva con o senza cottura, il venditore deve disporre di apposito locale con attrezzatura necessaria, riconosciuta idonea dal medico igienista del Servizio d'igiene pubblica o dal veterinario competente della A.S.L. a norma delle vigenti disposizioni.

CAPO IV

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

Art. 150
Vigilanza

La vigilanza igienica sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, ai sensi delle normative vigenti in materia, viene esercitata:
- nei locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi, sui mezzi di trasporto;
- in qualunque momento ed in qualsiasi luogo di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione, somministrazione e consumo;
- sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
- sul personale addetto;

a cura del personale tecnico dei Servizi dell'A.S.L. secondo le rispettive competenze.
Tutte le norme relative alla vigilanza igienico - sanitaria della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande sono stabilite dal D. P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e dal D. Lgs. 3 marzo 1993, n. 123.

Art. 151
Ispezioni - Controlli - Accertamenti

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:
1) Ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e dell'attrezzatura nonché l'idoneità tecnico - funzionale in relazione all'attività cui sono adibiti o si intenda adibirli;
2) Controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti d'uso personale o domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;

3) Accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alle leggi in materia adempiano agli obblighi delle leggi stesse e del presente regolamento.

Art. 152
Modalità d'esecuzione delle ispezioni

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni, di cui al punto 1 dell'articolo precedente, solo dopo essersi qualificati e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.
I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti, nonché per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento o completamento dell'ispezione.
L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.
Il verbale va redatto in più esemplari e firmato anche dall'interessato, al quale va consegnato un esemplare.

Art. 153
Modalità d'esecuzione dei controlli

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

Art. 154
Verbale di prelevamento di un campione

Di ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale di prelevamento con tutte le informazioni previste dalla legge.
Il verbale viene comunque redatto in più esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta.
Nel caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.

Art. 155
Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dai successivi articoli, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. n. 327 del 1980.
Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art. 156
Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti non deteriorabili

Per il prelievo dei campioni di alimenti non deteriorabili da sottoporre ad analisi batteriologica salvo quanto previsto da norme speciali, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. 327/80.
Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art. 157
Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti deteriorabili

Per il prelievo dei campioni di alimenti deteriorabili di cui all'elenco del Decreto 16 dicembre 1993 "individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali" salvo quanto previsto da norme

speciali si applicano le modalità prescritte dal Decreto di cui sopra e dal D. Lgs. 3 marzo 1993 n. 123

Art. 158
Contrassegni di identificazione dei singoli campioni

Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.
Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve far menzione nel verbale di prelevamento.
Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.
Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.
Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono, in modo da impedirne il distacco.

Art. 159
Prelevamento di campioni di grandi partite

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

Art. 160
Operazione di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari

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

Art. 161
Operazioni di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale

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

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

Art. 162
Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature o nella loro conduzione, il Medico igienista competente del Servizio d'igiene pubblica dell'A.S.L. può proporre all'autorità sanitaria locale di:

a) ordinare che vengano eliminati gli inconvenienti riscontrati, fissando il termine e le prescrizioni specifiche pertinenti;

b) sospendere l'attività dell'esercizio per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;

c) revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione sanitaria o quella amministrativa d'esercizio.

I provvedimenti di cui sopra sono proposti all'autorità sanitaria locale dal Veterinario territorialmente competente dell'A.S.L. per i casi di specifica competenza.

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

Art. 163
Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza, quando:

a) hanno fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge o ritengano non opportuno lasciarla in libera disponibilità del detentore durante le analisi, la pongono sotto sequestro cautelativo;

b) accertano che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
c) accertano che la merce e' nociva ed il detentore non si oppone, ne dispongono la distruzione;
d) accertano che la merce e' nociva ed il detentore non concorda e ne contesta il giudizio, promuovono l'intervento del Medico igienista o del Veterinario dell'A.S.L. per le rispettive competenze.
Il Medico igienista che accerta la nocività di una merce ne ordina la distruzione o la destinazione, sotto il controllo, ad usi diversi dall'alimentazione umana.
Analogamente agisce il Veterinario territorialmente competente dell'A.S.L..

TITOLO VI
IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I
REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 164
Protezione degli alimenti

La disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, e' stabilita dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e 6 dicembre 1965, n. 1367 nonché dal regolamento di esecuzione del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.
I generi alimentari che si consumano senza cottura o senza lavaggio o depellamento, depositati negli stabilimenti di fabbricazione, di manipolazione o di vendita debbono essere protetti dall'azione delle mosche e dall'inquinamento atmosferico.
I prodotti sott'olio, sotto aceto, sotto spirito, sotto sciroppo, ecc., venduti sfusi, devono essere tenuti sempre sommersi nel loro liquido.
Tutti i generi alimentari in vendita non contenuti in recipienti ermetici non possono essere esposti all'aperto e fuori del negozio e per la manipolazione di generi sfusi devono adoperarsi particolari pinze, cucchiai, forchette.
Il personale addetto alla vendita di questi generi alimentari sfusi non potra' contemporaneamente maneggiare e ritirare denaro se non con le dovute precauzioni igieniche.
E' assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involucro, ecc.
Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti.

La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con D. Lgs. n. 108/92.

Art. 165
Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari - Informazioni al consumatore

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore .l'acquirente sull'acquisto, sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla durabilità, sul luogo d'origine e di provenienza, sul modo di conservazione e di fabbricazione del prodotto stesso.

L'etichetta dei prodotti alimentari, fatto salvo quanto disposto dalle disposizioni sulle acque minerali naturali ed ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare non deve essere tale da attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane, ne' accennare a tali proprietà che non possiede, non deve inoltre evidenziare caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche. La disciplina sulle etichettature e' stata aggiornata con D. Lgs. n. 109/92.

Art. 166
Sequestro cautelativo

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme di cui al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subirne ulteriore o maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovansi, con custodia fiduciaria gratuita a cariço dei detentori.

CAPO II
CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

Art. 167
Produzione e vendita

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

Art. 168
Produzione di paste speciali

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

Art. 169
Produzione di pane speciale

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

Art. 170
Pane surgelato

Le norme sulla produzione di pane surgelato sono fissate con D.M. 13 aprile 1987.
Il prodotto destinato al consumatore finale deve possedere in etichetta oltre alle indicazioni previste dalle disposizioni vigenti, la denominazione di pane completata dalla menzione "parzialmente cotto" o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e le relative modalità di cottura.

Art. 171
Apertura, riattivazione, trasferimento di molini e panifici

L'esercizio dei molini e panifici, nonché il loro trasferimento e trasformazione sono soggetti a sensi dell'art. 6 della legge 7 novembre 1949, n. 857, particolare licenza da rilasciarsi dalla Camera di commercio, industria ed agricoltura sentiti i pareri dell'Ispettorato del lavoro e dell'autorità sanitaria circa la corrispondenza dei requisiti tecnici ed igienico - sanitari previsti dalle norme e dai regolamenti vigenti.
Per la panificazione norme particolari circa l'impianto, la riattivazione ed il trasferimento sono dettate dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002 modificata con legge 13 agosto 1980, n. 461.

Art. 172
Attrezzature dei panifici

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

sopra e' punita con l'ammenda e con le modalità di cui all'art. 14 della legge n. 1002/1956.
Dette norme non si applicano ai forni di cottura a legna allo stato naturale (art. 4 legge 10 gennaio 1968, n. 16).

Art. 173
Lavoro notturno dei fornai

Ai sensi della legge 22 marzo 1908, n. 105 modificata dalla legge 11 febbraio 1952, n. 63 e dalla legge 16 ottobre 1962, n. 1498, e' vietato di lavorare e far lavorare nelle aziende industriali per la produzione del pane e delle pasticcerie, nelle ore comprese fra le 21 e 4, ad eccezione del sabato in cui i lavori, limitatamente al personale di età superiore ai 18 anni, potrà protrarsi fino alle ore 23.
Quando le speciali condizioni dell'industria e delle località e le peculiari qualità del pane lo richiedano, il consiglio comunale ha facoltà di concedere per il rinfresco dei lieviti un'anticipazione all'inizio del lavoro non superiore a due ore di durata nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre. A tale lavoro verrà addetto per turno un solo operaio per ogni azienda e lo stesso operaio non potrà essere gravato per più di sei giorni ogni due settimane.
L'esercente che contravviene alle norme della presente legge o del relativo regolamento e' punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 200.000 per ciascuna delle persone occupate alle quali la violazione si riferisce. Non e' ammessa la definizione in via amministrativa.
In caso di recidiva, e fermo il disposto dell'art. 99 del Codice penale, il giudice può disporre la sospensione dell'esercizio dell'industria per un periodo non superiore ad un mese.
Ove venga presentata domanda di oblazione ai sensi dell'art. 162 del Codice penale e la contravvenzione constatata costituisca violazione di norma che abbia in precedenza dato luogo a condanna o ad oblazione, il giudice, dopo l'emanazione del provvedimento che dichiara estinto il reato per intervenuta oblazione, e' tenuto a trasmettere gli atti al Prefetto.

Art. 174
Paste alimentari

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

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

Art. 175
Riso

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

CAPO III
Latte e derivati

Art. 176
Latte - Autorizzazione alla vendita

Chiunque intende produrre, introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve farne domanda al Sindaco, unendo:
1) le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;
2) certificato sanitario che attesti la buona qualità del latte e la corrispondenza delle caratteristiche del latte nella zona.
Le autorizzazioni saranno rilasciate con l'osservanza del R.D. 9 marzo 1929, n. 994 e del D. P.R. 14/01/1997, n.54.
Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifica.

Art. 177
Definizione requisiti e caratteri igienico - sanitari del latte

Per "latte alimentare" deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione.
Con la sola parola "latte" deve intendersi il latte proveniente dalla vacca.
Il latte di altri animali deve portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce, cosi' per esempio "latte di capra", "latte di asina", ecc.
E' ammesso alla vendita ed al consumo diretto nel territorio del Comune solamente il latte che proviene dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente dell'A.S.L. (Azienda sanitaria Locale) clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e

brucellosi e che e' stato pastorizzato e sterilizzato o sottoposto a trattamenti di bonifica, ritenuti idonei dall'autorità sanitaria locale.
E' altresì ammesso alla vendita ed al consumo diretto nello stesso ambito territoriale, il latte da potersi consumare crudo (latte certificato), solo se proveniente dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi.
Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiore ai + 4.C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di bonifica. La filtrazione e il raffreddamento del latte devono essere attuati con apparecchiature idonee. Il latte da sottoporre a trattamento di bonifica deve pervenire agli stabilimenti con le seguenti caratteristiche:
1) temperatura non superiore a + 4.C;
2) assenza di antibiotici e conservanti;
3) carica microbica totale non superiore a 500.000 colonie per ml.
I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico - edilizie stabilite nel presente regolamento per i laboratori di generi destinati all'alimentazione e corrispondere alle prescrizioni igienico - funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attività, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica, e di una buona conservazione del latte.
E' vietato l'accesso al reparto, in cui sono installate le vasche e gli impianti di pastorizzazione e di refrigerazione, alle persone estranee allo stabilimento.
La direzione tecnica del centro e' affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento del centro stesso, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita, nonché della salubrità del latte distribuito dallo stabilimento.
Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'autorità' sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza e su automezzi adeguatamente protetti.
All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:
1) saggio del grado di alterazione con la soluzione alcoolica di alizarina;
2) densimetria.
Inoltre, presso il laboratorio del centro il Direttore curerà l'esecuzione delle sottindicate prove:
3) sudiciometria;
4) crioscopia;
5) riduttasi;
6) contenuto di grasso;
7) residuo magro.
I documenti sui trattamenti di bonifica e delle analisi effettuate devono essere conservati per tre mesi.

Il latte di vacca messo in commercio, oltre che essere genuino ed integro, deve corrispondere ai seguenti requisiti:
a) peso specifico fra 1.029 e 1.034 a + 15.C;
b) grasso non inferiore al 3,20%;
c) residuo secco magro non inferiore all'8,70%.
E' ammesso un residuo magro sino al limite dell'8,50% purché il tasso di grasso sia superiore al 3,15%.
L'autorità comunale, quando abbia accertato che, nelle zone di produzione, il latte contenga maggiore quantità di grasso della percentuale sopra indicata, determinerà la percentuale stessa in relazione con l'accertamento fatto.
Il latte da potersi consumare crudo (latte certificato) deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche del latte pastorizzato.
Presso i centri di produzione e presso i punti di vendita (latterie) i coliformi nel latte pastorizzato devono essere inferiori a 10/ml e con prova della fosfatasi negativa, salvo diversa prescrizione dettata dal Ministero della sanità.
Le centrali del latte e i centri di pastorizzazione, che sono in grado di offrire il latte pastorizzato con una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. mediamente valutata su almeno cinque campioni prelevati in giorni diversi durante il mese solare, possono chiedere all'autorità sanitaria competente l'autorizzazione ad indicare sui contenitori la qualità superiore del loro prodotto. A tal fine devono procedere al conteggio della carica batterica in ogni ora della giornata lavorativa e ad ogni passaggio (pastorizzatori, serbatoi, macchine confezionatrici), alla registrazione di tali dati su un modulo giornaliero e all'invio sistematico del modulo con i dati al Medico igienista competente del Servizio d'igiene pubblica. Questi può verificare l'esattezza dei dati mediante il prelievo di campioni, da inviarsi per l'analisi al Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio.
L'autorizzazione ha validità annuale, prorogabile dall'autorità sanitaria sulla base dell'esame dei dati registrati durante l'anno precedente la richiesta di proroga.
Durante la conservazione ed il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo.
Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo del Medico igienista competente del Servizio di igiene pubblica, che si avvale del Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio.
Il latte a lunga conservazione deve presentare, dopo preincubazione a +30.C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 10 colonie per ml. Il latte a media conservazione (UHT) deve presentare, dopo preincubazione a + 30.C per 14 gg., una carica microbica non superiore a 100 colonie per ml. Entrambi i tipi di latte debbono rispondere al test di stabilita' all'alcool etilico (68% v/v) e la differenza fra l'acidità titolabile, espressa in acido lattico, prima e dopo l'incubazione, non deve essere superiore a 0,02 g per 100 ml. di latte.
Tutto il latte in vendita deve essere confezionato in appositi contenitori chiusi con dispositivi non manomettibili e non suscettibili di nuovo impiego.

I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo che pastorizzato o sterilizzato (a lunga conservazione), devono contenere in modo chiaramente leggibile la data di confezionamento cosi' espressa: il giorno (corrispondente al giorno di validità per il Comune) in numeri arabi ed il mese in numeri romani o lettere e l'anno in numeri arabi. Il giorno di validità sarà calcolato in 24 ore dal confezionamento e perciò:
1) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati entro le ore 10 porteranno la data del giorno stesso;
2) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati dopo le ore 10 potranno portare la data del giorno successivo, purché non siano distribuiti alla vendita nella stessa giornata del confezionamento.
La commercialità del latte, subordinatamente all'osservanza delle cautele di conservazione, e' di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 3 (tre) giorni per il latte pastorizzato e di 3 (tre) mesi per il latte a lunga conservazione. La data di scadenza deve risultare sul contenitore con la dicitura "valido a tutto il ...".
Le bottiglie vuote devono essere restituite dal cliente al lattivendolo e da questi alla centrale, che potrà riutilizzarle dopo un accurato lavaggio.
Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alla tabella 1 allegata al D.M. 30 agosto 1971 possono vendere latte confezionato pastorizzato o certificato solo se dispongono di separato settore per tale latte, di almeno mq. 4 di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacita' tale da contenere tutto il prodotto.
Il latte pastorizzato ed i tipi di latte speciali non sterilizzati devono essere tenuti a temperatura non superiore a + 4.C nell'armadio o banco frigorifero dal momento della consegna della partita fino al momento della vendita diretta al consumatore.
La mescita di latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante travaso da un contenitore originale.
La consegna di latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante travaso da un contenitore originale.
La consegna del latte a domicilio del cliente deve essere effettuata con contenitori originali ed integri e con mezzi idonei.
Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi a sensi del D.P.R. 11 agosto 1963 n. 1504.
Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa in qualità non superiore allo 0,50%.
Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1 e l'1,80. In entrambi i casi il residuo di secco magro non deve essere inferiore all'8,60%.
Tali tipi di latte, se non sterilizzati, devono avere i requisiti microbiologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.
I contenitori devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili "latte scremato" o "latte parzialmente scremato". In quest'ultimo caso e' obbligatoria anche la dicitura della percentuale minima di grasso contenuto nel latte, la quale deve

risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.
Le capsule od i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato) sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule od i tappi dei contenitori contenenti latte intero.
Le rivendite che vendono latte scremato o parzialmente scremato devono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione "latte scremato" o "latte parzialmente scremato".
Il latte condensato (concentrato) deve presentare coliformi e stafilococchi inferiori a 1 ml. ed esito favorevole delle prove di stabilita' di 3 settimane a 30.C e di 10 giorni a 55.C.
Il latte condensato zuccherato deve contenere coliformi e stafilococchi inferiori a 1/ml. e saprofiti (esclusi i lattobacilli) inferiori a 20.000/ml. nel prodotto ricostituito.
Per "latte in polvere" si intende il prodotto ottenuto per eliminazione dell'acqua dal latte intero, dal latte totalmente e parzialmente scremato o da una miscela di questi prodotti.
Il prodotto finito deve avere un contenuto di umidità non superiore a 5% in peso; può essere commercializzato nei tipi intero, parzialmente scremato, scremato, con contenuto in materia grassa nei limiti sotto indicati:
- intero: 30%
- parzialmente scremato fra: 18 e 12%
- scremato: 1,5%

Il prodotto finito deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti la data di fabbricazione riferita a mese ed anno e l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti.
Non e' ammessa la vendita del prodotto sfuso.

Art. 178
Registro di stalla dei produttori

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto debbono tenere uno speciale registro di stalla nel quale sarà annotato:
a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero e del marchio comprovante la subita visita sanitaria);
c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura , del trasporto e della eventuale vendita del latte;
d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite nella stalla;

e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dal Servizio di igiene pubblica e dal Servizio veterinario dell'A.S.L. in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.
In detto registro dovranno essere inoltre annotate a cura del sanitario competente tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

Art. 179
Sorveglianza sui produttori di latte

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnare immediatamente al competente ufficio sanitario ogni acquisto di animale lattifero.
I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.
E' vietata la raccolta del latte per il consumo diretto proveniente da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.
Detto latte e quello ad esso eventualmente mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

Art. 180
Vendita di latte al domicilio dei produttori

E' vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza che il produttore abbia ottenuto la prescritta autorizzazione sanitaria.
Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) e che non possiedono un locale igienicamente attrezzato per la vendita del latte ed eclusivamente destinato a tale uso.

Art. 181
Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero

Ogni trattamento immunizzante praticato agli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato al competente Servizio dell'A.S.L.
E' vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che verranno stabilite dal Servizio veterinario dell'A.S.L.

Art. 182
Trasporto del latte

Il trasporto del latte viene disciplinato dagli articoli 43 e seguenti del D. P.R. 26 marzo 1980, n. 327 modificato con D.M. 14 febbraio 1984 e D.M. 1 aprile 1988, n. 178 e del D. P.R. 14/01/1997, n.54.

Gli organi di vigilanza sanitaria dovranno curare che per i recipienti adibiti al trasporto di latte vengano osservate le disposizioni di cui al R.D. 9 maggio 1929, n. 994 e del D. P.R. 14/01/1997,n. 54.
Per il trasporto del latte si osserveranno anche le norme di cui al D.M. 7 gennaio 1984, purché compatibile e nel rispetto delle norme stabilite per il trasporto degli alimenti dal D. P.R. n. 327 del 1980, modificato come sopra e del D. P.R. n.54 del 1997.

Art. 182/Bis
Veicoli per il trasporto del latte

I veicoli utilizzati per il trasporto del latte trattato termicamente e di latte confezionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere in buono stato.
Essi non possono essere utilizzati per il trasporto di qualsiasi prodotto o oggetto che possa comportare un deterioramento del latte.
Il loro rivestimento interno deve essere liscio facile da lavare, pulire e disinfettare.
L'interno dei veicoli destinati al trasporto di latte deve essere conforme a tutte le norme di igiene.
I veicoli destinati al trasporto di latte trattato termicamente e confezionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere concepiti in modo da proteggere adeguatamente tali contenitori da qualsiasi contaminazione e influenza atmosferica e non possono essere utilizzati per il trasporto di animali.
Durante il trasporto la temperatura del latte pastorizzato trasportato in cisterne o confezionato in piccoli recipienti o in bidoni non deve superare + 6° C.
Tuttavia il servizio veterinario può concedere una deroga a tale disposizione per quanto riguarda le consegne porta a porta e autorizzare una tolleranza di + 2° C. durante le consegne ai dettaglianti.

Art. 183
Formaggi

La denominazione di formaggio o cacio e' riservata al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina (art. 32 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033).
La produzione di formaggi freschi e ricotte deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato e utilizzando fermenti non contaminati.
I laboratori di produzione di formaggi freschi e ricotte devono essere dotati dei requisiti igienici prescritti dalla normativa vigente.
In particolare l'ambiente adibito a preparazione dovrà essere direttamente aerato, con pareti e pavimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettatile e con disponibilità di uno o più lavabi con erogazione di acqua corrente.
I formaggi debbono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti ovvero, per formaggi tipici, con la denominazione

specifica propria attribuita a singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.
I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamenti termici di risanamento, e possedere i requisiti microbiologici consentiti.
I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.
E' proibito vendere formaggi il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, sia inferiore ai minimi indicati, per ciascuna varietà, nella Tabella A allegata al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 e successive modifiche e dal D. P.R. 14/01/1997,n.54.

Art. 184
Produzione e vendita formaggi

La produzione e la vendita dei formaggi e' disciplinata dalle norme di cui al R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 - convertito con modifiche, nella legge 2 febbraio 1939, n. 396 -, alla legge 10 aprile 1954, n. 125, alla legge 5 gennaio 1955, n. 5, al D. P.R. 30 ottobre 1955, n. 1267 e D. P.R. 5 agosto 1955 n. 667 e al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e del D. P.R. 14/01/1997,n.54.
E' vietata la somministrazione al consumatore di formaggi tipici diversi da quelli richiesti, sostituendoli con altri tipi non genuini ad insaputa dell'acquirente.

Art. 185
Burro

'La denominazione "burro" e' riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici ed organolettici indicati ai successivi artt. 2 e 3 della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 cosi' modificata con L. 13 maggio 1983, n. 202.
La denominazione "burro di qualità" e' riservata a prodotto ottenuto unicamente dalla crema del latte di vacca, che risponde ai requisiti organolettici, analitici ed igienico - sanitari che saranno stabiliti con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con i Ministri della sanità e delle finanze.
Ai prodotti ottenuti dalla crema e dal siero provenienti da animali diversi dalla vacca può essere attribuita la denominazione "burro", purché seguita dall'indicazione della specie animale.
Le materie prime utilizzate per la produzione dei tipi di burro di cui ai precedenti commi devono essere sottoposte a filtrazione.
Le materie prime utilizzate per la produzione del "burro di qualità" devono essere sottoposte anche a pastorizzazione. Il "burro di qualità" deve risultare esente da

residui di eventuali sostanze chimiche salvo quelle ammesse per le produzioni lattiero - casearie.
I produttori ed i confezionatori di burro devono tenere, presso ogni stabilimento, un registro di carico e scarico sul quale devono essere indicate giornalmente la quantità e la qualità della materia prima impiegata ed i tipi di burro ottenuti.
Tale registro deve essere preventivamente vidimato dal capo dell'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, o da un funzionario da esso delegato.
L'uso di denominazioni e di dizioni riferentisi a trattamenti applicati alla materia prima od al prodotto finito, per garantire la salubrità, e' consentito a condizione che il burro cosi' trattato corrisponda ai requisiti stabiliti con decreto di cui al secondo comma del presente articolo".

Art. 186
Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione, yoghurt

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati e' disciplinata dalla L. 4 novembre 1951, n. 1316 e relativo regolamento di esecuzione D.P.R. 14 gennaio 1954, n. 131 e dal D.M. 16 luglio 1960, e successive integrazioni e varianti.
Si osservano inoltre le disposizioni della legge 31 maggio 1977, n. 321 e delle altre norme ivi richiamate.
La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio d'oliva e degli oli di semi e' disciplinata dalla L. 4 agosto 1955, n. 849 e successive integrazioni.
Con la denominazione "yoghurt" si intende latte fermentato da microorganismi specifici acidificanti: lactobacillus bulgaricus e steptococcus thermophilus, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.
Il latte impiegato per produzione dello yoghurt può essere latte fresco, intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un procedimento di bonifica termica, prima di essere inoculato con i micro organismi specifici di fermentazione, eventualmente (ove richiesto) a processi d'omogeneizzazione o concentrazione.
Lo yoghurt, oltre che nei tipi di latte intero e magro o scremato, può essere preparato anche nella varietà alla frutta. In questo caso il prodotto può essere addizionato con preparati a base di frutta, conserve, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito, con eventuale aggiunta di sostanze aromatiche naturali.
Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto, in sede di lavorazione, a trattamento termico o lesivo per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di yoghurt normale che di yoghurt alla frutta, non può essere messo in commercio con la denominazione tipica (yoghurt).

Le confezioni di yoghurt devono riportare le indicazioni relative al tenore in materia grassa del latte impiegato per la preparazione e alla data sia di produzione che di scadenza, da fissarsi in giorni 30.
L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yoghurt e' subordinata all'accertamento che la produzione si compia, oltre che in locali rispondenti ai requisiti generali di idoneità fissata per gli stabilimenti di prodotti alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri in particolare l'optimun di incubazione e la protezione da inquinamenti durante tutto il ciclo di lavorazione, ivi comprese le fasi dell'aggiunta di ingredienti consentiti e del confezionamento del prodotto finito.
La frutta che viene aggiunta deve essere in buono stato di conservazione ed idonea al consumo umano.

Art. 187
Panna

Non e' consentita la vendita di panna cruda, ma solo di panna sottoposta a trattamento di bonifica. La panna pastorizzata deve presentare una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. e coliformi inferiori a 10/ml. La panna sterilizzata UHT deve avere le stesse caratteristiche del latte UHT.
La panna pastorizzata, sterilizzata o a lunga conservazione, viene normalmente esitata in contenitori a perdere, con stampigliatura della data di produzione.
La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali può essere venduta anche in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, sterilizzabili al calore e lavabili con miscela detergente e disinfettante; questi devono essere consegnati sigillati al ricevitore con certificato di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa. Il destinatario e' impegnato alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperatura non superiore a + 4.C e ad estrarne la panna con strumento metallico sterilizzato, munito di impugnatura che eviti il contatto con il prodotto.
La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto sicuramente sottoposto a bonifica, deve essere estemporanea ed effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale sia mediante l'emulsione con gas idoneo. La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore a + 4.C e non può essere esposta in mostra ne' nelle vetrine ne' sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili.
Alla vendita la panna montata disaerata deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche: carica microbica inferiore a 500.000 colonie per ml., coliformi inferiori a 100/ml. e stafilococchi inferiori a 10/ml.

CAPO IV
OLII E STRUTTO

Art. 188
Olio di oliva e di semi

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (olea europea) deve essere messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle norme di cui alle leggi 13 novembre 1960, n. 1407 e 27 gennaio 1968, n. 35.
La produzione ed il commercio degli oli di semi e' disciplinata dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35, prorogata con legge 12 febbraio 1969, n. 5, nonché dal D.M. 21 ottobre 1987, n. 509.

Art. 189
Raffinazione degli olii

La raffinazione degli olii e' disciplinata dalla legge 24 luglio 1962, n. 1104.
Dalla raffinazione degli olii si ottengono i seguenti tipi:
- olio extra vergine di oliva;
- olio fino vergine di oliva;
- olio vergine di oliva rettificato;
- olio di sansa di olive.

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

Art. 190
Rivendita di olii commestibili

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva anche se già titolare di licenza commerciale deve farne denuncia al Sindaco, indicando i locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi, nonché la denominazione e la qualità degli olii posti in vendita.
E' vietata la vendita di olii commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.
Si considerano posti in commercio e destinati alla vendita tutti gli olii che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto.

Art. 191
Indicazione della qualità degli olii di semi

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi e debbono indicare la denominazione in modo ben visibile sui recipienti che li contengono.
Oltre la denominazione, dovrà essere dichiarato sui recipienti con cui vengono posti in vendita il seme da cui vengono estratti.
Nei locali dove si vendono olii diversi da quelli di oliva deve essere esposta, sia all'interno che all'esterno dei negozi, una targa con la scritta ben leggibile "vendita olii di semi".
Qualora in uno stesso locale si vendano, in forma sfusa, contemporaneamente olii di oliva e olii di semi, i contenitori debbono portare rispettivamente l'indicazione "olio di oliva" e "olio di semi".
E' vietato porre in vendita olii di semi che non posseggono i requisiti stabiliti dalla legge o colorati artificialmente ovvero olii di semi di cui non sia dichiarata la pianta di provenienza.

Art. 192
Strutto

La denominazione di strutto e' riservata al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale.
Lo strutto deve corrispondere alle prescrizioni contenute nel R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, nel R.D. 1.7.1926, n. 1361, nella L. 30.4.1962, n. 283, nella L. 26.2.1963, n. 441 e successivi DD.MM. riguardanti gli additivi e coloranti.
Lo strutto va venduto solamente in confezioni sigillate

CAPO V
CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 193
Spacci di carne

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

Vedi anche D.M. 19 marzo 1977 e D.M. 1 aprile 1977 che regolamentano i D.L. 17 gennaio 1977, n. 3 convertito con modificazioni in L. 18 marzo 1977, n. 63.
Nella domanda per detta autorizzazione devonsi indicare le specie di animali di cui si vogliono smerciare le carni.
Il Sindaco concede l'autorizzazione previo parere del Veterinario dell'A.S.L. e dopo accertate le condizioni di idoneità dei locali degli impianti e delle attrezzature.

Art. 194
Definizione delle carni

Sono considerate carni tutte le parti degli animali adatte al consumo alimentare.
Sono considerate "carni fresche" tutte le carni che non siano state sottoposte a trattamenti per la loro conservazione.
Le "carni refrigerate", vale a dire le carni conservate a temperatura intorno allo zero, tali da non consentire la solidificazione dei liquidi endocellulari sono egualmente considerate carni fresche.
Sono considerate "carni congelate" tutte le carni che per l'azione del freddo abbiano conseguito la solidificazione dei liquidi endocellulari.
Sono "carni surgelate", quelle prodotte e poste in vendita, con le modalità prescritte dalla L. 27 gennaio 1958, n. 32, in confezioni originali e di piccola pezzatura.
A sensi dell'art. 1 del D.M. 27 gennaio 1988, n. 49 e' consentito il trattamento con "atmosfera modificata" nel confezionamento delle carni fresche, preventivamente refrigerate secondo le più moderne tecniche di raffreddamento veloce, appartenenti agli animali domestici delle specie bovina (compresi i bufali), equina, ovina, suina e caprina, nonché ai volatili da cortile, ai conigli ed alla selvaggina allevata e provenienti da macellazione non anteriore a sette giorni.
Le confezioni di carni fresche trattate come sopra devono essere presentate in unita' di vendita di peso non inferiore a 100 grammi.
L'atmosfera modificata di cui sopra e' costituita da anidride carbonica, ossigeno, azoto e loro miscele.

Art. 195
Requisiti igienici e vigilanza per la vendita di carni

La vigilanza sanitaria delle carni in tutte le fasi di produzione, conservazione, preparazione, trasporto, commercio, distribuzione e consumo e' regolata dalle leggi e dai regolamenti speciali, nonché dalle norme del presente regolamento.
I locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria, devono essere sufficientemente ampi, non devono comunicare con ambienti che non siano in relazione funzionale con l'esercizio, devono avere aperture con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.
Non devono comunque per nessun motivo avere comunicazione diretta con l'abitazione ne' con cortili interni.

Le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione degli insetti mediante retine metalliche per le finestre e veli o simili per le porte.
Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 metri con materiale impermeabile ritenuto idoneo dal Veterinario competente dell'A.S.L., facilmente lavabile, o disinfettabile, escludendo comunque i materiali in plastica o in polietilene che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile dovrà superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie.
Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declino, con conduttura per gli scoli munita di chiusura idraulica (valvola idraulica).
In tutto il locale angoli e spigoli devono essere smussi ed arrotondati al fine di evitare insudiciamenti e depositi di polvere.
Lo spaccio o la macelleria devono essere dotati di:
- acqua potabile, fredda e calda, in quantità sufficiente;
- almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacita' con spigoli ed angoli arrotondati;
- un banco refrigerante, qualora si esponga la carne in mostra;
- un banco di vendita rivestito di marmo o altro materiale ritenuto idoneo;
- un servizio igienico e relativo anti - servizio con i requisiti igienico - sanitari prescritti dalle leggi vigenti.

Il banco refrigerante e il banco di vendita possono essere costituiti da un unico complesso.
Gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere di materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabili e disinfettabili.
E' vietato l'impiego di polietilene, materiale plastiche ed altri materiali, non dichiarati espressamente idonei per alimenti mediante contrassegno specifico. Questo materiale deve essere tenuto sempre in buono stato di manutenzione e di pulizia, deve essere sempre disinfettato con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché all'inizio e alla fine della stessa.
Non e' ammesso l'uso di legno, salvo che per i ceppi ed i taglieri, per i quali si fa comunque obbligo di procedere al periodico livellamento ed adeguata disinfezione e pulizia.
L'uso dei detersivi, disinfettanti e antiparassitari per l'igiene dei locali e delle attrezzature deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.
E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo nei locali di produzione, preparazione e vendita delle carni.
I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni.
E' vietato introdurre anche temporaneamente cani, gatti ed animali da cortile nei macelli, laboratori e spacci.
Le carni provenienti dal sezionamento e comunque non destinate al consumo umano (quali le schegge d'osso, i gruppi di sangue e tutto il materiale di scarto) devono essere raccolti in recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti

di coperchio di chiusura. Tali recipienti devono essere giornalmente smontati e ripuliti.
Negli spacci e nelle macellerie può essere autorizzata, previo parere del Veterinario competente dell'A.S.L. e nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia, la vendita di:
a) carne appartenente a qualunque specie di animali, eccetto quella di bassa macelleria e quella equina, che devono essere vendute in spacci a ciò esclusivamente destinati.
E' vietata l'introduzione negli esercizi di vendita di animali non scuoiati;
b) volatili, pollame, conigli, nonché selvaggina.
Negli spacci e nelle macellerie non può essere autorizzata, oltre la vendita delle carni fresche o refrigerate e selvaggina:
a) salumi a taglio, carne insaccata o comunque preparata;
b) uova, purché confezionate ai sensi delle vigenti leggi;
c) alimenti surgelati, purché l'esercente sia in possesso dell'attestato rilasciato dal Veterinario competente dell'A.S.L.
Coloro che intendono porre in vendita carni congelate, sia allo stato di congelamento che di scongelamento, devono presentare domanda al Sindaco il quale autorizzerà la vendita, sentito il Veterinario competente dell'A.S.L. dopo aver accertato la sussistenza delle condizioni e dei requisiti previsti dalle norme vigenti, nonché dalle norme del presente regolamento.
La vendita delle carni congelate, allo stato di congelamento, e' ammessa negli spacci di carne e nelle macellerie che posseggono:
- banchi o armadi frigoriferi, destinati alla vendita di tali carni, che assicurino una temperatura non superiore a - 15.C;
- celle frigorifere per il deposito di tali carni con temperatura non superiore a 15.C, ove lo richiedono esigenze commerciali;
- adeguata attrezzatura di sezionamento, a meno che la vendita al dettaglio di carni congelate venga effettuata in tagli preconfezionati.
La vendita di carni congelate, allo stato di scongelamento, e' ammessa negli spacci dotati di banchi o armadi frigoriferi che assicurino temperature non superiori a + 4.C, separati dai banchi destinati alla vendita delle carni fresche o muniti di parete divisoria igienicamente idonea.
Le carni congelate devono tenersi distinte per specie nel modo seguente:
a) un banco o scomparto per carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine;
b) un banco o scomparto per carni avicunicole e per la selvaggina allevata.
Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinte.
Il deposito della carne congelata allo stato di scongelamento deve avvenire in scomparti autonomi ovvero in idonei contenitori lavabili e disinfettabili.
Le carni congelate devono provenire esclusivamente dagli esercizi come da normativa speciale vigente.
Negli esercizi di vendita al dettaglio e' vietato il ricongelamento delle carni.

Negli esercizi di vendita al dettaglio di carni congelate e' ammessa la possibilità di scongelare la carne.
Sulle carni preconfezionate devono figurare le indicazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge.
Le carni, sia allo stato fresco che allo stato congelato, devono essere distinte, oltre che dal bollo sanitario (V.S.), anche da uno speciale bollo portante per esteso indicazioni della categoria degli animali dai quali le carni provengono.
Gli spacci di carni e le macellerie devono esporre, in maniera ben visibile e con caratteri che risultino facilmente leggibili, all'interno e all'esterno del locale, insegne o tabelle con la dizione "carni fresche" o "carni congelate" o "carni scongelate", secondo lo stato della carne della quale e' autorizzata la vendita, seguita dalle indicazioni della specie di animali: bovina, bufalina, suina, ovina, caprina, avicunicola, selvaggina.
Sulle carni in mostra al pubblico deve essere esposto un cartellino con l'indicazione del prezzo unitario per chilogrammo, la specie di carni della quale trattasi, lo stato della carne (fresca, congelata, scongelata).
La vendita ambulante di carni fresche, congelate o comunque preparate, e' vietata.
Il Sindaco può consentire la vendita ambulante delle carni preparate, insaccati o salumi opportunamente protette, purché effettuate mediante unita' mobili riconosciute idonee dal Veterinario competente dell'A.S.L. La relativa autorizzazione sanitaria e' valida esclusivamente per il territorio comunale di competenza.
I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, nonché dalle disposizioni del presente regolamento.
Qualora la lavorazione consista solo nella confezione, da parte dei macellai, degli insaccati di pronto consumo e sia limitata alla vendita diretta nell'annesso spaccio, la preparazione può essere consentita anche nel locale retrobottega, purché riconosciuto idoneo dal Veterinario competente dell'A.S.L.
Presso gli esercizi di vendita al dettaglio e' consentita la preparazione, ai fini di vendita, di carni fresche o scongelate, macinate o tritate, soltanto in presenza del consumatore che lo richieda.
L'istituzione ed il funzionamento dei macellai pubblici e privati e' autorizzata dal Sindaco su conforme parere della competente autorità veterinaria dell'A.S.L.

Art. 196
Carni equine e di bassa macellazione

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

Art. 197
Celle frigorifere

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

Art. 198
Personale addetto agli spacci di carne

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.
Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe o grembiulini di tela bianca da tenersi sempre puliti.
Le donne addette alla vendita devono portare in capo una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

Art. 199
Lavorazione dei residui della macellazione

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

Art. 200
Trasporto delle carni

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macellai agli spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi, con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni.
Tali carri devono essere muniti di autorizzazione dell'autorità sanitaria e corrispondere ai requisiti previsti nel presente regolamento al capitolo trasporto di alimenti e revisionati periodicamente e non possono essere adibiti ad altri scopi.

Art. 201
Introduzione di carne nel comune

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

Art. 202
Laboratori di carni

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate sono disciplinati dagli artt. 50 e segg. del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.
L'apertura e l'esercizio di tali laboratori sono disciplinati dal D.P.R. 26 marzo1980, n. 327.
Le domande per ottenere l'autorizzazione alla apertura di tali esercizi devono essere rivolte al Sindaco e contenere una planimetria dei locali e la descrizione delle lavorazioni che si intendono eseguite.
Il Sindaco previo parere del Veterinario dell'A.S.L. rilascerà la prescritta autorizzazione.

Art. 203
Locali per laboratorio delle carni

I locali destinati alla lavorazione di carni debbono essere dichiarati idonei dal competente Servizio sanitario dell'A.S.L.
I locali, i banchi di lavorazione ed ogni altro materiale necessario debbono essere usati esclusivamente per la lavorazione cui sono destinati ed essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.
Ogni laboratorio deve essere fornito di sufficienti prese di acqua potabile corrette a comando manuale con vasche di lavaggio allacciate alla fognatura ovvero a pozzi di scarico riconosciuti idonei.
I pavimenti debbono essere di materiale lavabile e impermeabile con chiusini per il lavaggio e le pareti debbono essere rivestite di materiale che consenta un'idonea pulizia.
Gli arredi, i banchi di lavorazione, gli utensili non debbono essere in legno, neppure parzialmente, ma di materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti.

Art. 204
Personale addetto ai laboratori di carni

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.
Il personale stesso dovrà essere assoggettato a vaccinazione antitifica.
Detto personale dovrà indossare una vestaglia sempre di bucato e portare in testa copricapi per evitare caduta dei capelli nelle lavorazioni.

Art. 205
Chiusura dei locali

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

Art. 206
Carni di volatili e di selvaggina

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

CAPO VI
PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 207
Allevamento e vendita di pesci - crostacei - molluschi

Qualsiasi allevamento di pesci, crostacei, molluschi e simili sia in mare che in acque dolci deve essere preventivamente autorizzato dall'autorità sanitaria.
L'autorizzazione di vendita deve essere richiesta al Sindaco.
La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'autorità municipale e non potrà essere permessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.
Il pesce congelato non può essere venduto promiscuamente con il pesce fresco, ma separatamente e distinto con la scritta "congelato".
Valgono anche per la vendita dei prodotti ittici le norme sulla disciplina igienica degli alimenti di cui alla legge 30 aprile 1962 n. 283 modificata con L. 26 febbraio 1963, n. 441 e relativo regolamento attuativo approvato con D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 208
Locali per la vendita di pesce

I locali adibiti a vendita e deposito di peschi freschi o congelati o di crostacei devono essere areati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile o di facile lavatura e dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile e di scolo a chiusura idraulica.
I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno. La merce collocata sui banchi deve essere posta in idonei recipienti igienicamente ammessi dall'autorità sanitaria comunale (bacinelle e vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.), dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio.
Anche i venditori ambulanti devono adottare solo recipienti come quelli descritti nel comma precedente.
I residui della pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio, e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.
I recipienti che contengono pesce non debbono mai sgocciolare sui pavimenti e spandere colaticcio fuori della pescheria.
Detti recipienti appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.
Anche le friggitoie di pesce devono sottostare alle norme sopracitate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.
Le vasche per la conservazione del pesce vivo, destinato alla vendita per uso alimentare, devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.
I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.
Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, sempre puliti.

Art. 209
Limite di contaminazione da mercurio dei prodotti alimentari ittici

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

Art. 210
Controllo sanitario e requisiti dei prodotti ittici

L'industria ed il commercio di prodotti ittici (freschi, refrigerati e congelati) sono sottoposti al controllo sanitario del Servizio veterinario dell'A.S.L.
Il Veterinario competente dell'A.S.L. nell'esercizio delle sue funzioni di controllo, deve accertare lo stato di conservazione e commestibilità dei prodotti ittici, fin dal

momento dell'arrivo dai luoghi di produzione e comunque prima che siano immessi al commercio ed al consumo; a tale fine l'autorità sanitaria comunale stabilirà un orario di introduzione del pesce nel mercato.
Analogo controllo deve essere fatto sulle partite di pesce residuate dal giorno precedente, prima che siano rimesse alla vendita.
Durante queste visite ed in quelle eseguite nello svolgimento dei compiti di normale vigilanza, il Veterinario addetto procede anche al riconoscimento della specie e alla loro classificazione in categorie, accerta la loro provenienza e procede ad un particolare esame di provenienza da mercati esteri, specie per quanto riguarda il trattamento conservativo al mercurio.
Particolare attenzione dovrà essere posta all'accertamento dello stato di contaminazione di prodotti allo stato fresco, nella ricerca di sostanze coloranti o additivi non permessi dalla normativa vigente, nonché nella scoperta di incipienti fatti di putrefazione e, comunque, nella repressione dell'attività diretta a far apparire come freschi prodotti che non lo sono più.
Ai fini del controllo delle partite del pesce, dovranno essere regolamentate tutte le operazioni connesse alla commercializzazione come l'orario di introduzione delle visite e l'applicazione di sigilli di riconoscimento per l'identificazione delle partite visitate. La vendita dei prodotti fuori dagli esercizi e' vietata.
Il Veterinario Ispettore dei prodotti ittici provvederà ad identificare, sottrarre al consumo alimentare ed avviare alla distruzione:
a) pesci in stato di alterazione anche incipiente;
b) pesci pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con veleni vegetali, con materie esplodenti e con qualsiasi altro prodotto mezzo illegale o nocivo;
c) pesci imbrattati da alghe, terra, fango, pescati in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materie luride o in vicinanza di sbocchi di fogne;
d) pesci velenosi o comunque tossici per la loro natura o per fatti contingenti (inquinamenti ambientali);
e) pesci affetti da malattie;
f) molluschi lamellibranchi e gasteropodi morti per qualsiasi malattia o velenosi;
g) ostriche e mitili vivi, ma non provenienti da allevamenti, depositi ostabulati regolarmente autorizzati.
E' vietato introdurre nei magazzini frigoriferi esistenti nel territorio comunale, nonché porre in vendita negli spacci, pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte del Veterinario competente dell'A.S.L. (Azienda sanitaria Locale), che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario (per partite). E permessa la vendita promiscua di pesce fresco o congelato nel medesimo esercizio purché le diverse partite siano distinte con banchi separati e con l'apposizione di distinti cartellini indicatori. Il pesce congelato potrà essere venduto solo negli spacci muniti di cella frigorifera e, una volta scongelato, non può essere ricongelato.
La commercializzazione all'ingrosso e al minuto dei molluschi eduli e' consentita solamente se non presentati vivi, in confezioni originali sigillate, scortate dai

certificati sanitari previsti dalla normativa vigente, nei depositi, nei mercati e negli esercizi autorizzati.
I banchi destinati esclusivamente alla vendita dei molluschi e dei frutti di mare devono essere:
a) costituiti o almeno ricoperti da materiale impermeabile lavabile che non presenti soluzioni di continuità;
b) muniti di dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazioni del pubblico;
c) muniti di impianto refrigerante che assicuri una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto.
E' in ogni caso vietata la vendita ambulante dei molluschi e dei frutti di mare, salvo che questa venga effettuata nei locali o chioschi regolarmente autorizzati e rispondenti ai requisiti igienico - sanitari.
E' altresì vietato il rinfresco dei molluschi eduli e ogni altra operazione che comunque possa compromettere la salubrità del prodotto.
Il pesce congelato deve essere posto in vendita alla temperatura di conservazione di -18.C.
Ultimate le operazioni di ispezione del pesce, il Veterinario competente dell'A.S.L. deve provvedere all'identificazione delle partite con apposito contrassegno.

Art. 211
Vasche per l'ammollo di pesci salati

Le vasche ove si mettono a bagno il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile.
Per l'ammollo di tali pesci deve usarsi solo acqua potabile da rinnovarsi frequentemente, con divieto assoluto di usare acqua di calce o altri liquidi.

Art. 212
Divieto di pesca in acque contaminate

E' vietata la pesca in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materiale lurido ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne.
L'autorità sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.

CAPO VII
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art. 213
Ortaggi

Sono considerati ortaggi le piante o le parti di esse utilizzate per l'alimentazione:
a) le radici: carote, rape, ecc.;
b) i bulbi: agli, cipolle, ecc.;
c) i tuberi: patate, ecc.;
d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;
e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.;
f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;
g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.;
h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.
E' vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali. E' vietata la vendita, di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art. 214
Impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura

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

Art. 215
Frutta

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.
E' vietata la vendita:
a) della frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, e' consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
b) della frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità;
c) della frutta rotta o tagliata;
d) di frutta o verdura che contenga residui usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.
In deroga al disposto del punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio, e' consentito il taglio o conseguentemente vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie del taglio sia sempre

fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.
Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi, debbono essere sempre puliti.
E' vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori, contenenti muffe.
Particolari norme sulla classificazione, imballaggio, etichettatura e presentazione dei prodotti ortofrutticoli e agrumi sono stabilite con D.M. 4 agosto 1988, n. 355.

Art. 216
Cocomeraie

I tradizionali chioschi per la vendita dei cocomeri e meloni sono autorizzati dall'autorità sanitaria competente, con permesso stagionale, a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongano:
a) di due vani separati: uno per il custode ed uno per il deposito della merce;
b) di allacciamento all'acquedotto ed alla fognatura comunale. Per i chioschi già esistenti, ove non risulti possibile l'allacciamento suddetto, si può prevedere la dotazione di cisterne contenenti non meno di 200 (duecento) litri d'acqua sicuramente potabile da rinnovare quotidianamente e di contenitore idoneo per le acque usate;
c) di tavolo a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio e la vendita dei frutti;
d) di idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo sul posto dei frutti, ove questo si effettui;
e) di lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale anche per i chioschi che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;
f) di idonee stoviglie (piatti e posate) da tenersi sempre puliti e ben protetti dalla polvere.
Tutt'intorno ai chioschi dovrà essere effettuata una efficiente lotta contro le mosche, gli insetti ed altri parassiti.
Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente e, fino al momento dell'esportazione, dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta;
g) di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
h) di frigorifero per il ghiaccio.

Art. 217
Funghi

La vendita dei funghi freschi, secchi o lavorati e dei tartufi freschi o conservati, legge 352 del 23 agosto 1993, e' soggetta a visita sanitaria e ad autorizzazione dietro parere del Medico del Servizio d'igiene pubblica a chi e' già in possesso di licenza di commercio comprendente le voci dei gruppi corrispondenti alla tabella merceologica.
L'autorizzazione per la vendita dei funghi freschi spontanei deve essere rinnovata ogni anno.
I funghi freschi coltivati potranno essere venduti da chi e' in possesso di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli e tale commercio non necessita di speciale autorizzazione.
Di regola, viene adottato il seguente elenco di funghi dei quali e' consentito il commercio previa certificazione di avvenuto controllo da parte della A.S.L.:

NOME VOLGARE	NOME TECNICO
1) Prataiolo	Agaricus Campestris
2) Ovolo, Cocco	Amanita Caesarea
3) Chiodini, Famigliola buona, Sementino	Armillaria Mellea
4) Porcino, Moreccio, Ceppatello	Boletus edulis
5) Pinarolo domestico	Limacella Lenticularis
6) Ditola gialla e rossa	Clavaria botrytis
7) Gallinaccio, Galletto	Cantharellus cibarius
8) Prugnolo	Clitopilus prunulus
9) Steccherino, Spinarolo, Dentino	Hydnum repandum
10) Bubbola o Puppola	Lepiota procera
11) Vescia maggiore, Vescia	Lycoperdon bovista
	Boletus aureus
	Boletus reticulatus
	Cantharellus lutescens
	Marchella (tutte le specie)
	Clitocyhe gigantea, nebularis, georgia
	Tricholama georgia
12) Agarico delizioso, Lapacendro buono	
13) Spugnola gialla, Trippetto	
14) Spugnola bruna	
15) Pioppino	
16) Orecchino	
17) Tartufone	Tuber aestivum
18) Trifola bianca	Tuber magnatum
19) Tartufo del Perigord	Tuber Melanospurm
20) Tartufo nero di Norcia	Tuber brunale

Più altre riconosciute idonee da leggi dello Stato come indicato nel comma 2, art. 16 legge 352/1993.

E' vietata la vendita di funghi di specie diverse miscelati.
Sui contenitori deve essere indicata la specie dei funghi posti in vendita ed ogni contenitore può contenere solo funghi di una stessa specie.
E' proibita la vendita promiscua di funghi di specie diverse anche se commestibili; e' altresì vietata la vendita di funghi eccessivamente maturi, vecchi, coriacei, rammolliti od altrimenti avariati.
E' consentita la vendita dei pezzi di tartufo, intendendo per pezzi porzioni di tartufo superiore a cm. 0,5, e di tritume di tartufo costituito da porzioni di tartufo inferiore a cm. 0,5.
I pezzi ed il tritume di tartufo debbono essere venduti separatamente dai tartufi interi.

Art. 218
Funghi conservati

Potranno essere venduti funghi mangerecci sott'olio, sott'aceto al naturale, o comunque conservati, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi vigenti.
Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.
Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.
E' ammessa la vendita di funghi surgelati, congelati o comunque conservati al freddo, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi specifiche in materia.
E' vietata la vendita di Armillariella Mellea (Chiodino) conservata col freddo.
Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

Art. 219
Funghi secchi

Con denominazione "funghi secchi" possono essere posti in commercio interi o in sezioni o fettine di cappello e gambo, funghi appartenenti ai generi:

Boletus Edulis (e sue varieta')	Porcino
Morchella (tutte le specie)	Spugnola
Cantharellus Friesii	Galletto o Finferlo
Cantharellus Cibarius	
Cantharellus Lutescens	Trombetta o Finferlo
Psalliota Hortensis (varieta' Bispora)	Prataiolo o Champignon

E' vietata la vendita di funghi secchi invasi da muffe o da larve, insudiciati, contenenti corpi estranei o additivi chimici non consentiti o mancanti del tipico aroma.
E' vietata la vendita di funghi secchi in forma ambulante.
I funghi secchi possono essere venduti in confezioni chiuse con almeno il 50% di una facciata completamente trasparente ed incolore e dovranno portare impresso ben visibili: specie e genere di appartenenza, peso netto, norme e ragione sociale della Ditta confezionatrice.

Le confezioni potranno essere del peso netto di: 10/20/30/40/50/60/70/80/90/100 grammi e multipli interi.
E' vietata la vendita di funghi secchi venduti in confezioni di peso netto diverso.
I funghi porcini secchi dovranno essere venduti nella naturale proporzione di fettine di cappello e gambo (non meno del 35% di cappello, non più del 65% di gambo). E' lasciata al Sindaco la facoltà di autorizzare la vendita di funghi secchi sfusi. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere analizzati da un esperto micologo sotto il controllo dell'autorità sanitaria competente che rilascerà certificazione scritta di idoneità alla vendita. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere ceduti al rivenditore al dettaglio già analizzati dall'esperto micologo. La confezione originale, dopo l'apertura, resta sotto la responsabilità del rivenditore.
E' vietata l'importazione di funghi freschi, secchi o lavorati e di tartufi freschi o conservati non rispondenti alle presenti norme. I magazzini, i depositi ed i locali di lavorazione sono soggetti a vigilanza sanitaria.

CAPO VIII
UOVA - GELATI - SURGELATI

Art. 220
Uova

Per "uova" si intendono le uova di gallina in guscio, atte al consumo come tali o alla utilizzazione nell'industria alimentare.
La produzione, la raccolta, l'immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposti a vigilanza del Veterinario dell'A.S.L.
Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:
Categoria A o "uova fresche" con camera d'aria non superiore a 6 mm.;
Categoria B o "uova di seconda qualità o conservate" con camera d'aria non superiore a 9 mm.;
Categoria C o "uova declassate destinate all'industria alimentare".

Art. 221
Gelati

I gelati, ai fini del presente regolamento, sono considerati prodotti della pasticceria e debbono possedere, riferiti al prodotto disaerato, i requisiti prescritti.

Art. 222
Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

La produzione e vendita dei gelati e' subordinata al possesso rispettivamente dell'autorizzazione per laboratorio di pasticceria e dell'autorizzazione a vendere dolciumi.
Oltre i casi previsti al comma precedente, chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione del Sindaco.
E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetto dal contatto con il pubblico. La preparazione delle miscele, e conseguente loro trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuata in un vano apposito, od in un settore del vano vendita, avente le caratteristiche di laboratorio a norma dei precedenti artt. 125 e 126. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma d'inquinamento.
E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento quali la pastorizzazione o l'ebollizione.
E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 223
Produzione e vendita di gelati

La produzione ed il commercio del gelato devono avvenire nel rispetto delle disposizioni vigenti.
I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte pastorizzato.
Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' vietato l'impiego di uova conservate.
I recipienti per la fabbricazione e la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua calda e soda e risciacquati con acqua a getto continuo.
I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono essere sempre perfettamente stagnati. I contenitori delle miscele prima e dopo congelamento debbono essere tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.
I locali per la fabbricazione e la vendita del gelato devono essere ritenuti idonei dopo accertamento del Servizio di igiene pubblica.
Le pareti dei locali saranno piastrellate fino a 2 metri; i locali avranno pavimenti lavabili, gli attrezzi saranno mantenuti puliti; le aperture saranno munite di reti o di bacchette pendule per evitare l'ingresso degli insetti. Il laboratorio sarà munito di acqua corrente potabile.

I coni, i cestini, le ostie ecc. che costituiscono l'involucro dei gelati devono essere prodotti con materie idonee all'alimentazione. Il Servizio d'igiene pubblica potrà consentire l'uso di altri recipienti, purché non cedano sostanze tossiche.
Coni, cestini, ecc., usati per la distribuzione del gelato, dovranno essere protetti da mosche, insetti e polvere.

Art. 224
Vendita ambulante di gelati e simili

La vendita ambulante dei gelati e simili deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria locale ed e' consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati ed e' limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.
I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono essere autorizzati dalla autorità sanitaria e debbono:
- avere il cassone, in cui vengono sistemati i contenitori, refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia, sia all'interno che all'esterno, ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni, almeno settimanali.

Art. 225
Recipienti per la conservazione dei gelati

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile riconosciuto idoneo.
I recipienti ed utensili di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal Servizio di igiene pubblica dell'A.S.L.
Le spatole metalliche ed i mestoli per il prelevamento del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere in forma e lunghezza tali che la mano del venditore, e l'impugnatura dell'utensile non abbiano alcun contatto con il prodotto.

Art. 226
Surgelati - Disciplina

La produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti surgelati sono disciplinati dal D.Lgs. n. 110/92.
Il decreto ministeriale del 29 gennaio 1981 concerne i requisiti igienico sanitari dei locali in cui si effettua la vendita degli alimenti surgelati, nonché le apparecchiature di emergenza per il caso di sospensione della erogazione ed i requisiti di idoneità dei veicoli e contenitori adibiti al trasporto.

Art. 227
Definizione di surgelato

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

Art. 228
Elenco degli alimenti surgelati

Fanno parte degli alimenti surgelati i prodotti alimentari di origine vegetale o animale, sia allo stato naturale o comunque preparati, che in composizione mista, indicati nell'art. 1 del decreto ministeriale industria, commercio e artigianato del 15 giugno 1971 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 229
Trasporto degli alimenti surgelati

Per il trasporto degli alimenti surgelati si applicano le norme contenute nel D.M. 15 giugno 1971, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, modificate ed integrate con D.M. 29 gennaio 1981 e dal D.L. 27 gennaio 1992, n. 110.
I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto dei prodotti alimentari surgelati sono soggetti a preventiva autorizzazione sanitaria che ha validità di due anni.

Art. 230
Vendita alimenti surgelati

I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, cioé tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Art. 231
Divieto di importazione di prodotti surgelati

I prodotti surgelati lavorati all'estero non possono essere importati nel territorio dello Stato se non risultano preparati e commercializzati in conformità alle norme stabilite dalle leggi italiane.
Detti prodotti debbono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti idonei dalle autorità sanitarie.

CAPO IX
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Art. 232
Creme

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte, zucchero, uova con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.
Le creme debbono avere i seguenti requisiti microbiologici in 1 gr. di prodotto:
- Carica microbica - 100.000
- Germi patogeni - assenti
- Coliformi - 100
- Stafilococchi aurei-100

Art. 233
Paste dolci fresche e secche - Trasporto e vendita

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi e oli, uova, zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.
Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione e' subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria. Le creme contenute nelle paste dolci fresche debbono corrispondere ai requisiti microbiologici loro attribuiti al precedente art. 219, mentre la panna deve corrispondere ai requisiti di cui al precedente art. 174.
Il rifornimento delle paste dolci alle rivendite da parte dei laboratori di pasticceria deve avvenire con bolletta di accompagnamento specificante la Ditta produttrice, la Ditta destinataria e di conseguenza la data, la qualità e quantità di merce spedita. La bolletta di accompagnamento deve essere conservata dal rivenditore fino allo esaurimento della merce ed essere esibita, a richiesta, al personale incaricato della vigilanza.
Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte d'inquinamento.
Se si utilizzano per il trasporto contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.
Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti e dal contatto col pubblico.

CAPO X
ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 234
Zucchero

La produzione e vendita dello zucchero e' disciplinata dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045 e DD.MM. 14 febbraio 1972 e 11 agosto 1972.
Lo zucchero e' il prodotto che deriva dalla canna da zucchero o barbabietole.
Lo zucchero raffinato deve risultare completamente solubile in acqua e non contenere nessuna sostanza estranea organica o minerale.

Art. 235
Caffè

Il caffè e' il prodotto dell'albero della coffea arabica.
La disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e' regolamentata dal D.P.R. 16 febbraio 1973, n. 470.
Per il caffè decaffeinato valgono le norme del D.M. 28 dicembre 1972.
E' assolutamente vietato di dare il nome di caffè e di vendere con questa denominazione qualsiasi sostanza, in grana o in polvere, non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

Art. 236
Cacao - Cioccolato

Il cacao e' il prodotto dei semi dell'albero di cacao (Theobroma cacao L.), fermentati ed essiccati.
La produzione, preparazione e commercio del cacao e dei suoi comporti e' disciplinata dalla legge 30 aprile 1976, n. 351, D.L. 3 giugno 1977, n. 254- legge 19 luglio 1977, n 420.

Art. 237
Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao

La legge dispone le indicazioni che debbono riportarsi su ogni tipo di prodotto e di confezione.
I contravventori sono puniti, a secondo delle infrazioni, con le ammende previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 238
Camomilla

La raccolta, confezionamento e vendita della camomilla e' disciplinata dalla legge 30 ottobre 1940, n. 1974
La camomilla non può essere posta in commercio sfusa.

Art. 239
Droghe e spezie

E' vietato vendere droghe e spezie non consentite dalla legge e la cui qualità non corrisponda al nome merceologico sotto cui sono vendute o che siano alterate, sofisticate, avariate ecc.
I recipienti o involucri che le contengono devono portare chiaramente la denominazione della droga.
I prodotti con denominazioni di fantasia debbono chiaramente indicare le sostanze di cui sono formati.

CAPO XI
REQUISITI DELLE BEVANDE

Art. 240
Acque minerali

Le norme per la produzione e vendita delle acque minerali sono previste dal D.L. 25 gennaio1992, n. 105. Lo stesso decreto prescrive le nuove norme per l'etichettatura delle acque minerali.

Art. 241
Acque gassate

La produzione e la vendita delle acque gassate sono disciplinate dal decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105.

Art. 242
Ghiaccio artificiale

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita per uso alimentare deve essere munito di licenza rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio sanitario competente dell'A.S.L.

L'ufficiale sanitario dovrà accertarsi dello stato dei locali, dei mezzi di produzione e dell'acqua impiegata nella produzione di ghiaccio.
L'introduzione nel Comune di ghiaccio deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria.

Art. 243
Ghiaccio naturale

L'impiego del ghiaccio naturale può essere consentito dall'autorità sanitaria solo in quegli esercizi in cui vi e' la garanzia che il ghiaccio non venga in alcun modo a contatto con gli alimenti e bevande.
E' vietata l'introduzione e la vendita nel Comune del ghiaccio naturale.

Art. 244
Sciroppi - Succhi di frutta

Il nome di sciroppo viene usato per indicare la mescolanza di un succo o mosto di frutto con saccarosio o soluzione di saccarosio.
La produzione e la vendita sono disciplinate dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dalla legge 23 febbraio 1968, n. 116, nonché dal D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni.
Per gli sciroppi contenenti soluzione di saccarosio, estratti o tinture ricavati da semi, cortecce, bucce, radici, foglie, fiori o altre parti delle piante ovvero aventi denominazione di fantasia deve essere indicata la sostanza da cui e' stato derivato l'estratto.
La preparazione e vendita dei succhi di frutta sono disciplinate dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489.
Il controllo sull'effettiva trasformazione in succhi ed in olii essenziali delle arance e dei limoni e' disciplinato dal D.M. 7 gennaio 1983.

Art. 245
Sciroppi vietati

E' assolutamente vietato porre in vendita sciroppi composti in tutto o in parte da sostanze che non siano chiaramente indicate ovvero sciroppi che non corrispondono alla definizione.
E' altresì vietata la vendita di sciroppi colorati con sostanze non consentite dalle vigenti disposizioni.

Art. 246
Mosti e vini

I mosti ed i vini sono regolamentati dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, e dalla legge 9 ottobre 1970, n. 739.
Particolari sanzioni sono previste per le frodi sui vini e sui mosti.

Art. 247
Bevande di fantasia a base di vino e/o mosto

Le bevande di fantasia a base di vino e/o mosto sono disciplinate dal D.M. 29 febbraio 1988, n. 124.
E vietato nella loro preparazione utilizzare sostanze aromatizzanti atte a conferire al prodotto caratteristiche specifiche particolari che possano ricordare il sapore delle uve aromatiche, dei mosti e dei vini derivati come i moscati ed altri. E' vietata inoltre l'utilizzazione di mosti, succhi e vini provenienti da uve da tavola, saccarosio o altre sostanze dolcificanti e aromi artificiali come definiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 248
Vinacce, vinello e aceto

Il D. 12 febbraio 1965, n. 162 modificato con D.P.R. 14 marzo 1968, n. 773 disciplina in modo completo la materia riguardante la detenzione delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.

Art. 249
Birra

Il prodotto della birra e' disciplinato dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, dalla legge 10 agosto 1962, n. 1354, dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1498 e dalla legge 16 luglio 1974, n. 329.

Art. 250
Lavorazione della birra

Nella lavorazione della birra debbono essere impiegate sostanze innocue, come trucioli di faggio o di quercia, o legno di noce avellana, colla di pesce fosfato, di calcio e altri ingredienti consentiti dalle leggi.
La colorazione della birra proviene dal malto torrefatto.

Art. 251
Birre vietate

E' vietata la vendita di birre di seguito indicate:
a) aventi concentrazione del mosto minore all'11% ovvero grado alcoolometrico minore del 3% e grado di fermentazione minore del 48%;
b) che abbia l'aspetto torbido per eccesso di lievito o per malattie dell'inacidamento o per vischiosità o altre cause di avarie;
c) che abbiano una acidità maggiore di quella normale consentita;

d) che siano state addizionate con sostanze estranee non consentite;
e) che abbiano un contenuto di glicerina maggiore di gr. 0,4 x litro.

Art. 252
Trasporto della birra

La birra deve essere trasportata in recipienti di legno ovvero di vetro scuro, non piombiferi o in recipienti di materiale opaco e non intaccabili dalla birra.

CAPO XII
IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 253
Sostanze coloranti

Il D.M 22 dicembre 1967, emesso in attuazione dell'art. 10 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e modificato successivamente con i DD.MM. 10 luglio 1969, 15 dicembre 1970, 6 marzo 1975, 3 dicembre 1976, 21 marzo 1977 e 19 aprile 1977, e legge 142/1992 e D.P.R. 459/1993, disciplina le materie coloranti e l'impiego delle stesse nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi delle sostanze alimentari e degli oggetti d'uso personale e domestico.

Art. 254
Prodotti confezionati con materie coloranti

Le materie coloranti destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari debbono essere poste in commercio in confezioni chiuse all'origine in modo tale da non consentirne la manomissione e recanti le seguenti indicazioni:
a) "colorante per prodotti alimentari di cui e' consentita la colorazione";
b) il numero indicato nella sezione A dell'elenco allegato al D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni ed integrazioni;
c) il nome o la ragione sociale e la sede della ditta produttrice o confezionatrice o la denominazione e la sede della ditta venditrice all'interno della C.E.E.

Art. 255
Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario

Le disposizioni previste dagli articoli di cui sopra non si applicano alle sostanze naturali dotate di proprietà aromatiche, saporose o nutritive che esplicano un effetto colorante secondario quali la paprica, la curcuma, lo zafferano e il legno di sandalo.

L'aggiunta di tali sostanze deve essere indicata tra gli ingredienti sulla confezione o su etichetta appostavi e, nel caso di sostanze alimentari, secondo le modalità previste dal presente regolamento.

Art. 256
Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte

Nella preparazione di prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza di più sostanze possono essere impiegate sostanze colorate a norma di legge anche quando non e' autorizzata la colorazione del prodotto alimentare finito, purché non si determini la colorazione di massa del prodotto stesso.
I semilavorati destinati alla preparazione di sostanze alimentari di cui e' ammessa la colorazione possono essere calcolati, fermo restando per essi quanto sopra stabilito.

CAPO XIII
INGREDIENTI, ADDITIVI CHIMICI AROMATIZZANTI, SURROGATI O SUCCEDANEI DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 257
Ingredienti

L'art. 5 del D.L. 27 gennaio 1992, n. 109 definisce "ingrediente" qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.
L'elenco degli ingredienti e' costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine al peso decrescente al momento della loro utilizzazione. Esso e' preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola "ingredienti".
L'acqua e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare e' determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti adoperati al momento della loro messa in opera. L'acqua aggiunta può non essere indicata ove non superi, in peso, nel prodotto finito, il 5%.
Qualora trattasi di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.
Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia: gli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 1 del D.L. 109/1992 che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria; nei casi in cui il prodotto

alimentare sia costituito unicamente da una miscela di oli ottenuti da semi diversi deve essere indicato l'elenco degli ingredienti solo se ciascuno di essi sia impiegato in quantità non inferiore al 20%.
Con D.M. 13 luglio 1984 e' stato determinato l'elenco previsto dal D.M. 31 marzo 1965 per la disciplina degli additivi chimici consentiti per la preparazione di alimenti.

Art. 258
Additivi chimici

Ai sensi del D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni ed integrazioni, sono considerati additivi chimici quelle sostanze, prive di potere nutritivo o impiegate a scopo non nutritivo, che si aggiungono in qualsiasi fase di lavorazione alla massa o alla superficie degli alimenti per conservarne nel tempo le caratteristiche chimiche, fisiche o fisico - chimiche, per evitarne l'alterazione spontanea o per impartire ad essi, oppure per esaltarne favorevolmente, particolari caratteristiche di aspetto, di sapore, di odore o di consistenza.

Art. 259
Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici

La produzione, il commercio ed il deposito all'ingrosso di additivi chimici per uso alimentare sono soggetti ad autorizzazione sanitaria.
L'autorizzazione alla produzione e' rilasciata dal Ministero della sanità.
Le autorizzazioni al commercio e al deposito all'ingrosso sono rilasciate, rispettivamente dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 2), e dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 3), del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.
Le autorizzazioni di cui ai precedenti commi vengono rilasciate previo sopralluogo inteso ad accertare l'idoneità degli impianti, delle attrezzature e dei locali all'esercizio, rispettivamente, delle attività di produzione, commercio e deposito delle sostanze alle quali si riferisce l'istanza.
Il rilascio dell'autorizzazione alla produzione di additivi chimici per uso alimentare e' subordinato, inoltre, alla disponibilità, da parte del richiedente, di un idoneo laboratorio per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte dai decreti ministeriali, per le sostanze alle quali l'istanza si riferisce, ovvero all'esistenza di una convenzione stipulata con idoneo laboratorio di analisi per il controllo periodico della produzione.
E' esentato dall'obbligo di disporre di un laboratorio, proprio o convenzionato, chi procede esclusivamente all'estrazione di olii essenziali nonché di aromi naturali dalle piante o loro parti sotto forma di infusi o distillati acquosi od idro alcoolici.

Art. 260
Domande di autorizzazione

Le domande intese ad ottenere le autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:
a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
b) l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e dell'ubicazione dei locali destinati al commercio o deposito all'ingrosso degli additivi;
c) l'indicazione degli additivi che si intende produrre, commerciare o detenere in deposito, secondo la denominazione prevista dai decreti di cui all'art. 22 della legge n. 283/1962.
Le domande debbono, inoltre, essere corredate dalla pianta planimetrica dei locali, su scala 1:100.

Art. 261
Indicazioni per le confezioni di additivi

Gli additivi chimici debbono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine sulle quali sono riportate, salvo deroghe previste da altre norme, le seguenti indicazioni:
a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice o confezionatrice e la sede dello stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento; oppure, ove si tratti di prodotti fabbricati in altri Paesi della C.E.E., il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuato in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E. in cui essa risiede;
b) la dicitura "additivo" da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne e' consentito l'impiego, oppure la dicitura "per alimenti (uso limitato)";
c) la indicazione del gruppo di appartenenza, seguita dalla denominazione chimica o dalla corrispondente sigla, secondo la nomenclatura riportata nell'elenco allegato al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e, nel caso di miscele, anche le relative percentuali;
d) il peso netto.
Le indicazioni di cui alla lettera c) vengono stabilite, per gli aromi, con decreti ministeriali .

Art. 262
Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici

Salvo quanto stabilito nei decreti da emanare dal Ministro della sanità, previsti dalla legge, le sostanze alimentari trattate con additivi chimici o che, comunque li contengano, debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sull'apposito cartello che denomina la sostanza alimentare, oltre alle indicazioni di cui sopra,

anche l'indicazione del gruppo funzionale di appartenenza dell'additivo (es. conservativi, antiossidanti, ecc.) seguito dalla denominazione o dalla corrispondente sigla secondo la nomenclatura riportata nei predetti decreti.
E' fatto divieto di adoperare o aggiungere denominazioni differenti da quelle con le quali gli additivi figurano nell'apposito elenco.
Le indicazioni di cui al primo comma non sono obbligatorie per i prodotti disciplinati dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

Art. 263
Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali

Nell'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento e' ammessa la facoltà di estrarre con mezzi fisici aromi naturali da parte delle imprese alimentari che utilizzano i detti aromi unicamente nella produzione degli alimenti e bevande di propria produzione. In tal caso la domanda di autorizzazione deve contenere anche le indicazioni dell'utilizzazione di detti aromi.
Le sostanze aromatizzanti di cui al precedente comma possono essere impiegate sia singolarmente che in miscela.
Le sostanze alimentari aromatizzate debbono riportare sulla confezione o sul cartello prescritto, denominante la sostanza alimentare allo stato sfuso, la dicitura "aromi naturali" e/o "aromi artificiali", a caratteri leggibili e indelebili, senza obbligo di specificare la sostanza aromatizzante.
Nel caso di aromatizzazione completamente prevista dalle norme vigenti la dicitura "aromi naturali," non e' obbligatoria per i liquori, i vini aromatizzati e le bevande disciplinate dal regolamento approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, e per le acquaviti nel caso dell'aromatizzazione complementare prevista dalle vigenti norme.

CAPO XIV
ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 264
Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate

Le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni debbono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente applicate le seguenti indicazioni:
a) la denominazione di vendita;
b) l'elenco degli ingredienti;
c) il quantitativo netto nel caso di prodotti preconfezionati in quantita' unitarie costanti, la quantità nominale;

d) il termine minimo di conservazione, o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzioni della natura del prodotto;
f) le istruzioni per l'uso;
g) il luogo di origine o di provenienza;
h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia in vendita nel territorio nazionale.
Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana, e' consentito riportarle anche in più lingue.
Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, e' consentito riportare le menzioni originarie.
Restano ferme le disposizioni che impongono ulteriori o più specifici obblighi ai fini fiscali e metrologici.

Art. 265
Denominazione di vendita

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare e' la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.
La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.
La denominazione di vendita comporta, inoltre, una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

Art. 266
Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal D.L. 109/1992.
Essa si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre collettività simili.

Art. 267
Quantità netta del prodotto

L'art. 9 del richiamato D.L. 109/1992 prescrive che la quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unita' di volume per i prodotti liquidi e in unita' di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri il chilogrammo o il grammo.
Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due o più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta e' fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi.
L'indicazione della quantità netta non e' obbligatoria:
a) per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al prezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono pero' recare rispettivamente l'indicazione "da vendersi a pezzo" o "da vendersi a peso;
b) per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a 5 gr. o 5 ml. salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi e i lieviti;
c) per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a 30 grammi.

Art. 268
Termini di conservazione e data di scadenza

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare e' la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.
Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: "da consumarsi preferibilmente entro..."
La data di scadenza e' la data entro la quale il prodotto va consumato, essa va indicata con la dicitura da "consumarsi entro" seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.
Qualora sia necessario adottare particolari norme per l'uso nel tempo del prodotto, le indicazioni di cui sopra vanno completate con il periodo di validità.
La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.
In deroga a quanto previsto dal precedente comma la data può essere espressa:
a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi, ma non per oltre diciotto mesi;
c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.
L'indicazione del termine minimo di conservazione o di qualsiasi altra data non e' richiesta:

a) per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito trattamenti analoghi;
b) per tutti i vini ivi compresi i vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati;
c) per le bevande con un contenuto alcoolico pari o superiore al 10% in volume;
d) per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;
e) per gli aceti;
f) per il sale da cucina;
g) per gli zuccheri solidi;
h) per i prodotti di confetteria;
i) per i gelati monodose;
l) per le gomme da masticare e prodotti analoghi.

Art. 269
Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine la cui confezione non sia più integra, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da a) ad f) dell'articolo 242.
Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.
Le confezioni non superiori a gr. 40 possono riportare la sola indicazione del nome o ragione sociale del produttore, o il marchio depositato, sempreché sul loro contenitore figurino le indicazioni previste per i prodotti confezionati.
Norme particolari riguardanti la etichettatura e l'imballaggio delle sostanze e dei preparati pericolosi, sono stabilite dalla legge 29 maggio 1964, n. 256 e successive norme di cui al D.M. 17 dicembre 1977, D.M. 17 ottobre 1984, D.M. 18 ottobre 1984 - modificato con D.M. 22 febbraio 1988, n. 77 - , D.M. 25 luglio 1987, n. 555, D.P.R. 20 febbraio 1988, n. 141 che modifica il D.P.R. 24 novembre 1981, n. 927 e dal D.P.R. 24 maggio 1988, n. 215 e D.P.R. 24 maggio 1988, n. 223.

CAPO XV
TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Art. 271
Idoneità igienico - sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire a sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.
E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.
E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.
Ai fini e secondo la procedura prevista dal regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico - sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato e' affidato al Servizio sanitario dell'amministrazione medesima.

Art. 272
Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:
a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.
L'autorizzazione e' rilasciata dalla competente autorità sanitaria.

Art. 273
Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di mezzi adibiti al trasporto debbono contenere:
a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
b) gli estremi d'identificazione del veicolo;
c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.
Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.
Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente. La disposizione si estende anche ai mezzi di trasporto prodotti nei sei mesi successivi all'entrata in vigore del presente regolamento.

Art. 274
Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi di cui sopra, e' valida per due anni dalla data del rilascio.
Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.
Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, al Ministero della sanità.

Art. 275
Mantenimento dell'idoneità igienico - sanitaria dei mezzi di trasporto

Il trasportatore e' tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.
L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non e' più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al comando di polizia stradale della Provincia in cui e' stata rilasciata.

Art. 276
Requisiti delle cisterne e dei contenitori

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:
1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici consentiti dalla legge e dai relativi decreti di attuazione;
2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordi in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
5) quando necessario, protezione termica e se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne e i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi delle precedenti norme.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico - sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 277
Requisiti dei veicoli di trasporto delle carni e dei prodotti ittici

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

a) avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;

b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzane e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni

non tocchino il pavimento: salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.
I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi. Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.
Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.
Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge e dei relativi decreti di attuazione. Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.
I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lettera a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.
Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.
La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.
Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedono idonei requisiti igienico - sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 278
Idoneità igienico - sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari immatricolati all'estero

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.
I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato dall'autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti l'idoneità igienico - sanitaria del veicolo o contenitore.
Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente regolamento, non preveda ne' consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può richiedere tale attestazione al Ministero della sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico - sanitario, l'attestazione può essere rilasciata dal Ministero della sanità direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

Art. 279
Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C al regolamento n. 327 del 1980 modificato con le successive norme già citate deve essere effettuato con modalità' atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.
Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può aggiornare con proprio decreto l'allegato di cui al precedente comma.

Art. 280
Sostanze alimentari per cui sono prescritti, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazione di particolari esigenze di natura igienico - sanitaria, e' necessario adottare le misure che seguono.
Le sostanze alimentari di cui al precedente comma devono essere accompagnate da una dichiarazione o altro documento equipollente del venditore o dello spedizioniere in cui sono indicati:
1) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore e dello spedizioniere;
2) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;
3) la località di destinazione;
4) l'indicazione precisa delle sostanze alimentari trasportate ed il loro quantitativo;
5) la dichiarazione che le sostanze alimentari sono conformi alle norme vigenti.
La dichiarazione di cui al precedente comma deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e consegnata a fine viaggio al destinatario che e' tenuto a conservarla per almeno trenta giorni a disposizione dei predetti organi di vigilanza.
Nel caso di tentata vendita all'ingrosso, nella dichiarazione di cui sopra sono omesse le indicazioni previste ai punti 2) e 3) che sono sostituite dalla indicazione che la merce e' destinata alla tentata vendita. L'incaricato della vendita e' tenuto a comunicare entro dieci giorni al fornitore il nome o la ragione sociale, la sede, il domicilio dell'acquirente e la località di consegna o, nel caso in cui la tentata vendita non sia conclusa, delle persone alle quali e' stata effettuata la consegna. Il fornitore e' tenuto a conservare per almeno sessanta giorni tale comunicazione.

Art. 281
Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme regolamentari speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.
L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, l'autorità sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personale sanitario, all'uopo incaricato con l'ordine di servizio di cui nel successivo comma.
Detto personale e' responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo, con speciale ordine di servizio, dall'autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.
L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.
Una delle due copie, che debbono essere firmate dall'autorità sanitaria che ha disposto il servizio e la seconda viene trattenuta dall'autorità sanitaria destinataria.
L'autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte dell'autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed e', a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

CAPO XVI
DISPOSIZIONI VARIE

Art. 282
Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

Le imprese che producono oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllare la rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie ed a dimostrare in ogni momento di avere provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.
L'utilizzazione in sede industriale o commerciale di oggetti di cui al precedente comma, e' subordinata all'accertamento della loro idoneità allo scopo cui sono destinati (D. Lgs. n. 108/92).

Art. 283
Limiti di cariche microbiche negli alimenti

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprie ordinanze i limiti delle cariche microbiche di cui all'art. 5, lettera c), della legge n. 283 del 1962.

Con le ordinanze vengono indicati i criteri di valutazione delle risultanze degli accertamenti microbiologici effettuati sui singoli campioni prelevati.

L'assenza di germi patogeni nelle sostanze alimentari deve intendersi riferita a quantità determinate di prodotto che saranno all'uopo fissate con le ordinanze di cui sopra.

Qualora i valori emersi dagli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere configurabile l'ipotesi prevista dall'articolo 5, lettera d) della legge, deve esserne fatta specifica menzione nel referto di analisi.

La eventuale revisione di analisi, in materia di cariche microbiche, per gli alimenti di cui all'art. 143 del presente regolamento non comporta necessariamente la ripetizione della analisi.

Ove venga proposta istanza di revisione, il laboratorio di primo grado dove fornire una relazione dettagliata indicando le modalità operative degli accertamenti effettuati.

La revisione d'analisi non e' prevista per gli esami batteriologici degli alimenti di cui all'art. 144 del presente regolamento.

In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, le ordinanze di cui all'art. 5, lettera c), della legge, stabiliscono in quali casi si addiviene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

Art. 284
Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

La detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzanti, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti e' ammessa nei laboratori di ricerca annessi agli stabilimenti produttori con l'osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 9 della legge e a condizione che la loro quantità sia rapportata alle esigenze di studio e che in ogni caso tali sostanze non siano impiegate nella produzione di alimenti da immettere al commercio.

La detenzione delle sostanze di cui al comma precedente deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria, che deve riportarle in un registro di carico e scarico.

Art. 285
Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

E' ammessa la detenzione di specifiche sostanze usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti.
La detenzione di tali sostanze deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

Art. 286
Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione

L'importazione di sostanze destinate all'alimentazione e' subordinata ad attestazione, resa dall'importatore o dal suo legale rappresentante, sulla dichiarazione doganale o ad essa allegata, che conferma le sostanze conformi alle norme vigenti in Italia in materia di alimentazione.
Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi o regolamenti speciali nonché da convenzioni concernenti particolari sostanze alimentari.

TITOLO VII
DETERSIVI

CAPO I

DETERGENTI SINTETICI
Legge 26 aprile 1983, n. 136

Art. 287
Prodotti detersivi

Detersivo o detergente sintetico e' il prodotto la cui composizione sia stata appositamente studiata per concorrere allo sviluppo del processo detergente e che contenga elementi essenziali, tensioattivi, sintetici ed eventuali altri elementi secondari quali coadiuvanti, rinforzanti, additivi, ecc.

Art. 288
Autorizzazione per la produzione e vendita di detersivi

L'esercizio di stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento di detersivi e' subordinato al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria rilasciata, su domanda degli interessati, dal Sindaco, previo accertamento delle idonee cautele per la salvaguardia dell'ambiente.
Il Sindaco da' notizia del rilascio della autorizzazione all'autorità regionale e al Ministero della sanità.
I contravventori alla disposizione del primo comma sono puniti con la sanzione amministrativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 289
Divieto di produzione di detersivi a bassa degradabilità o ad alto contenuto di fosforo

E' vietata la produzione, detenzione, immissione in commercio, importazione in Italia di detersivi la cui biodegradabilità media dei tensioattivi sintetici in essi contenuti sia inferiore al 9%.
E' altresì vietata la produzione di detersivi contenenti P, polifosfato superiore all'1% (D.M. 9 giugno 1988, n. 202).

Art. 290
Etichettatura dei detersivi

I detersivi confezionati debbono riportare sulle confezioni o su etichette appostevi, le seguenti indicazioni in lingua italiana, a caratteri leggibili, visibili ed indelebili:

a) la denominazione del prodotto;
b) il nome o la ragione sociale e la sede o il marchio depositato del responsabile dell'immissione in commercio;
c) il grado di biodegradabilità e, nei detersivi per il bucato, il tenore dei composti di fosforo, espresso in P.;
d) indicazioni e istruzioni sull'impiego.
I detersivi venduti sfusi debbono essere contenuti in recipienti con le stesse indicazioni di cui al comma precedente.
Le stesse indicazioni debbono, altresì, figurare sui documenti di accompagnamento degli stessi qualora trasportati alla rinfusa.
I contravventori sono puniti con la sanzione amministrativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

TITOLO VIII
IGIENE SOCIALE

CAPO I
VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 291
Vigilanza igienica sanitaria degli istituti scolastici

Alla autorità sanitaria locale compete la vigilanza igienica-sanitaria su tutti gli alunni delle scuole pubbliche e private, degli asili infantili, dei nidi.
Tale vigilanza e' esercitata tramite l'apposito Servizio dell'Azienda sanitaria locale.
Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.
Nei convitti e negli istituti scolastici di qualsiasi ordine le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate.
Ogni malattia contagiosa o infettiva accertata fra gli alunni o fra gli insegnanti o personale addetto, da parte dei medici e dei direttori di collegi, di istituti, scuole, ecc., dovrà essere notificata al competente Servizio sanitario dell'A.S.L.

Art. 292
Educazione sanitaria

I sanitari dell'A.S.L. preposti ai servizi di vigilanza igienico sanitaria delle scuole debbono:
1) collaborare con il personale insegnante per la scelta di argomenti, metodi e sussidi che meglio si confanno alla formazione di un'educazione sanitaria collettiva ed individuale;
2) organizzare periodiche riunioni degli insegnanti per la trattazione di problemi di sanità e igiene scolastica;
3) organizzare riunioni con alunni per la trattazione di materiale igienico - sanitario.

Art. 293
Cartella sanitaria degli alunni

Ogni alunno all'inizio della sua carriera scolastica viene sottoposto a visita medica e al suo nome viene intestata una cartella sanitaria che lo seguirà nel corso di tutta la sua carriera scolastica.

Art. 294
Controllo sanitario degli alunni

E' fatto obbligo ai parenti degli alunni che si assentano per malattia di presentare alla Direzione della scuola al momento del ritorno a scuola un certificato medico attestante la malattia contratta.
Gli alunni rimasti assenti dalle lezioni da oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione, non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito a nulla osta rilasciato dal Medico scolastico ovvero dietro presentazione di certificato del medico curante in cui si attesti la guarigione e la non trasmissibilità della malattia avuta.

Art. 295
Controllo del personale

Gli insegnanti e gli inservienti degli istituti scolastici affetti da malattie infettive o contagiose dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.
Non potranno essere riammessi che in seguito a presentazione di un nulla osta del competente Servizio dell'A.S.L. o del medico curante, che lo rilascerà dopo gli accertamenti del caso.

Art. 296
Misure contro il diffondersi di malattie infettive

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia dagli alunni.
Prima di entrare in classe gli alunni si toglieranno i soprabiti ed eventuali indumenti, appendendoli ciascuno al proprio posto nello spogliatoio fuori dalla classe.
I ragazzi che risultano poco propensi alla pulizia dovranno essere sottoposti a particolare sorveglianza e oggetto di educazione sanitaria per curare la personale pulizia.
La massima sorveglianza dovrà essere esercitata dal personale docente al fine di ottenere la migliore pulizia dei locali scolastici ed igienici.

Art. 297
Sorveglianza dei direttori d'Istituto

I Direttori degli istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili dell'andamento generale degli istituti che da essi dipendono e sorvegliano il funzionamento di tutti i servizi e l'adempimento delle prescrizioni del competente Servizio sanitario dell'A.S.L.
Di ogni deficenza della pulizia e dell'igiene essi dovranno renderne immediatamente edotta l'autorità sanitaria.
Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, il Sindaco, sentito il parere del competente Servizio sanitario dell'A.S.L., potrà disporre la chiusura della classe o della scuola per il tempo necessario per la completa disinfezione.

CAPO 11
Malattie infettive e sociali

Art. 298
Obbligo della notifica - Raccolta e trasmissione dei dati

I medici, che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita notifica, al Medico igienista del Servizio d'igiene pubblica, compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dal Servizio di igiene pubblica. La denuncia telefonica urgente viene ricevuta dal Servizio di igiene pubblica per le malattie della classe I.
L'obbligo della notifica compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive o parassitarie che si verifichino nelle rispettive collettività.
Il nuovo sistema informativo del Ministero della Sanità e' stato introdotto con D.M. 15 dicembre 1990, e suddivide in cinque classi le malattie da notificare, cui corrispondono modalità diverse di notifica.
Il Veterinario dell'A.S.L. segnala al Medico igienista dell'A.S.L. casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verifichino negli animali indicando, anche le misure adottate per impedire la diffusione e la trasmissione delle malattie infettive.

Art. 299
Malattie veneree - Baliatico

Il regolamento speciale 25 marzo 1923, n. 840 e le istruzioni ministeriali 15 agosto 1923, n. 2350 A.C. e la legge 26 luglio 1956, n. 837 dettano norme per la lotta contro la diffusione delle malattie veneree.
I servizi sanitari dell' A.S.L. provvedono alla distribuzione gratuita dei medicinali e all'assistenza medico - chirurgica ovvero ospedaliera.
La profilassi per le malattie veneree e' stata riformata con legge 25 luglio 1956, n. 837.
Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata su certificato di idoneità' rilasciato dal competente Servizio sanitario dell' A.S.L.
Ogni balia che prenda presso di se' un bambino deve presentarsi ogni mese unitamente al bambino al competente Servizio sanitario dell' A.S.L. per l'accertamento dello stato di salute suo e del bambino.
L'autorizzazione del Sindaco viene revocata quando sia accertato che la balia autorizzata e' affetta da malattie trasmissibili.
Il D.L. 4 agosto 1918, n. 1395 e il D.M. 6 gennaio 1919 disciplinano la profilassi delle malattie trasmissibili per il baliatico.

CAPO III
VACCINAZIONI

Art. 300
Vaccinazioni obbligatorie

Il competente Servizio sanitario dell' A.S.L. provvede alla vaccinazione e rivaccinazione dei soggetti obbligati. Le vaccinazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi sono:
a) vaccinazione antidifterica (Legge 6 giugno 1939, n. 891- D.C.G. 7 marzo 1940);
b) vaccinazione antipoliomielitica (Legge 4 febbraio 1966, n. 51, D.M. 25 maggio 1967- D.M. 14 gennaio 1972);
La vaccinazione antitifica (D.C.G. 2 dicembre 1926 e D. P.R. 327/80) e' obbligatoria, solo per alcune categorie di soggetti;
c) vaccinazione antitetanica (Legge 5 marzo 1963, n. 292 e legge 20 marzo 1968, n. 419) ;
d) vaccinazione antiepatite virale B (legge 27 maggio 1991, n. 165).
La vaccinazione antitubercolare prevista dall' art. 10 della legge 14 dicembre 1970, n. 1088 e regolamentata con D. P.R. 23 gennaio 1975, n. 477, e' obbligatoria solo per alcune categorie di soggetti.

Art. 301
Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione

I genitori, i direttori dei collegi, i direttori di scuole e chiunque eserciti la tutela o abbia la custodia di minori hanno l'obbligo di sottoporre gli stessi alle vaccinazioni prescritte.

Art. 302
Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole

Per l'ammissione alle scuole primarie e secondarie ovvero per l'ammissione nei convitti e nelle colonie o nelle comunità in genere e' prescritta la presentazione di un certificato rilasciato dall'ufficiale sanitario da cui risulti che l'iscrivendo e' stato sottoposto alle vaccinazioni prescritte dalle vigenti leggi.

Art. 303
Schedario dei vaccinati

competente Servizio sanitario dell' A.S.L. deve disporre per la tenuta aggiornata di registro schedario da cui risultino le vaccinazioni subite, la data delle varie culazioni ed il risultato ottenuto.

Art. 304
Vaccinazioni straordinarie

ccasione di particolari epidemie l'autorità sanitaria può disporre vaccinazioni erali obbligatorie per la difesa della salute pubblica.

Art. 305
Vaccinazioni eseguite da medici privati

vaccinazioni possono anche essere eseguite da medici privati, i quali pero' hanno bligo di comunicare i dati necessari al Servizio d'igiene pubblica dell' A.S.L. per notazione nella scheda di vaccinazione intestata ad ogni individuo.
o Servizio, a richiesta degli interessati, rilascerà gratuitamente i certificati di uita vaccinazione.

TITOLO IX
VIGILANZA SULLE ATTIVITA SANITARIE

CAPO I
ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 306
Esercizio delle professioni sanitarie, ausiliarie e delle arti ausiliarie

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico - chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di erborista, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico - ortopedico ed ernista, di fisioterapista, di massaggiatore, di puericultrice, di tecnico di radiologia ed arti assimilate, di maniscalco, di castrino, gli interessati devono farsi registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il Medico igienista del Servizio di igiene pubblica o presso il Veterinario competente entro un mese dal giorno in cui abbiano preso residenza e abbiano iniziato l'attività se non residenti.
Il Servizio d'igiene pubblica terra' un registro speciale con le firme dei singoli esercenti .
L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie proveniente da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo presentare con il diploma originale un certificato del Sindaco del Comune di provenienza attestante la registrazione in quel Comune.

Art. 307
Apertura di ambulatori medico - chirurgici e veterinari

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito il parere del Medico igienista o del Veterinario dell' A.S.L. secondo le rispettive competenze.
Il rilascio dell'autorizzazione e' subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.
Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il Medico o il Veterinario esercita la professione.

Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici e specializzati o i veterinari esercitano la loro professione.

Art. 308
Istituti di cura

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dalle leggi speciali vigenti.
Sono assoggettati alla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chiroterapia, della chinesiterapia, dell'agopuntura, della ipnosi, della psicoterapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico - chirurgica.
L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme specifiche.

Art. 309
Disciplina della pubblicità sanitaria

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici e dei Veterinari, nonché del Medico igienista o del Veterinario dell' A.S.L.
Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie. Il rilascio delle autorizzazioni suddette e' subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Art. 310
Obblighi degli esercenti la professione di medico - chirurgo nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica

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 di decesso;

b) a fare segnalazione al Medico igienista degli interventi di interruzione legale della gravidanza, quando il Medico sia intervenuto ad interrompere la gravidanza con assoluta urgenza, nella condizione di imminente pericolo per la vita della donna;
c) a fare segnalazione di tutti gli altri casi di interruzione legale di gravidanza al Dirigente sanitario dell'Ospedale, Casa di Cura o Poliambulatorio ove il Medico ha eseguito l'intervento stesso. In questa ultima segnalazione non va fatta menzione dell'identità della donna;
d) a denunziare al Sindaco e al Medico igienista, entro 2 giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
e) a denunziare al Medico igienista i casi di intossicazione da antiparassitari;
f) ad informare le autorità sanitarie competenti dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

CAPO II
COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

Art. 311
Autorizzazione per il commercio di oggetti sanitari e presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie

L'autorizzazione per il commercio di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non preponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Art. 312
Vendita di oggetti sanitari nel suolo pubblico

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

TITOLO X
DISPOSIZIONI FINALI - SANZIONI

CAPO I
NORME TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 313
Applicazione del regolamento

Il presente regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, secondo le norme previste dallo Statuto comunale e dalla legge 8 giugno1990, n. 142, sarà pubblicato all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge.
Il Sindaco, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessita' del rinnovo delle attrezzature, dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può concedere proroghe, sentito il parere del Servizio d'igiene pubblica dell' A.S.L.
Per quanto riguarda le attività produttive, commerciali o di servizio resta salva la possibilità, al competente Servizio sanitario dell' A.S.L., di concedere deroghe particolari ai sensi dell' art. 62 del D. P.R. 19 marzo 1956, n. 303.
Nei casi non soggetti alla disciplina del succitato decreto, invece, compete al Sindaco concedere deroghe particolari, sentito il Servizio di cui sopra.

Art. 314
Applicazione di altre leggi

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. leggi sanitarie e nelle altre leggi e regolamenti emanati dallo, Stato e dalla Regione nelle specifiche materie.
Le norme statali e regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente Regolamento ed in contrasto con esse comportano automatica ed immediata cessazione della esecutività di queste ultime.

Art. 315
Sanzioni

Le trasgressioni alle norme del regolamento d'igiene, ove non costituiscano reato ai sensi del Codice Penale o di altre leggi e regolamenti dello Stato, costituiscono violazioni amministrative e sanzionate con somma da L. 150.000 a L. 1.000.000.

Oggetto: APPROVAZIONE REGOLAMENTO DI IGIENE. DETERMINAZIONI

==========

SERVIZIO FINANZIARIO

SI ATTESTA:

la spesa comportata dall'atto che precede trova copertura finanziaria sulle disponibilità degli interventi di seguito specificati:

Praia a Mare lì 15/6/98

*****IN QUESTA FASE NON COMPORTA SPESA *****
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
(Rag. Giacomo Greco)

==========

SI ESPRIME :

A) ai fini della regolarità tecnica:

[x] parere favorevole [ ] ~~parere contrario~~ [ ] ~~non dovuto~~

Praia a Mare lì 15/6/98

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

B) ai fini della regolarità contabile:

[x] parere favorevole [ ] ~~parere contrario~~ [ ] ~~non dovuto~~

Praia a Mare lì 15/6/1998

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
(Rag. Giacomo Greco)

IL SEGRETARIO COMUNALE CAPO
(Dott. Luciano BABILARO)

SEGUE DELIBERA N. 15 / ANNO 1998

Del che il presente verbale che viene letto, approvato e firmato dai sottoscritti.

IL SINDACO
(Antonio PRATICO')

IL SEGRETARIO COMUNALE CAPO
(Dott.Luciano BARILARO)

Il sottoscritto **Segretario Comunale**, visti gli atti d'Ufficio:

C E R T I F I C A

- **Che la presente deliberazione:**

E' stata affissa all'Albo Pretorio di questo Comune per 15 giorni Fino al 10.07.98 senza opposizioni consecutivi a partire dal 25 GIU. 1998 come prescritto dall'Art. 47, comma 1, della legge n.142/90 (N. 445 Reg.Pubbl.);

(X) E' stata trasmessa con lettera n. 5010, in data 25 GIU. 1998 al CO.RE.CO. - Sezione Decentrata di Cosenza -, per il controllo preventivo di legittimità;

- **Che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il**_____

( )- decorsi 10 giorni dalla pubblicazione, non essendo pervenute richieste di invio al controllo (Art. 47,comma 2,);
( )- non essendo soggetta a controllo,in quanto meramente esecutiva di altra deliberazione (Art.45,comma 5,);
( )- perchè dichiarata immediatamente eseguibile(Art.47,comma 3)
( )- decorsi 20 giorni dalla ricezione dell'atto(Art.46,comma 1) dei chiarimenti o degli atti integrativi richiesti (Art.46, comma 4,) senza che il CO.RE.CO. abbia comunicato il provvedimento di annullamento;

(X)- **Avendo il CO.RE.CO. comunicato:**
(X) Di non aver riscontrato vizi di legittimità(art.46,comma 5) con provvedimento n. 941 del 30 GIU. 1998;

( ) **NON LUOGO A PROCEDERE**(art.28,Lett.b, L.R. n.12/91). Per difetto dei presupposti previsti dall'art.45 L.142/90. In quanto trattasi di atto non soggetto a controllo ai sensi della Legge 127 del 15/5/1997.

Cosenza,lì _____

Il Segretario f.to Calvano Il Presidente f.to Torchia

Dalla residenza Municipale,lì 29 LUG. 1998

IL SEGRETARIO COMUNALE CAPO
(Dott.Luciano BARILARO)