

ASSOCIAZIONE DEI COMUNI DELLA BRIANZA CENTRO ORIENTALE  
**UNITA' SOCIO SANITARIA LOCALE N. 14**

MERATE

UFFICIO  
TECNICO

# REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE

Approvato dall' Assemblea dell'Associazione dei Comuni  
della Brianza Centro Orientale dell' U.S.S.L. N. 14  
nella seduta dell' 8 ottobre 1990 con Deliberazione  
N. 18/N

## INDICE

### TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

<b>Capitolo 1</b>	<b>PAG. 1</b>
<b>Norme generali</b>	
1.1.1.	Competenze amministrative dell'Ente Responsabile dei servizi di zona (E.R.)
1.1.2.	Competenze del Sindaco
1.1.3.	Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL
1.1.4.	Direzione e Responsabilità del Servizio n. 1 dell'USSL
1.1.5.	Rapporti del Servizio n. 1 con altri Servizi e Presidi della USSL
1.1.6.	Operatività a livello distrettuale
1.1.7.	Collaborazione con gli uffici comunali
<b>Capitolo 2</b>	<b>PAG. 3</b>
<b>Vigilanza igienico-sanitaria</b>	
1.2.1.	Funzioni di Polizia Giudiziaria
1.2.2.	Incompatibilità
<b>Capitolo 3</b>	<b>PAG. 4</b>
<b>Attività informativa</b>	
1.3.1.	Raccolta dati
1.3.2.	Mappe di rischio
1.3.3.	Collaborazione Uffici comunali e distrettuali
1.3.4.	Pubblicità dei dati
<b>Capitolo 4</b>	<b>PAG. 5</b>
<b>Esercizio delle funzioni di prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie</b>	
1.4.1.	Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive
<b>Denuncia</b>	
1.4.2.	Obbligo di segnalazione
1.4.3.	Estensione dell'obbligo di segnalazione
1.4.4.	Denuncia
1.4.5.	Malattie infettive soggette a denuncia
<b>Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria</b>	
1.4.7.	Provvedimenti urgenti
1.4.8.	Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi
1.4.9.	Trasporto di ammalati infetti o sospetti
<b>Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione</b>	
1.4.10.	Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL
1.4.11.	Obbligo della disinfezione - disinfestazione
1.4.12.	Interventi di derattizzazione
1.4.13.	Avviso
1.4.14.	Prodotti impiegati
1.4.15.	Protezione degli addetti
1.4.16.	Controllo
1.4.17.	Oneri del proprietario
1.4.18.	Profilassi delle malattie esotiche
<b>Profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche</b>	
1.4.19.	Collaborazione fra Servizi dell'USSL
1.4.20.	Segnalazione di morsicatura
1.4.21.	Misure preventive

## Vaccinazioni

- 1.4.22. Competenza del Servizio n. 1 dell'USSL
- 1.4.23. Esenzioni
- 1.4.24. Interventi contingenti
- 1.4.25. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate
- 1.4.26. Dati anagrafici
- 1.4.27. Registrazione dei dati vaccinali
- 1.4.28. Certificazione
- 1.4.29. Controllo e richiami
- 1.4.30. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive
- 1.4.31. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori

## Capitolo 6

PAG. 10

### Esercizio dell'attività di polizia mortuaria

- 1.6.1. Competenze
- 1.6.2. Normativa di riferimento
- 1.6.3. Attività necroscopica
- 1.6.4. Costruzione di tombe private e loculi
- 1.6.5. Lavori nel cimitero
- 1.6.6. Riduzione aree di rispetto
- 1.6.7. Richiami normativi
- 1.6.8. Comunicazione e registrazione dati mortalità

## Capitolo 7

PAG. 11

### Esercizio dell'attività di vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie

- 1.7.1. Ambiti dell'attività di vigilanza
- 1.7.2. Figure soggette a vigilanza
- 1.7.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza
- 1.7.4. Obbligo della registrazione dei titoli
- 1.7.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti
- 1.7.6. Certificato di assistenza al parto
- 1.7.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni
- 1.7.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge
- 1.7.9. Vendita presidi medico-chirurgici
- 1.7.10. Autorizzazione sanitaria
- 1.7.11. Domanda di autorizzazione sanitaria
- 1.7.12. Istruttoria
- 1.7.13. Determinazioni successive
- 1.7.14. Direzione e responsabilità sanitaria
- 1.7.15. Archiviazione e conservazione dei dati
- 1.7.16. Pubblicità sanitaria
- 1.7.17. Ispezioni
- 1.7.18. Diffida e revoca dell'autorizzazione sanitaria

## Capitolo 8

PAG. 15

### Medicina legale

#### Certificazioni nell'interesse della collettività

- 1.8.1. Competenze
- 1.8.3. Accertamenti di invalidità
- 1.8.4. Accertamenti di idoneità alla guida
- 1.8.5. Prestazioni nell'interesse di privati
- 1.8.6. Attività distrettuale
- 1.8.7. Controllo e Coordinamento dell'Ufficio di Direzione

## Capitolo 9

PAG. 16

### Rapporti del Servizio con l'utenza

- 1.9.1. Accessibilità dei cittadini al Servizio n. 1 dell'USSL
- 1.9.2. Interventi urgenti. Reperibilità

Capitolo 10 \_\_\_\_\_ PAG. 17

Norme sul fumo

- 1.10.1. La vigilanza sul fumo
- 1.10.2. Norme sul fumo

TITOLO II - IGIENE DEL TERRITORIO

Capitolo 1 \_\_\_\_\_ PAG. 18

Scarichi idrici

- 2.1.1. Autorizzazioni
- 2.1.2. Vigilanza e controllo
- 2.1.3. Campionamento degli scarichi
- 2.1.4. Scarichi provenienti da insediamenti produttivi
- 2.1.5. Classificazione degli scarichi civili
- 2.1.7. Scarichi provenienti da ospedali e case di cura
- 2.1.8. Acque di prima pioggia
- 2.1.9. Articolo 26 della Legge n. 319/76

Capitolo 2 \_\_\_\_\_ PAG. 21

Suolo

- 2.2.1. Terreni non edificati
- 2.2.2. Irrigazioni
- 2.2.3. Coltivazioni a riso
- 2.2.4. Spargimento dei liquami a scopo agricolo
- 2.2.5. Trasporto di liquami
- 2.2.6. Fanghi
- 2.2.7. Compost
- 2.2.8. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi
- 2.2.9. Serbatoi
- 2.2.10. Condotti di collegamento
- 2.2.11. Zone di carico e scarico
- 2.2.12. Autorizzazione allo scarico sul suolo e negli strati superficiali del suolo
- 2.2.13. Scarichi di insediamenti produttivi
- 2.2.14. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio
- 2.2.15. Scarichi di insediamenti civili - Divieto di recapito sul suolo in prossimità di corpi d'acqua superficiali
- 2.2.16. Scarichi di insediamenti civili recapitati nel suolo o negli strati superficiali del suolo in zone appartenenti al bacino idrografico dei laghi, entro la fascia di 1 Km dalla linea di costa degli stessi
- 2.2.17. Scarichi di insediamenti civili recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo in zone diverse da quelle di cui al punto 2.2.15
- 2.2.18. Scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche
- 2.2.19. Scarichi delle pubbliche fognature sul suolo o negli strati superficiali del suolo
- 2.2.20. Opere di smaltimento
- 2.2.21. Svuotamento delle opere di smaltimento

Capitolo 3 \_\_\_\_\_ PAG. 25

Acque superficiali

- 2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque
- 2.3.2. Divieto di uso di acque infette, sporche, alterate
- 2.3.3. Bacini artificiali, recipienti
- 2.3.4. Acque meteoriche
- 2.3.5. Canali

- 2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni
- 2.3.7. Autorizzazione allo scarico in acque superficiali
- 2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in acque superficiali
- 2.3.9. Scarichi civili
- 2.3.9.1. Scarichi di insediamenti civili recapitanti nei laghi e nei loro immissari
- 2.3.9.2. Scarichi di insediamenti civili recapitati in corpi d'acqua superficiale diversi dai laghi e dai loro immissari
- 2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature

**Capitolo 4**  
**Fognatura**

PAG. 27

- 2.4.1. Condutture pluviali
- 2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura
- 2.4.3. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in pubblica fognatura
- 2.4.4. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazioni di servizio e civili in pubblica fognatura
- 2.4.5. Scarichi della pubblica fognatura

**Capitolo 5**  
**Inquinamento dell'aria**

PAG. 28

- 2.5.1. Ambito della disciplina
- 2.5.2. Impianti termici civili nei comuni in zona di controllo
- 2.5.2.1. Impianti termici civili
- 2.5.2.2. Combustibili
- 2.5.2.3. Limiti di impiego dei combustibili
- 2.5.2.4. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili
- 2.5.2.5. Parere della USSL per il rilascio della autorizzazione
- 2.5.2.6. Parere CRIAL
- 2.5.2.7. Contenuto di zolfo
- 2.5.2.8. Camini
- 2.5.2.9. Camini - Parere CRIAL e USSL
- 2.5.2.10. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali
- 2.5.3. Impianti termici civili in tutti i Comuni
- 2.5.3.1. Impianti termici civili
- 2.5.3.2. Focolari
- 2.5.3.3. Prescrizioni dell'E.R.
- 2.5.3.4. Caratteristiche dei camini
- 2.5.3.5. Innalzamento dei camini
- 2.5.3.6. Ordinanze contingibili ed urgenti
- 2.5.4. Emissioni derivanti da fonti diverse da quelle indicate negli artt. 2.5.2. e 2.5.3.
- 2.5.5. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento
- 2.5.6. Rifiuti solidi
- 2.5.7. Sistema di lavaggio e pulizia
- 2.5.8. Camini negli insediamenti produttivi
- 2.5.9. Impiego dei combustibili
- 2.5.10. Autorizzazione all'impiego dei combustibili
- 2.5.11. Pareri CRIAL e USSL
- 2.5.12. Contenuto di zolfo
- 2.5.13. Veicoli con motore diesel

**Capitolo 6**  
**Insedimenti produttivi**

PAG. 32

- 2.6.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti
- 2.6.2. Comunicazione preventiva di attività

- 2.6.3. Industrie insalubri
- 2.6.3.1. Classificazione
- 2.6.3.2. Nuovi insediamenti produttivi
- 2.6.3.3. Lavorazioni insalubri di 1° classe
- 2.6.3.4. Insediamenti esistenti
- 2.6.3.5. Prescrizioni a tutela dell'ambiente
- 2.6.3.6. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi
- 2.6.3.7. Impianti di abbattimento degli inquinanti
- 2.6.3.8. Ordinanza del Sindaco
- 2.6.4. Tossici ad alto rischio

## Capitolo 7

PAG. 34

### Rumori

- 2.7.1. Campo di applicazione
- 2.7.2. Caratteristiche della strumentazione
- 2.7.3. Modalità generali di misura del rumore
- 2.7.4. Rumore di fondo
- 2.7.5. Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore
- 2.7.6. Tipi di zone
- 2.7.7. Periodi del giorno
- 2.7.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento disturbato
- 2.7.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato
- 2.7.10. Correzioni ai limiti indicati

## Capitolo 8

PAG. 37

### Vibrazioni

- 2.8.1. Campo di applicazione
- 2.8.2. Modalità di misura
- 2.8.3. Limiti massimi consentiti

## Capitolo 9

PAG. 39

### Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi

- 2.9.1. Normativa e competenze
- 2.9.2. Fanghi
- 2.9.3. Rifiuti speciali, tossici e nocivi
- 2.9.4. Controllo e vigilanza

## Capitolo 10

PAG. 40

### Balneazione

- 2.10.1. Normativa
- 2.10.2. Zone idonee alla balneazione
- 2.10.3. Stagione balneare
- 2.10.4. Delimitazione delle zone idonee e non idonee
- 2.10.5. Apposizione della segnaletica
- 2.10.6. Inquinamento massiccio delle acque di balneazione
- 2.10.7. Articolo 26 della legge n. 319/76
- 2.10.8. Campionamento ed accertamenti analitici

## Capitolo 11

PAG. 41

### Detergenti sintetici

- 2.11.1. Normativa
- 2.11.2. Autorizzazioni sanitarie
- 2.11.3. Attività di vigilanza

## Capitolo 12

PAG. 42

### Impiego di presidi sanitari per l'agricoltura

- 2.12.1. Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici
- 2.12.1.1. Comunicazione preventiva
- 2.12.1.2. Contenuto della comunicazione preventiva
- 2.12.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire
- 2.12.1.4. Modalità di preparazione delle miscele
- 2.12.2. Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei
- 2.12.2.1. Autorizzazione
- 2.12.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione
- 2.12.2.3. Formulati consentiti
- 2.12.2.4. Colture e dimensioni delle aree da trattare
- 2.12.2.5. Zone sensibili
- 2.12.2.6. Segnaletica a terra
- 2.12.2.7. Base a terra - Preparazione delle miscele
- 2.12.2.8. Erogazione dei prodotti
- 2.12.2.9. Intervallo di agibilità
- 2.12.3. Controllo e vigilanza

### TITOLO III - IGIENE EDILIZIA

#### Capitolo I Norme Generali (Procedure)

PAG. 45

- 3.0.0. Campo di applicazione
- 3.1.1. Richieste di autorizzazione o concessioni edilizie; opere interne art. 26 Legge 47/85
- 3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni
- 3.1.3. Parere sulle richieste di autorizzazioni o concessioni edilizie concernenti ambienti di lavoro
- 3.1.4. Documentazione integrativa
- 3.1.5. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione generica
- 3.1.6. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione specifica e definita
- 3.1.7. Licenza d'uso
- 3.1.8. Domanda per licenza d'uso
- 3.1.9. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi
- 3.1.10. Domanda per il rilascio del nulla-osta all'esercizio dell'attività
- 3.1.11. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni
- 3.1.12. Dichiarazione di alloggio antigienico
- 3.1.13. Dichiarazione di alloggio inabitabile
- 3.1.14. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici

#### Capitolo 2 Aree edificabili e norme generali per le costruzioni

PAG. 49

- 3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili
- 3.2.2. Protezione dall'umidità
- 3.2.3. Distanze e superficie scoperta
- 3.2.4. Sistemazione dell'area
- 3.2.5. Divieto al riuso di materiali
- 3.2.6. Intercapedini e vespai
- 3.2.7. Muri perimetrali
- 3.2.8. Parapetti
- 3.2.9. Gronde e pluviali
- 3.2.10. Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere

#### Capitolo 3 Misure igieniche e norme generali per i cantieri

PAG. 51

- 3.3.1. Sicurezza nei cantieri

- 3.3.2. Recinzioni
- 3.3.3. Demolizioni: difesa dalla polvere
- 3.3.4. Sistemazione aree abbandonate
- 3.3.5. Allontanamento materiali di risulta
- 3.3.6. Rinvenimento di resti umani
- 3.3.7. Cantieri a lunga permanenza

## Capitolo 4

PAG. 52

### Requisiti degli alloggi

- 3.4.1. Principi generali
- 3.4.2. Estensione campo di applicazione
- 3.4.3. Tipologia dei locali

#### A) Indice di superfici ed altezze

- 3.4.4. Superfici minime
- 3.4.5. Volumi minimi ammissibili per i singoli locali
- 3.4.6. Numeri di utenti ammissibili
- 3.4.7. Altezze minime

#### B) Illuminazione

- 3.4.9. Soleggiamento
- 3.4.10. Aeroilluminazione naturale
- 3.4.11. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta
- 3.4.12. Superficie illuminante utile
- 3.4.13. Presenza di ostacoli all'aeroilluminazione
- 3.4.14. Obbligo del progettista
- 3.4.15. Calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza delle finestre
- 3.4.16. Requisiti delle finestre
- 3.4.17. Illuminazione artificiale
- 3.4.18. Illuminazione notturna esterna

#### C) Ventilazione ed aerazione

- 3.4.20. Normativa integrativa
- 3.4.21. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria
- 3.4.22. Stanze da bagno e W.C.: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata
- 3.4.23. Corridoi, disimpegno, ecc....: superficie minima apribile per il ricambio d'aria, ventilazione forzata
- 3.4.24. Definizione di canne di ventilazione
- 3.4.25. Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali
- 3.4.26. Divieti di installazione apparecchi a gas
- 3.4.27. Installazione apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto
- 3.4.28. Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili
- 3.4.29. Apparecchi a gas: targhe ed istruzioni
- 3.4.30. Definizione di canna fumaria
- 3.4.31. Definizione di canna di esalazione
- 3.4.32. Allontanamento dei prodotti della combustione
- 3.4.33. Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura
- 3.4.34. Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe
- 3.4.35. Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti
- 3.4.36. Limitazione del tiraggio
- 3.4.37. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento
- 3.4.38. Caratteristiche delle canne
- 3.4.39. Messa in opera delle canne fumarie
- 3.4.40. Canne fumarie singole: caratteristiche
- 3.4.41. Canne fumarie collettive: caratteristiche
- 3.4.42. Comignoli: tipi

3.4.43. Comignoli: altezze ed ubicazioni

**D) Temperatura e umidità**

- 3.4.44 Spessore dei muri esterni
- 3.4.45 Impianto di riscaldamento
- 3.4.46 Umidità - condensa
- 3.4.47 Condizionamento: caratteristiche degli impianti
- 3.4.48 Condizionamento: prese di aria esterna

**E) Isolamento acustico**

- 3.4.49 Difesa dal rumore
- 3.4.50 Parametri di riferimento
- 3.4.51 Misurazioni e valutazioni
- 3.4.52 Indici di valutazione di isolamento acustico
- 3.4.53 Provvedimenti particolari per contiguità dello alloggio con ambienti rumorosi
- 3.4.54 Rumorosità degli impianti
- 3.4.55 Rumore da calpestio

**F) Rifiuti domestici**

- 3.4.56 Obbligo al conferimento
- 3.4.57 Depositi e raccoglitori
- 3.4.58 Caratteristiche del locale immondezzaio
- 3.4.59 Caratteristiche cassoni raccoglitori
- 3.4.60 Canne di caduta
- 3.4.61 Rifiuti di facile deperibilità
- 3.4.62 Deroga
- 3.4.63 Rifiuti non domestici

**G) Scarichi**

- 3.4.64 Tipi di scarico
- 3.4.65 Reti interne
- 3.4.66 Acque meteoriche
- 3.4.67 Acque di processo
- 3.4.68 Accessibilità all'ispezione ed al campionamento
- 3.4.69 Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

**H) Dotazione dei servizi**

- 3.4.70 Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima
- 3.4.71 Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici
- 3.4.72 Caratteristiche degli spazi destinati a cucina
- 3.4.73 Acqua potabile
- 3.4.74 Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe
- 3.4.75 Erogazione dell'acqua - Rete di distribuzione

**I) Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedite**

- 3.4.76 Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedite

**Capitolo 5**

PAG. 63

**Cavedi, cortili, suolo pubblico**

- 3.5.1 Cavedi e cortili: criteri generali
- 3.5.2 Cavedi: dimensioni
- 3.5.3 Cavedi: comunicazione con spazi liberi
- 3.5.4 Cavedi: caratteristiche
- 3.5.5 Cortili: norma di salvaguardia
- 3.5.6 Accessi ai cortili
- 3.5.7 Pavimentazione dei cortili
- 3.5.8 Cancelli
- 3.5.9 Igiene dei passaggi e degli spazi privati
- 3.5.10 Suolo pubblico: norme generali
- 3.5.11 Concessione di suolo pubblico

## Soppalchi, seminterrati, sotterranei, sottotetti, scale

- 3.6.1. Soppalchi, superfici ed altezze
- 3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi
- 3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni
- 3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei
- 3.6.5. Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei
- 3.6.6. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso
- 3.6.7. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione
- 3.6.8. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo
- 3.6.9. Sicurezza delle scale di uso comune
- 3.6.10. Larghezza delle scale
- 3.6.11. Dimensioni delle scale di uso comune
- 3.6.12. Scale a chiocciola
- 3.6.13. Chiusura delle scale di uso comune

## Esercizi di ospitalità ed abitazione collettiva

- 3.7.0. Norme generali

## A) Alberghi, motel, affittacamere

- 3.7.1. Superficie e cubatura minima delle camere
- 3.7.2. Requisiti di abitabilità
- 3.7.3. Servizi igienici
- 3.7.4. Locali comuni: ristoranti, bar, ecc...

## B) Case ed appartamenti per vacanza, residenze turistico alberghiere (alberghi residenziali)

- 3.7.5. Requisiti

## C) Ostelli per la gioventù, case per ferie, collegi

- 3.7.6. Caratteristiche
- 3.7.7. Alloggi agro-turistici

## D) Dormitori pubblici - asili notturni, ospizi

- 3.7.8. Dormitori pubblici - asili notturni: caratteristiche
- 3.7.9. Ospizi: definizione e caratteristiche

## Locali di ritrovo e per pubblici spettacoli

- 3.8.0. Normativa generale
- 3.8.1. Cubatura minima
- 3.8.2. Servizi
- 3.8.3. Requisiti
- 3.8.4. Divieto di fumare

## Stabilimenti balneari, alberghi diurni, piscine

- 3.9.1. Autorizzazione

## A) Stabilimenti balneari

- 3.9.2. Numero utenze ammissibili
- 3.9.3. Cabine-spogliatoio - Numero minimo, caratteristiche, dotazione
- 3.9.4. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima

- 3.9.5. Docce
- 3.9.6. Raccoglitori di rifiuti
- 3.9.7. Pronto soccorso
- 3.9.8. Luoghi di ristorazione

#### B) Alberghi diurni

- 3.9.9. Superficie minima dei locali
- 3.9.10. Servizi igienici
- 3.9.11. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti
- 3.9.12. Caratteristiche dell'arredamento
- 3.9.13. Aerazione
- 3.9.14. Condizionamento
- 3.9.15. Locali depositi
- 3.9.16. Disinfezione
- 3.9.17. Cambio biancheria
- 3.9.17/bis. Altre prestazioni dell'albergo diurno

#### C) Piscine di uso collettivo

- 3.9.18. Caratteristiche della vasca
- 3.9.19. Acqua di alimentazione: caratteristiche
- 3.9.20. Alimentazione delle piscine
- 3.9.21. Piscine con alimentazione a circuito aperto
- 3.9.22. Piscine con alimentazione a ciclo chiuso
- 3.9.23. Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi di acqua
- 3.9.24. Caratteristiche delle canalette di sfioro
- 3.9.25. Accesso in vasca
- 3.9.26. Uso della cuffia
- 3.9.27. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente
- 3.9.28. Capienza della vasca
- 3.9.29. Tipi di spogliatoio
- 3.9.30. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione
- 3.9.31. Rientro del bagnante dalla vasca
- 3.9.32. Proporzionamento delle docce e dei WC
- 3.9.33. Caratteristiche delle zone docce e dei WC
- 3.9.34. Aerazione ed illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi
- 3.9.35. Insonorizzazione
- 3.9.36. Obblighi del gestore
- 3.9.37. Zone riservate ai tuffi
- 3.9.38. Pronto soccorso
- 3.9.39. Piscina con accesso agli spettatori
- 3.9.40. Deposito materiale

### Capitolo 10

PAG. 75

#### Case rurali, pertinenze e stalle

- 3.10.1. Definizione e norme generali
- 3.10.2. Locali per lavorazioni e depositi
- 3.10.3. Dotazione di acqua potabile
- 3.10.4. Scarichi
- 3.10.5. Rifiuti solidi
- 3.10.6. Ricoveri per animali: procedure
- 3.10.7. Caratteristiche generali dei ricoveri
- 3.10.8. Stalle
- 3.10.9. Porcili
- 3.10.10. Pollai e conigliate
- 3.10.11. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio

### Capitolo 11

PAG. 77

#### Edifici per attività produttive, depositi

- 3.11.1. Norme generali
- 3.11.2. Isolamento
- 3.11.3. Sistemazione dell'area esterna
- 3.11.4. Pavimentazione

- 3.11.5. Illuminazione
- 3.11.6. Dotazione di servizi per il personale
- 3.11.7. Caratteristiche dei servizi igienici
- 3.11.8. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime
- 3.11.9. Spogliatoi: dotazione minima
- 3.11.10. Mense: caratteristiche
- 3.11.11. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande
- 3.11.12. Prescrizioni integrative
- 3.11.13. Locali sotterranei e semisotterranei
- 3.11.14. Isolamento acustico

## Capitolo 12

### Lavanderie, barbieri, parrucchieri ed attività affini

PAG. 79

- 3.12.0. Campo di applicazione
- 3.12.1. Lavanderie: autorizzazione
- 3.12.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido
- 3.12.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali
- 3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione
- 3.12.6. Veicoli per il trasporto della biancheria
- 3.12.7. Biancheria infetta
- 3.12.8. Barbieri, parrucchieri ed attività affini: autorizzazioni
- 3.12.9. Caratteristiche dei locali
- 3.12.10. Attività in ambienti privati
- 3.12.11. Libretti di idoneità sanitaria
- 3.12.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione

## Capitolo 13

### Autorimesse private e pubbliche

PAG. 81

- 3.13.1. Autorimesse private: caratteristiche
- 3.13.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche

## Capitolo 14

### Ambulatori, ospedali e case di cura

PAG. 82

- 3.14.1. Ambulatori: caratteristiche dei locali
- 3.14.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione
- 3.14.3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni

## Capitolo 15

PAG. 83

### A) Fabbricati per abitazioni temporanee e/o provvisorie

- 3.15.1. Campo di applicazione
- 3.15.2. Requisiti propri degli alloggi provvisori

### B) Complessi ricettivi all'aria aperta (campeggi e villaggi turistici)

- 3.15.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta
- 3.15.4. Approvvigionamento idrico elettrogeni in grado di far funzionare le pompe
- 3.15.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche di materiale liscio e facilmente lavabile
- 3.15.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari
- 3.15.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto
- 3.15.8. Smaltimento dei rifiuti liquidi
- 3.15.9. Pronto soccorso
- 3.15.10. Altri servizi
- 3.15.11. Rinvio

## TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

### Capitolo 1 \_\_\_\_\_ PAG. 88

#### Disposizioni generali

- 4.1.1. Ambiti e organi di vigilanza
- 4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza
- 4.1.3. Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari
- 4.1.4. Libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.5. Accertamenti di idoneità sanitaria
- 4.1.6. Accertamenti sui portatori di agenti patogeni
- 4.1.8. Conservazione e aggiornamento libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti
- 4.1.10. Accertamenti estemporanei
- 4.1.11. Igiene, abbigliamento e pulizia del personale
- 4.1.12. Autorizzazione sanitaria ex Legge 283/62 art. 2 e D.P.R. 327/80 art. 25
- 4.1.13. Autorizzazione sanitaria
- 4.1.14. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria

### Capitolo 2 \_\_\_\_\_ PAG. 91

#### Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento

- 4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori
- 4.2.2. Ubicazione
- 4.2.3. Caratteristiche dei locali
- 4.2.4. Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita
- 4.2.5. Laboratori artigianali
- 4.2.6. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita
- 4.2.7. Deroghe
- 4.2.8. Caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi, dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento
- 4.2.9. Pulizia dei locali e degli impianti
- 4.2.10. Sostanze alimentari deperibili alterate

### Capitolo 3 \_\_\_\_\_ PAG. 94

#### Esercizi di vendita al pubblico

- 4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita alimenti e/o bevande - Autorizzazione sanitaria per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari
- 4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico
- 4.3.3. Attrezzature
- 4.3.4. Protezione e conservazione degli alimenti
- 4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti
- 4.3.6. Animali o elementi estranei
- 4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione
- 4.3.8. Vendita di prodotti surgelati
- 4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari
- 4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata

- 4.3.11. Maneggio della moneta
- 4.3.12. Vendita di generi diversi
- 4.3.13. Vettrine di custodia e di esposizione
- 4.3.14. Sostanze pericolose o nocive
- 4.3.15. Sostanze alimentari allo stato sfuso
- 4.3.16. Chioschi - Generi consentiti
- 4.3.17. Chioschi - Caratteristiche strutturali

#### Capitolo 4

PAG. 97

##### Esercizi di vendita in forma ambulante

- 4.4.1. Vendita ambulante - Norme generali
- 4.4.2. Autorizzazione e requisiti
- 4.4.3. Generi consentiti e modalità di vendita
- 4.4.4. Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti
- 4.4.5. Vendita con automezzi - Requisiti richiesti
- 4.4.6. Vendita con automezzi - Generi consentiti
- 4.4.7. Locali di deposito
- 4.4.8. Modalità di vendita
- 4.4.9. Area di mercato ambulante a posto fisso

#### Capitolo 5

PAG. 99

##### Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande (Bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense)

- 4.5.1. Disposizioni generali
- 4.5.2. Autorizzazioni
- 4.5.3. Requisiti generali
- 4.5.4. Arredamenti, attrezzature e utensili - Operazioni di pulizia
- 4.5.5. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche - Requisiti strutturali
- 4.5.6. Mense gestite dall'E.R.
- 4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali
- 4.5.8. Zone di cottura e preparazione dei cibi - Installazione degli impianti di cottura
- 4.5.9. Somministrazione in pertinenze esterne
- 4.5.10. Olio di frittura
- 4.5.11. Protezione dei cibi in caso di somministrazione in pertinenze esterne
- 4.5.12. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande
- 4.5.13. Temperature di conservazione
- 4.5.14. Preparazioni estemporanee
- 4.5.15. Feste popolari

#### Capitolo 6

PAG. 104

##### Esercizi di deposito all'ingrosso

- 4.6.1. Autorizzazioni
- 4.6.2. Requisiti dei locali
- 4.6.3. Attrezzature per la conservazione
- 4.6.4. Collocazione delle sostanze depositate
- 4.6.5. Merci consentite
- 4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione
- 4.6.7. Movimento veicoli
- 4.6.8. Requisiti strutturali
- 4.6.9. Norme di sicurezza e igiene del lavoro
- 4.6.10. Personale addetto

#### Capitolo 7

PAG. 105

##### Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari

- 4.7.1. Requisiti

- 4.7.2. Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni
- 4.7.3. Personale addetto al rifornimento

## Capitolo 8

PAG. 106

### Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

- 4.8.1. Norme generali
- 4.8.2. Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria
- 4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria
- 4.8.4. Registro delle autorizzazioni
- 4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari
- 4.8.6. Cisterne e contenitori - Caratteristiche e manutenzione
- 4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

## Capitolo 9

PAG. 108

### Acqua potabile

- 4.9.1. Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua
- 4.9.2. Schedario delle fonti di approvvigionamento
- 4.9.3. Contenuto dello schedario
- 4.9.4. Fonti di approvvigionamento in disuso
- 4.9.5. Fonti non autorizzate
- 4.9.6. Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza
- 4.9.7. Rapporti col Genio Civile
- 4.9.8. Caratteristiche costruttive
- 4.9.9. Parte superficiale del pozzo
- 4.9.10. Testata del pozzo
- 4.9.11. Pozzi a scavo
- 4.9.12. Pozzi attingenti a falde sovrapposte
- 4.9.13. Captazioni di sorgenti.
- 4.9.14. Captazione da acque superficiali
- 4.9.15. Serbatoi di accumulo
- 4.9.16. Rubinetto per prelievi
- 4.9.17. Installazione di contatori
- 4.9.18. Lettura del contatore
- 4.9.19. Zona circostante il punto di captazione
- 4.9.22. Protezione delle captazioni da acque superficiali
- 4.9.23. Misure dei livelli statici
- 4.9.24. Trattamenti di potabilizzazione
- 4.9.25. Flocculazione
- 4.9.26. Deionizzazione e addolcimento
- 4.9.27. Accesso alle strutture
- 4.9.28. Segnalazioni di variazioni
- 4.9.29. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento
- 4.9.30. Documentazione da presentare
- 4.9.31. Prelievo delle acque superficiali
- 4.9.32. Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto
- 4.9.33. Parere dell'E.R.
- 4.9.34. Concessione alla derivazione
- 4.9.35. Derivazione delle acque superficiali
- 4.9.36. Campionamento ufficiale
- 4.9.37. Analisi e comunicazione degli esiti
- 4.9.38. Registrazione degli esiti
- 4.9.39. Controllo qualitativo: Frequenza analisi e parametri
- 4.9.40. Giudizio di potabilità
- 4.9.41. Giudizio di usabilità
- 4.9.42. Acqua non usabile
- 4.9.43. Acqua non potabile
- 4.9.44. Comunicazione periodica
- 4.9.45. Conservazione degli esiti
- 4.9.46. Controlli interni

- 4.12.20. Latte parzialmente disidratato zuccherato
- 4.12.21. Denominazione di vendita
- 4.12.22. Latte totalmente disidratato
- 4.12.23. Confezioni di vendita
- 4.12.24. Divieto di vendita del prodotto sfuso - Modalità di trasporto
- 4.12.25. Aggiunte al latte parzialmente disidratato zuccherato
- 4.12.26. Contenuto in lattati
- 4.12.27. Latte totalmente disidratato - Caratteristiche
- 4.12.28. Aggiunta di additivi
- 4.12.29. Panna
- 4.12.30. Divieto di additivi
- 4.12.31. Conservazione della panna
- 4.12.32. Caratteristiche microbiologiche
- 4.12.33. Confezioni della panna destinata al commercio
- 4.12.34. Contenitori della panna destinata a successive trasformazioni
- 4.12.35. Preparazione della panna montata
- 4.12.36. Yoghurt
- 4.12.37. Contenuto in materia grassa e varietà
- 4.12.38. Sterilizzazione e antifermentativi
- 4.12.39. Confezioni dello yoghurt per la vendita e relative indicazioni
- 4.12.40. Requisiti dei locali di lavorazione
- 4.12.41. Burro e formaggi
- 4.12.42. Formaggi freschi a pasta cruda
- 4.12.43. Formaggi freschi a pasta filata
- 4.12.44. Formaggi duri e semiduri
- 4.12.45. Formaggio grattugiato
- 4.12.46. Caratteristiche microbiologiche del formaggio grattugiato
- 4.12.47. Caratteristiche microbiologiche di ricotte e mascarpone
- 4.12.48. Formaggi fusi
- 4.12.49. Indicazioni degli ingredienti

### Capitolo 13

PAG. 123

#### Gelati

- 4.13.1. Autorizzazioni
- 4.13.2. Vendita ambulante o in chioschi
- 4.13.3. Preparazione estemporanea di gelati - Requisiti per l'installazione dei macchinari
- 4.13.4. Frequenza dei controlli sulla produzione
- 4.13.5. Campionamento di saggio
- 4.13.6. Caso di esito sfavorevole
- 4.13.7. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione
- 4.13.8. Qualità delle sostanze impiegate per la produzione
- 4.13.9. Modalità igieniche di produzione
- 4.13.10. Conservazione dei gelati
- 4.13.11. Residui scongelati
- 4.13.12. Igienicità della produzione
- 4.13.13. Banchi di vendita
- 4.13.14. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita
- 4.13.15. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati
- 4.13.16. Caratteristiche microbiologiche dei gelati
- 4.13.17. Gelati monodose

### Capitolo 14

PAG. 125

#### Prodotti ortofrutticoli - Funghi - Tartufi

- 4.14.1. Divieti di vendita

**Ghiaccio alimentare - acque minerali - acque gassate - bibite analcoliche**

- 4.10.1. Autorizzazioni alla produzione di ghiaccio per uso alimentare
- 4.10.2. Ghiaccio fuso
- 4.10.3. Certificato d'origine
- 4.10.4. Rivendite di ghiaccio
- 4.10.5. Materiali vietati per avvolgere il ghiaccio
- 4.10.6. Depezzamento e triturazione
- 4.10.7. Veicoli per trasporto del ghiaccio
- 4.10.8. Deposito all'ingrosso di acque minerali naturali, di acque gassate e bevande analcoliche gassate e non
- 4.10.9. Conservazione dell'acqua minerale e delle bevande gassate
- 4.10.10. Registri per depositi di acqua minerale
- 4.10.11. Contrassegni
- 4.10.12. Norma di rinvio
- 4.10.13. Sostanze consentite per bevande gassate e analcoliche
- 4.10.14. Autorizzazioni regionali

**Pane - Pasta - Sfarinati**

- 4.11.1. Vendita al pubblico
- 4.11.2. Conservazione ed esposizione del pane
- 4.11.3. Modalità di vendita
- 4.11.4. Divieto di vendita in forma ambulante
- 4.11.5. Trasporto del pane
- 4.11.6. Utilizzo di gerle o ceste
- 4.11.7. Conservazione dell'impasto
- 4.11.8. Ingredienti deperibili per paste speciali
- 4.11.9. Congelamento e surgelamento del pane
- 4.11.10. Semilavorati per la panificazione
- 4.11.11. Norma di rinvio
- 4.11.12. Etichettatura - Rinvio al D.P.R. 322/82

**Latte e derivati****Norme generali**

- 4.12.1. Latte ammesso alla vendita
- 4.12.2. Latte per il consumo diretto
- 4.12.3. Caratteristiche del latte che perviene agli stabilimenti
- 4.12.4. Centri di raccolta, di pastorizzazione e centrali del latte: Caratteristiche strutturali e igieniche - Controlli del latte alla accettazione
- 4.12.5. Latte intero per consumo diretto - Requisiti
- 4.12.6. Latte crudo
- 4.12.7. Latte pastorizzato presso i centri e i punti di vendita
- 4.12.8. Rinvio alle norme vigenti per i campioni regolamentari
- 4.12.9. Conservazione del latte pastorizzato
- 4.12.10. Controllo sul risanamento del latte
- 4.12.11. Latte a lunga e a media conservazione
- 4.12.12. Contenitori e relative indicazioni
- 4.12.13. Rivendite di latte
- 4.12.14. Conservazione del latte negli esercizi di vendita
- 4.12.15. Consegna a domicilio
- 4.12.16. Latte scremato e parzialmente scremato
- 4.12.17. Latte disidratato - Norme generali
- 4.12.18. Latte parzialmente disidratato
- 4.12.19. Latte parzialmente disidratato sterilizzato

- 4.14.2. Esercizi di vendita
- 4.14.3. Vendita di angurie a fette
- 4.14.4. Igiene dei prodotti in vendita
- 4.14.5. Divieti
- 4.14.6. Funghi e tartufi
- 4.14.7. Autorizzazioni
- 4.14.8. Vendita di funghi in forma ambulante - Divieto
- 4.14.9. Funghi - Casi di divieto di vendita
- 4.14.10. Funghi non riconoscibili
- 4.14.11. Vendita di funghi freschi e tartufi freschi
- 4.14.12. Limitazioni e controlli
- 4.14.13. Funghi freschi e tartufi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita
- 4.14.14. Funghi freschi coltivati
- 4.14.15. Funghi condizionati
- 4.14.16. Funghi secchi
- 4.14.17. Funghi surgelati
- 4.14.18. Visto di frontiera
- 4.14.19. Raffigurazioni sulle confezioni
- 4.14.20. Utilizzo dei funghi secchi in preparazioni diverse

#### Capitolo 15

##### Campionamento

PAG. 129

- 4.15.1. Modalità di campionamento

#### Capitolo 16

##### Etichettatura

PAG. 130

- 4.16.1. Norma di rinvio
- 4.16.2. Definizione di etichettatura
- 4.16.3. Definizione di confezione
- 4.16.4. Realizzazione dell'etichettatura
- 4.16.5. Indicazioni sull'etichetta
- 4.16.6. Denominazione di vendita e di fantasia
- 4.16.7. Ingredienti e relative modalità di indicazione
- 4.16.8. Prodotto finito
- 4.16.9. Costituente di ingrediente
- 4.16.10. Indicazione degli additivi
- 4.16.11. Termine minimo di conservazione
- 4.16.12. Prodotti omogenei

#### NORME FINALI

PAG. 132