

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

Capitolo 1 PAG. 1 Norme generali

- 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

Capitolo 2 PAG. 3 Vigilanza igienico-sanitaria

- 1.2.1. Funzioni di Polizia Giudiziaria
- 1.2.2. Incompatibilità

Capitolo 3 PAG. 4 Attività informativa

- 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

Capitolo 4 PAG. 5 Esercizio delle funzioni di prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie

- 1.4.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive

Denuncia

- 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

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

- 1.4.7. Provvedimenti urgenti
- 1.4.8. Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi
- 1.4.9. Trasporto di ammalati infetti o sospetti

Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione

- 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

Profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche

- 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