



**COMUNE DI VADO LIGURE**

*Provincia di Savona*

**REGOLAMENTO DI  
IGIENE E SANITA'**

*Approvato con deliberazione di consiglio comunale n. \_14\_ del\_09/02/2006\_*

# I N D I C E

## **Titolo I - Disposizioni generali**

Art 1 - regolamento comunale di igiene	pag	5
Art 2 - autorità sanitaria locale	pag	5
Art 3 - compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Azienda Sanitaria Locale	pag	5
Art 4 - prelievamento di campioni - Ricerche chimiche e batteriologiche	pag	6

## **Titolo II - Igiene del suolo e dell'abitato**

Art 5 - disciplina delle acque e dei rifiuti	pag	7
Art 6 - raccolta acqua piovana a scopo agricolo	pag	7
Art 7 - pulizia aree private	pag	7
Art 8 - spolveramento di panni e tappeti	pag	7
Art 9 - trasporto di materiale di facile dispersione	pag	7
Art 10 - emissioni di odori, gas, vapori nauseanti o inquinanti, fumi	pag	7
Art 11 - installazione canne fumarie	pag	8
Art 12 - bisogni corporali degli adulti e dei minori	pag	8
Art 13 - impianti di condizionamento aria (impianti aeraulici)	pag	8
Art 14 - industrie ed opifici	pag	9
Art 15 - depositi materiale all'interno di strutture, imprese	pag	9

## **Titolo III - Norme relative alle principale caratteristiche dell'attività costruttiva sotto il profilo igienico sanitario**

Art 16 - campo di applicazione	pag	10
Art 17 - requisiti generali dei locali e degli edifici	pag	10
Art 18 - altezza interna utili (hu) minima dei locali degli edifici	pag	11
Art 19 - requisiti particolari dei locali di abitazione e dei locali accessori	pag	12
Art 20 - soppalchi	pag	14
Art 21 - controsoffitti	pag	14
Art 22 - vani scala	pag	15
Art 23 - atri di ingresso a passaggi di uso comune	pag	15
Art 24 - cortili chiusi ed aperti	pag	15
Art 25 - chiostrine	pag	16
Art 26 - cantine e depositi e loro accessi	pag	17
Art 27 - sottotetti	pag	17
Art 28 - volumi tecnici	pag	18

## **Titolo IV - Igiene degli alimenti e delle bevande**

### **CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI**

Art 29 - autorizzazione sanitaria	pag	19
Art 30 - domanda di autorizzazione	pag	19
Art 31 - requisiti igienico sanitari comuni agli esercizi	pag	20
Art 32 - modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi	pag	22

### **CAPO II - SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

Art 33 - requisiti specifici dell'attività di somministrazione	pag	24
--	-----	----

Art 34 - requisiti igienico sanitari per il rilascio della autorizzazione sanitaria per bar	pag	26
Art 35 - requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività	pag	27
Art 36 - requisiti igienico sanitari per i locali di somministrazione nell'ambito della ristorazione collettiva	pag	28
Art 37 - requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per pizzeria al taglio	pag	29
Art 38 - requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata	pag	30
Art 39 - requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per gelateria e yogurteria	pag	30
Art 40 - modalità di vendita del gelato	pag	31
Art 41 - ghiaccio	pag	31
Art 42 - somministrazione di pertinenze esterne	pag	32
Art 43 - cantine, locali di trasformazione, conservazione imbottigliamento di prodotti vinicoli ed olio	pag	32
Art 44 - preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni ricreative, fiere e sagre a carattere temporaneo	pag	32
Art 45 - circoli privati	pag	35
Art 46 - stabilimenti balneari	pag	35
 <b>CAPO III - DEPOSITI ALL'INGROSSO</b>		
Art 47 - requisiti dei locali	pag	37
Art 48 - movimento dei veicoli	pag	37
Art 49 - depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici e prodotti a base di carne	pag	37
Art 50 - mezzi di trasporto di prodotti alimentari	pag	37
 <b>CAPO IV - COMMERCIO SU AREE PRIVATE</b>		
Art 51 - requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari, escluse le macellerie e pescherie	pag	39
Art 52 - requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione specialità gastronomiche (rosticceria cibi da asporto)	pag	40
Art 53 - requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasta alimentari	pag	41
Art 54 - requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per forno di panificazione	pag	41
Art 55 - requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla vendita di carni di cui all'articolo 29 del R.D. 3298/1928	pag	42
Art 56 - requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per piccolo laboratorio annesso ad esercizio di macelleria	pag	43
Art 57 - requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la vendita dei prodotti della pesca freschi e/o congelati/surgelati	pag	44
 <b>Titolo V - Animali domestici</b>		
 <b>CAPO I - ANIMALI DA CORTILE E DA STALLA</b>		
Art 58 - definizioni	pag	45
Art 59 - ricoveri per animali	pag	45

Art 60 - pollai e conigliere domestiche	pag	45
Art 61 - stalle per bovini ed equini	pag	46
Art 62 - stalle per caprini ovini e suini	pag	46
Art 63 - concimaie	pag	47
Art 64 - smaltimento degli effluenti delle concimaie e stalle	pag	47
Art 65 - pulizia delle stalle	pag	47
Art 66 - nettezza dei cortili	pag	47
Art 67 - transito degli animali sulla pubblica via	pag	48
Art 68 - animali da affezione	pag	48
 <b>CAPO II - ANIMALI SELVATICI E RANDAGI</b>		
Art 69 - somministrazione di cibo agli animali randagi e selvatici	pag	50
Art 70 - colonia di anatre selvatiche esistenti alla foce del Torrente Segno	pag.	50
Art 71 - allontanamento volatili	pag	51
 <b>CAPO III - DETENZIONE DELLA SPECIE CANINA</b>		
Art 72 - benessere del cane	pag	52
Art 73 - modalità di detenzione	pag	52
Art 74 - cani destinati alla guardia	pag	53
Art 75 - sicurezza ed igiene	pag	53
Art 76 - oasi canine	pag	53
 <b>CAPO IV - IMPIANTI PRIVATI PER LA DETENZIONE DI CANI</b>		
Art 77 - definizioni	pag	55
Art 78 - autorizzazioni	pag	55
Art 79 - esclusioni	pag	55
Art 80 - cautele igienico sanitarie	pag	56
Art 81 - impianti destinati al ricovero di cani conto terzi	pag	56
Art 82 - impianti destinati all'allevamento commerciale professionale o amatoriale di cani	pag	58
Art 83 - impianti destinati al ricovero di cani posseduti per Diletto, per attività sportive e venatorie	pag	60
Art 84 - aree sugli arenili	pag	61
Art 85 - aree destinati alla balneazione	pag	62
Art 86 - addestramento	pag	63
 <b>Titolo VI - Tutela della salute per danni da fumo e da inquinamento acustico</b>		
Art 87 - divieto di fumo	pag	64
Art 88 - inquinamento acustico	pag	64
 <b>Titolo VII - Sanzioni</b>		
Art 89 - accertamento delle violazioni	pag	65
Art 90 - determinazioni delle sanzioni	pag	66
Art 91 - sospensione dell'attività e revoca delle autorizzazioni	pag	66
Art 92 - sequestro e custodia delle cose	pag	67
 <b>Titolo VIII - Disposizioni finali</b>		
Art 93 - Norma transitoria	pag	68
Art 94 - Entrata in vigore	pag	68

## **Titolo I - Disposizioni generali**

### **Articolo 1 - Regolamento comunale di igiene**

1. Il regolamento comunale di igiene detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale in materia di igiene e sanità, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali in materia di:
  - igiene del territorio
  - igiene edilizia e degli ambienti confinanti
  - igiene degli alimenti e bevande
2. Il presente Regolamento è redatto in sintonia con i criteri di sviluppo sostenibile e tutela ambientale ai quali il Comune di Vado Ligure subordina le attività imprenditoriali e la vita sociale della collettività locale, in conformità con il Sistema di Gestione Ambientale di cui si è dotato per l'ottenimento ed il mantenimento della certificazione di qualità ambientale ISO 14001.

### **Articolo 2 - Autorità Sanitaria locale**

1. L'autorità sanitaria locale è il Sindaco,
2. Per tale attività si avvale dell'Azienda Sanitaria Locale del Savonese ed all'ARPAL - Agenzia Regionale per l'Ambiente, intese quali organi consultivi e propositivi in materia igienico sanitaria ed ambientale, ai quali può avanzare richieste e commissionare indagini,
3. Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazioni dei responsabili dei settori e dei servizi o su segnalazione di altri uffici ed enti, associazioni o singoli cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche malsane o irregolari, può richiedere l'intervento immediato dell'Azienda Sanitaria Locale e/o dell'A.R.P.A.L. - Agenzia Regionale per l'ambiente;

### **Articolo 3 - Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Azienda Sanitaria locale**

1. I servizi territoriali dell'A.S.L. di cui all'articolo precedente sono tenuti al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:
  - riferire all'autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità,
  - curare l'istruttoria tecnica di quanto di loro competenza,
  - curare l'esecuzione materiale e amministrativa degli interventi richiesti dal Sindaco ai servizi tecnico-sanitari dell'A.S.L.;

**Articolo 4 - Prelevamento di campioni - Ricerche chimiche e batteriologiche**

1. Il prelevamento di campioni da sottoporre ad analisi viene effettuato a cura delle competenti Unità Operative della A.S.L., secondo le norme di legge in vigore. In caso di particolare urgenza, i campioni possono essere prelevati da Agenti ed Ufficiali di Polizia Giudiziaria nel rispetto delle procedure previste dalla legge e norme tecniche,
2. Le ricerche chimiche e batteriologiche necessarie sono eseguite dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta secondo le richieste e le indicazioni dell'Ufficiale sanitario;

## **Titolo II - Igiene del suolo e dell'abitato**

### **Articolo 5 - Disciplina delle acque e dei rifiuti**

1. Fatto salvo quanto prescritto nel presente regolamento di igiene, si rinvia al "Regolamento per il servizio di fognatura comunale" approvato con delibera del Consiglio comunale in data 25.02.2002 e al "Regolamento per la disciplina dei servizi smaltimento rifiuti, raccolta differenziata e nettezza urbana" approvato con delibera del Consiglio comunale n. 15 del 25.02.02;

### **Articolo 6 - Raccolta acqua piovana**

1. Chiunque detenga acqua piovana a scopo agricolo deve assicurarsi che la stessa sia raccolta in contenitori chiusi per evitare il diffondersi di zanzare e di connessi problemi igienico sanitari,
2. Chiunque consenta la formazione di pozze di raccolta di acqua meteorica deve garantire che le stesse non siano fonte di esalazione di cattivi odori ovvero proliferazione di zanzare provvedendo se è il caso al loro costante prosciugamento;

### **Articolo 7 - Pulizia aree private**

1. Il mantenimento delle condizioni di pulizia delle aree private è disciplinato dall'articolo 17 del vigente regolamento di Polizia Urbana;

### **Articolo 8 - Spolveramento di panni e tappeti**

1. Le operazioni di spolveramento di panni e tappeti sono regolamentate dall'articolo 20 del vigente regolamento comunale di Polizia Urbana;

### **Articolo 9 - Trasporto di materiale di facile dispersione**

1. Il trasporto di qualsiasi materiale di facile dispersione, è regolamentato dall'articolo 28 del vigente regolamento di Polizia Urbana;

### **Articolo 10 - Emissione di odori, gas, vapori nauseanti o inquinanti, fumi**

1. Le disposizioni di cui all'articolo 51 del vigente regolamento comunale di Polizia Urbana, disciplinano le emissioni di odori gas e vapori,

2. Fatto salvo il divieto di accensione di fuochi o falò nel centro abitato, salvo specifica autorizzazione dell'autorità comunale, è autorizzato lo smaltimento mediante combustione di modiche quantità di rifiuti esclusivamente vegetali secchi, provenienti da giardini od orti ovvero potatura di alberi, effettuato nei periodi in cui non sia stato decretato lo "stato di grave pericolo di incendi boschivi". Tali operazioni inoltre possono essere effettuate solamente in giornate prive di vento e con massima attenzione e predisposizione di sistemi di spegnimento dei residui della combustione o delle braci che mai debbono essere abbandonate accese. Inoltre, il fumo della combustione non deve causare fastidio per le abitazioni circostanti ed alla circolazione stradale;

#### **Articolo 11 - Installazione canne fumarie**

1. L'installazione di canne fumarie in unità immobiliari, anche a designazione commerciale, è regolamentata dall'articolo 66 del vigente regolamento comunale di Polizia Urbana;

#### **Articolo 12 - Bisogni corporale degli adulti e dei minori**

1. Così come stabilito all'articolo 31 del vigente regolamento comunale di Polizia Urbana, è vietato l'espletamento di bisogni corporali di qualsiasi natura sul suolo pubblico e negli spazi aperti al pubblico;

#### **Articolo 13 - Impianti di condizionamento aria (impianti aeraulici)**

1. La costruzione e la manutenzione degli impianti aeraulici deve essere fatta come disposto dal D.P.G.R 16 aprile 2003 "Regolamento Regionale di attuazione della legge regionale 2 luglio 2002, n. 24 (disciplina della costruzione e manutenzione e pulizia degli impianti aeraulici)",
2. In ogni caso l'installazione di tali impianti non deve originare disagio alcuno per i vicini, con particolare riguardo ai rumori eventualmente generati dall'impianto ovvero per emissioni di aria calda convogliate in direzione degli alloggi confinanti,
3. Qualora si rilevassero tali disagi, l'uso dell'impianto sarà subordinato all'adozione di opportune misure (fonoassorbenti o di schermatura) che garantiscano l'abbattimento dei rumori ed una diversa canalizzazione dell'aria calda emessa dall'impianto;



#### **Articolo 14 - Industrie ed opifici**

1. *Le industrie, gli opifici o qualsiasi attività produttiva che, per caratteristiche proprie utilizza strumenti e macchinari potenzialmente inquinanti sia sotto il profilo acustico che atmosferico ed ambientale, sono tenuti ad adottare tutti i provvedimenti utili ed efficaci per impedire che i cittadini residenti od il territorio circostante abbiano danneggiamento dai rumori, esalazione od emissioni di qualsivoglia natura generati dall'impresa,*
2. *Al fine di garantire maggiore tutela alla qualità della vita della cittadinanza, l'amministrazione comunale potrà farsi promotrice per la stipula di convenzioni particolari e mirate con le industrie o attività produttive che, seppur nel rispetto dei limiti di legge, possano essere fonte di turbativa o fastidio alla normale vivibilità dei cittadini residenti per qualsivoglia causa o natura correlata all'attività dell'industria. Le convenzioni stabiliranno norme e modalità per l'attenuazione e/o l'eliminazione degli inconvenienti accertati,*
3. *Le convenzioni sottoscritte ai sensi del precedente comma avranno valenza di norma speciale sanzionabile ai fini amministrativi, assumendo a tal fine valenza regolamentare,*
4. *Tale norma integra tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti in materia al cui rispetto sono comunque tenuti tutti gli imprenditori;*

#### **Articolo 15 - Deposito di materiali all'interno di industrie e imprese**

1. *I depositi di qualsivoglia materiale siti all'interno di imprese e industrie, devono avere conformazione tale da impedire, anche per la sola azione degli agenti atmosferici, la fuoriuscita di odori, polveri o liquami potenzialmente fastidiosi per la cittadinanza,*
2. *E' comunque sempre vietata la creazione di un deposito di "eternit" all'interno di terreni privati, abbia esso carattere permanente e/o temporaneo,*
3. *I tetti e le coperture in "eternit" dovranno essere costantemente controllate secondo quanto previsto dal Piano Regionale "amianto" ed in caso di rottura o danneggiamento immediatamente sostituite tenuto conto delle procedure stabilite dalla normativa vigente. Tali operazioni dovranno essere eseguite in condizioni di sicurezza al fine di evitare l'emissione in atmosfera di fibre di amianto ed il materiale rimosso dovrà essere immediatamente smaltito senza ulteriore stazionamento in loco;*

### **Titolo III - Norme relative alle principali caratteristiche dell'attività costruttiva sotto il profilo igienico sanitario**

#### **Articolo 16 - Campo di applicazione**

1. Le norme di cui al presente Titolo III si applicano nella costruzione di nuovi edifici e negli interventi di ristrutturazione di edifici esistenti, fatto salvo quanto disposto dalla L.R. n° 24 del 06 agosto 2001 per gli edifici esistenti alla data di entrata in vigore della stessa. In tutti gli altri interventi sul patrimonio edilizio esistente, le suddette norme dovranno essere applicate per quanto possibile e, comunque, gli interventi non dovranno mai risultare peggiorativi rispetto alla situazione preesistente.
2. La progettazione degli interventi dovrà garantire requisiti prestazionali ottimali in termini di benessere ambientale, di progettazione degli spazi, di qualità e controllo dei sistemi tecnologici e di fruibilità dei siti.
3. Nel caso di interventi sul patrimonio edilizio esistente, in presenza di caratteristiche tipologiche, strutturali ed architettoniche da salvaguardare ovvero nel caso in cui la conformazione strutturale e formale dell'organismo edilizio di cui sopra non consenta il raggiungimento delle soglie dimensionali prescritte per le nuove costruzioni se non a scapito di alterazioni dell'impianto architettonico e/o del contesto urbano, si potrà prescindere dal rispetto dei parametri dimensionali di seguito riportati semprechè sia dimostrato e verificato l'effettivo miglioramento igienico e funzionale complessivo,
4. Restano vigenti ed applicabili, in quanto non modificate, le normative del vigente regolamento edilizio comunale.

#### **Articolo 17 - Requisiti generali dei locali e degli edifici**

1. Sono classificati locali di abitazione i locali di edifici, sia individuali che collettivi, in cui si svolge la vita, la permanenza o l'attività di persone, quali: soggiorni, sale da pranzo, cucine, camere da letto.
2. Sono classificati locali accessori i locali di edifici, sia individuali che collettivi, in cui la permanenza delle persone è saltuaria o limitata a ben precise operazioni, quali: servizi igienici, bagni, antibagni, scale, posti cottura, corridoi, disimpegno, ripostigli, cantine, spazi di sgombero e simili.
3. Vengono assimilati ai locali di abitazione tutti i locali utilizzati per: uffici, studi, aule scolastiche, sale di riunione, sale riunioni, sale da gioco, laboratori e locali accessori, archivi, depositi e simili.

4. I locali di abitazione degli edifici devono possedere, di norma, i seguenti requisiti di qualità:
  - a) isolamento dall'umidità esterna;
  - b) ventilazione;
  - c) requisiti termici;
  - d) requisiti illuminotecnici;
  - e) requisiti acustici;
  - f) adattabilità ai disabili;
  - g) approvvigionamento idrico.
5. Per ogni requisito di cui al precedente comma sono dettate norme generali e particolari di cui al presente titolo alle quali devono essere conformati gli edifici e le diverse parti locali dei medesimi secondo la loro destinazione d'uso.
6. Sono fatte salve le disposizioni più restrittive dettate da leggi e/o regolamenti vigenti, con particolare e specifico riferimento alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro, per quanto riguarda i locali ed i fabbricati destinati ad attività produttive, commerciali e simili.

#### **Articolo 18 - Altezza interna utile (hu) minima dei locali degli edifici**

1. L'altezza interna utile (hu) dei locali è la distanza che intercorre tra il piano di calpestio di un locale e l'intradosso della sua copertura; nel caso di intradosso del solaio di copertura in tutto o in parte non orizzontale, l'altezza interna utile è data dalla media aritmetica delle altezze; in entrambi i casi, l'altezza interna utile non dovrà risultare inferiore ai valori di seguito precisati:
  - a) per i locali d'abitazione di cui ai punti 1 e 3 del precedente articolo:  $hu > mt\ 2,70$ ;
  - b) Per servizi igienici, bagni, antibagni, posti cottura, corridoi e disimpegni:  $hu > mt\ 2,40$ ;
  - c) Per altri locali accessori di cui al punto 2 del precedente articolo:  $hu > mt.\ 2,00$ , salvo particolari prescrizioni;
  - d) Per i locali pubblici o di uso pubblico o a destinazione commerciale o a destinazione artigianale collocati al piano terreno:
    - $hu > mt\ 3,00$  se di nuova edificazione
    - $hu > mt\ 2,70$  se trattasi di edifici esistenti;
    - tale altezza interna utile è riducibile a  $mt\ 2,40$  per servizi igienici, corridoi, ripostigli e simili;
  - e) Per box interrati o fuoriterra o spazi chiusi destinati a parcheggio:  $hu > mt\ 2,40$  con minimo sottotrave =  $mt\ 2,00$ ;
  - f) Per chioschi prospettanti su piazze, volumi di servizi su aree pubbliche:  $hu > mt.\ 2,70$  nel rispetto del rapporto areo-illuminante  $>1/8$ .
2. L'altezza interna utile dovrà rispettare i parametri sopraindicati anche nel caso di interventi sul patrimonio edilizio esistente dove sia prevista la modifica della posizione dei solai.

**Articolo 19 - Requisiti particolari dei locali di abitazione e dei locali accessori.**

1. Minima superficie utile (Su) delle unità abitative

a) La Su minima di una unità abitativa, calcolata al netto delle superfici comprese negli sguinci e della proiezione dei vani porta, dovrà risultare come segue:

- a.1) Interventi sul patrimonio edilizio esistente: mq. 30
- a.2) Nuovi interventi: mq 35

2. Minima superficie utile e requisiti dei singoli locali

a) Ogni alloggio deve essere dotato di un locale soggiorno di superficie utile > mq 14

b) La superficie utile abitabile dei locali di abitazione non deve essere inferiore a:

- b.1) mq 14,00 per la stanza di soggiorno;
- b.2) mq 9,00 per la stanza da letto, se prevista per una sola persona;
- b.3) mq 14,00 per la stanza da letto, se prevista per due persone;
- b.4) mq 9,00 per la cucina;
- b.5) mq 4,50 per il cucinino;
- b.6) mq. 1,50 per il posto cottura;
- b.7) mq 3,50 per la stanza da bagno, con larghezza minima di mt. 1,40; se l'alloggio è dotato di più servizi igienici il requisito di superficie minima può essere rispettato da uno solo di detti locali;
- b.8) mq. 1,50 per i bagni dopo il primo con larghezza minima di mt. 1,00.

c) I locali adibiti a cucine, cucinini e posti di cottura, devono inoltre avere i seguenti requisiti:

c.1) essere tutti forniti di un proprio condotto o canna fumaria collettiva idonei alla perfetta eliminazione dei fumi e dei prodotti gassosi della combustione, eseguiti in materiali sicuri ed incombustibili, prolungati sino alla copertura dell'edificio (in ogni caso sopra la linea di colmo del tetto); analogo condotto deve essere predisposto anche per l'allontanamento dai locali di esalazioni moleste e vapori;

c.2) Il locale cucinino deve avere:

- distanza minima fra i lati reciprocamente contrapposti non inferiore 1,50 metri;
- superficie finestrata apribile non inferiore a mq 0,75;
- apertura che lo annette direttamente al locale ad uso soggiorno, o comunque ad un locale non adibito a stanza da letto, di larghezza > mt. 1,90 e altezza > mt. 2,20 con possibilità di sua chiusura tramite serramento;

c.3) Il posto cottura deve avere:

- lato minimo non inferiore a 0,90 metri;
  - impianto di aspirazione forzata sui fornelli;
  - apertura che lo annette direttamente al locale ad uso soggiorno, o comunque ad un locale non adibito a stanza da letto, di larghezza pari alla dimensione del lato più lungo e altezza non inferiore a mt. 2,20.
- d) I locali adibiti a servizi igienici devono inoltre avere i seguenti requisiti:
- d.1) almeno uno deve essere dotato di lavabo, vaso, bidè, vasca da bagno o doccia;
  - d.2) tutti devono avere pavimento e pareti (fino all'altezza di mt 1,50) levigati, impermeabili, facili da lavare e disinfettare;
  - d.3) finestra apribile all'esterno dell'edificio con una superficie minima di mq 0,75 per il primo e finestra apribile verso l'esterno dell'edificio con superficie minima apribile di mq 0,50 per il secondo;
  - d.4) in entrambi i casi in alternativa alla ventilazione diretta di cui sopra essere dotati di aspirazione forzata
  - d.5) avere accesso solo da corridoi, ingressi o vani di disimpegno, fatta eccezione per i locali igienici successivi al primo che possono avere accesso diretto anche dalle stanze da letto;
- e) I locali adibiti a servizio igienico degli edifici o delle unità destinate ad attività commerciali, uffici, studi professionali e simili, devono presentare i seguenti requisiti, salvo differenti specifiche norme di legge:
- superficie di pavimento non inferiore a mq 1,50;
  - larghezza minima di mt 1,00;
  - pareti lavabili fino all'altezza di almeno mt 1,80 dal pavimento ed impermeabili;
  - pavimento impermeabile e levigato;
  - superficie finestrata non inferiore a mq 0,50, ovvero, in alternativa, impianto di aspirazione meccanica, alle condizioni di cui al successivo articolo;
  - locale antibagno con lavabo.
- f) I servizi igienici devono inoltre essere tutti collegati all'acquedotto e gli scarichi essere dotati di distinta canna di ventilazione primaria e secondaria;

## **Articolo 20 - Soppalchi**

1. Ove consentita dallo S.U.G., la realizzazione di soppalchi deve rispettare le condizioni di seguito specificate:

a) Locali adibiti a residenza e/o uffici, cantine e magazzini:

- a.1) superficie, al netto della scala di accesso, non superiore al 40% della superficie utile del locale nel quale è ricavato il soppalco;
- a.2) altezza totale del locale nel quale è ricavato il soppalco uguale o superiore a mt 5,00, misurata al lordo di eventuali travi ribassate;
- a.3) spazio sottostante il soppalco di altezza > a mt 2,40, misurati al lordo di eventuali travi ribassate;
- a.4) affaccio sul locale sottostante libero da divisori ad eccezione della ringhiera o del parapetto di protezione;

b) Locali adibiti ad attività artigianale o commerciale:

- b.1) superficie, al netto della scala di accesso, non superiore ad 1/3 della superficie utile del locale nel quale è ricavato il soppalco;
- b.2) altezza totale del locale nel quale è ricavato il soppalco uguale o superiore a mt 5,20, misurati al lordo di eventuali travi ribassate;
- b.3) altezza utile dello spazio sottostante il soppalco di altezza > mt 2,70, misurata al lordo di eventuali travi ribassate;
- b.4) affaccio sul locale sottostante libero da divisori ad eccezione della ringhiera o del parapetto di protezione.

2. Ove non siano rispettate tutte le condizioni sopra elencate, i soppalchi sono realizzabili solo nel rispetto delle altezze minime, dei requisiti di ventilazione e di illuminazione nonché di quant'altro disposto dal presente regolamento relativamente ai locali corrispondenti.

## **Articolo 21 - Controsoffitti**

1. In tutti locali, a qualunque uso siano destinati, possono essere realizzati controsoffitti, purché le altezze risultanti siano conformi a quelle stabilite ai precedenti artt. 18 e 19.

2. Altezze inferiori sono solo consentite nel caso di controsoffitti di tipo "aperto" che permettono un idoneo passaggio d'aria.

## **Articolo 22 - Vani scala**

1. I vani scala delle case di abitazione plurifamiliari di nuovo intervento devono essere preferibilmente areati direttamente dall'esterno. E' comunque consentita (ai sensi dell'art. 19 della legge 27.05.1975, n. 166) la realizzazione di scale e relativi disimpegni senza finestre sull'esterno a condizione che:
  - a. risultino adeguatamente garantite tutte le condizioni di sicurezza e di igiene;
  - b. le scale ed i disimpegni siano dotati di una idonea ventilazione, diretta per le scale ed anche indiretta per i disimpegni.
2. Quando sono areati esclusivamente da lucernario le scale devono avere:
  - a. aperture verso l'esterno apribili contrapposte sul lucernario;
  - b. aperture apribili verso l'esterno al fondo delle scale e sul lucernario.
3. I ballatoi intermedi e le rampe delle scale devono avere larghezza non inferiore a mt 1,15.
4. I ballatoi ai piani dovranno avere larghezza atta a consentire il cambio di direzione per portatori di handicap, ovvero spazio di manovra di diametro > mt. 1,50.
5. Si può derogare dalle precedenti prescrizioni per le scale secondarie di servizio, per quelle interne negli appartamenti e per gli interventi sul patrimonio edilizio esistente qualora venga dimostrato un sostanziale miglioramento dello stato di fatto.

## **Articolo 23 - Atri di ingresso e passaggi di uso comune**

1. Gli atri di ingresso e i passaggi di uso comune degli edifici destinati ad abitazione (fatta esclusione per quelli in interrato) devono essere illuminati ed aerati direttamente dall'esterno.
2. Nei fabbricati ad uso diverso dall'abitazione i locali di cui al titolo possono essere realizzati con illuminazione indiretta o con illuminazione artificiale permanente, sempre che sia assicurata adeguata ventilazione naturale o artificiale.

## **Articolo 24 - Cortili chiusi ed aperti**

1. Per cortile si intende uno spazio libero delimitato, per almeno due terzi del suo perimetro, da costruzioni. Detto perimetro è misurato seguendo le pareti che circoscrivono l'intero spazio.
2. Nelle nuove costruzioni adibite ad abitazione sono consentiti cortili chiusi aventi le seguenti caratteristiche:

- rapporto tra superficie del cortile e la sommatoria delle superfici delle pareti che lo recingono non inferiore ad un quinto, con superficie minima del cortile mai inferiore a mq. 36;
  - distanza media tra pareti del cortile contrapposte mai inferiore a due terzi dell'altezza media delle pareti stesse, e comunque mai inferiore a mt 6,00;
  - l'altezza dei muri delle fronti di fabbricato che recingono il cortile va misurata tra il più basso dei pavimenti dei locali aventi finestra sul cortile e il punto più alto della fronte;
  - la superficie, come sopra stabilita, va calcolata al netto di ogni sporgenza sopra di essa, con esclusione delle sporgenze della gronda se < cm. 40 o dei poggiali con aggetto < mt. 1,20;
  - le rientranze dovranno risultare di profondità inferiore alla metà della loro larghezza;
3. I cortili aperti non possono mai avere una profondità maggiore della metà della larghezza.
  4. Il suolo dei cortili deve avere pavimento in lastre di pietra od in battuto di cemento od in altro materiale solido ed impermeabile realizzato in modo da garantire il facile allontanamento delle acque piovane, o trattato a verde.
  5. Tutti i cortili devono essere accessibili da strada o spazio pubblico o di uso pubblico e, se interamente chiusi, da passo carraio di larghezza minima mt 3,00 e altezza mt 3,50.
  6. Non è consentita l'edificazione interna e la copertura del cortile anche solo in parte.
  7. Nel caso di interventi sull'esistente, eventuali cortili preesistenti con parametri inferiori, se non modificati da interventi di restauro o di ristrutturazione, sono confermati a condizione che su di essi si affaccino esclusivamente servizi igienici, locali lavanderia, scale, ingressi, percorsi comuni o simili, ovvero locali già adibiti ad uso abitativo.

#### **Articolo 25 - Chiostrine**

1. Sono sempre consentite chiostrine con il solo scopo di illuminare ed aerare esclusivamente servizi igienici, locali lavanderia, scale, ingressi e percorsi comuni. Dette chiostrine devono avere le seguenti caratteristiche:
  - a. superficie non inferiore a mq 16,00 misurata sull'area orizzontale completamente libera al netto di qualsiasi sporgenza dal filo dei muri di perimetro;
  - b. distanza fra pareti contrapposte non inferiore a mt 3,00;
  - c. cielo completamente libero;
  - d. facilità di accesso per operazioni di pulizia e di sicurezza;



- e. pavimento in lastre di pietra od in battuto di cemento od in altro materiale solido ed impermeabile realizzato in modo da garantire il facile allontanamento delle acque piovane convogliate in pozzetto di raccolta prima di essere immesse nelle reti fognatizie.
2. Nel caso di interventi sull'esistente, eventuali chiostrine preesistenti con parametri inferiori, se non modificate da interventi di restauro o di ristrutturazione, sono confermate a condizione che su esse si affaccino esclusivamente servizi igienici, locali lavanderia, scale, ingressi e percorsi comuni o simili ovvero locali già adibiti ad uso abitativo.

#### **Articolo 26 - Cantine e depositi e loro accessi**

1. Le cantine a servizio degli alloggi ed i locali in genere adibiti a magazzini, depositi e simili devono essere protetti, se interrati, dall'umidità nei modi prescritti dal presente Regolamento, avere altezza netta non inferiore in alcun punto a mt 2,20 e pavimentazione adeguata (è consentito anche il battuto di cemento).
2. Le scale ed i corridoi di accesso alle cantine, ai magazzini ed ai depositi devono essere provviste di illuminazione artificiale.
3. La superficie netta interna delle singole cantine non deve essere inferiore a mq 2,50.

#### **Articolo 27 - Sottotetti**

1. Gli interventi di recupero abitativo dei sottotetti degli edifici esistenti alla data di entrata in vigore della L.R. n. 24/2001 sono dalla stessa regolamentati.
2. Dovendo rispettare i rapporti illuminanti di legge, è consentita l'apertura di luci complanari, abbaini e terrazzi ricavati sulla falda di larghezza mai superiore al 30% della lunghezza della falda e posti a distanza dai colmi del tetto non inferiore a mt. 1,20.
3. Gli abbaini dovranno rispettare la simmetria e la partizione delle bucaure di facciata, avere falda parallela alla falda del tetto e colmo mai superiore rispetto a quello della copertura dell'edificio.
4. Ove non vietato dallo S.U.G. in vigore, nei nuovi interventi o negli interventi ove è consentita la sostituzione della copertura piana con copertura a falda è consentito l'uso abitativo del sottotetto a condizione che l'altezza media dei locali sia > a mt 2,70, l'altezza minima non risulti inferiore a mt 1,80 e i locali abbiano rapporto illuminante pari a quello fissato dal vigente regolamento edilizio;
5. Diversamente il sottotetto potrà essere utilizzato quale locale di sgombero o locale tecnico, a condizione che l'altezza massima interna non risulti superiore a mt 2.30.

## **Articolo 28 - Volumi tecnici**

1. Devono intendersi per volumi tecnici, ai fini della esclusione dal calcolo della volumetria ammissibile:

- i volumi strettamente necessari a contenere ed a consentire l'accesso di quelle parti degli impianti tecnici (idrico, termico, elevatorio, televisivo, di parafulmine, di ventilazione, ecc) che non possono, per esigenze tecniche di funzionalità degli impianti stessi, trovare luogo entro il corpo dell'edificio realizzabile nei limiti imposti dalle norme urbanistiche;
- i vani di isolamento sotto tetto con altezza massima interna non superiore a mt. 2,30.

## **Titolo IV - Igiene degli alimenti e delle bevande**

### *CAPO I - Disposizioni generali*

#### **Articolo 29 - Autorizzazione sanitaria**

1. *L'esercizio dell'attività di :*

- *vendita di generi alimentari non confezionati venduti allo stato sfuso oppure confezionati all'origine ma venduti sfusi,*
- *laboratorio industriale ed artigianale di produzione, preparazione manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari,*
- *deposito all'ingrosso di sostanze alimentari,*
- *strutture ricettive di cui all'articolo 231 del regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265,*
- *trasporto di sostanze alimentari mediante automezzo di cui all'articolo 44 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327,*
- *somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge 25 agosto 1991, n. 287,*
- *stabilimenti balneari (art. 194 del Regio Decreto 27 luglio 1934, n. 1265),*
- *vendita di prodotti delle pesca freschi e congelati,*
- *vendita di carne, fresca, congelata, preconfezionata, prevista all'articolo 29 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298,*
- *vendita di latte pastorizzato, prevista dall'articolo 7 della legge 3 maggio 1989, n. 169,*
- *vendita di alimenti surgelati, prevista dal Decreto Legislativo n. 110 del 27/01/1992,*

*è sottoposto al rilascio di autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, secondo le procedure di cui all'articolo 20 della Legge 241/1990 e del presente capo;*

2. *Sono fatte salve le speciali procedure di riconoscimento CEE degli impianti che trattano prodotti di origine animale;*

#### **Articolo 30 - Domanda di autorizzazione**

1. *La domanda per ottenere il rilascio di un'autorizzazione sanitaria, ai sensi e per gli effetti di cui al D.R.P. n. 327/1980, deve essere inoltrata al Comune dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa, e deve contenere oltre che i dati completi della ditta individuale o della società, l'ubicazione della struttura, l'eventuale carattere stagionale dell'esercizio, i generi alimentari commercializzati e/o le lavorazioni effettuate, allegando:*

- *relazione tecnica descrittiva dei locali e delle attrezzature e degli eventuali processi di lavorazione, dei sistemi di congruente approvvigionamento idrico ed elettrico, di aerazione o di altro sistema di mantenimento di congruenti valori microclimatici, del sistema di smaltimento delle acque reflue, dei rifiuti e di eventuali fumi o vapori, ed attestante, quando sussistano gli obblighi di legge, dell'inesistenza di barriere*

architettoniche e dell'avvenuta predisposizione delle misure di sicurezza per il pubblico e di quelle antinfortunistiche per il personale dipendente,

- pianta planimetrica dei locali costituenti l'esercizio, corredata dall'indicazione della destinazione d'uso di ciascuno di essi o, nel caso, dei loro settori e dell'eventuale collegamento funzionale con i locali di lavorazione o con locali separati;

2. Fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, si richiama l'obbligo del rispetto del Decreto Legislativo n. 155/1997;

### **Articolo 31 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi**

1. Gli esercizi di cui al presente titolo, devono rispettare i seguenti requisiti generali:

- a. Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti di sicurezza di cui alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro, fatta salva la disciplina edilizia vigente in materia di legittimazione dell'uso dei locali e fabbricati,
- b. I locali destinati a servizi igienici, a spogliatoi e a deposito devono avere un'altezza minima di m. 2,40, salvo quanto previsto dal punto precedente,
- c. Le superfici delle pareti dei locali destinati a lavorazione, deposito e/o vendita di alimenti e dei servizi igienici devono essere ricoperte da materiale facilmente lavabile, impermeabile, disinfettabile e di colore chiaro fino ad una altezza non inferiore a m. 2,
- d. I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materiale lavabile, impermeabile e disinfettabile. I pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati, qualora previsti da norme specifiche o quando ne sia ravvisata l'utilità da parte della competente Azienda Sanitaria Locale,
- e. I soffitti di tutti i locali in cui si effettua manipolazione e/o lavorazione di alimenti e bevande devono essere intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate,
- f. i locali in cui si commercializzano prodotti alimentari, devono essere dotati di un vano o di uno spazio in rapporto diretto con il locale, munito di lavabo dotato di acqua potabile e corrente,
- g. Tutti gli esercizi in cui a qualunque titolo si manipolano e si lavorano alimenti e bevande, devono possedere uno o più servizi igienici ad uso degli addetti, in rapporto al loro numero. Per servizio igienico si intende :

- un locale destinato ad accogliere wc o turca (latrina) attrezzato con lavabo dotato di acqua corrente calda e fredda, non comunicante direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita di sostanze alimentari, così come previsto all'articolo 28, comma 9 lettera d) del D.P.R. 327/1980,
- h. In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica. Potrà essere concesso l'uso di locali privi di aerazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica,
- i. Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio medesimo, per un'altezza calcolata tenendo conto della situazione edilizia circostante, al fine di evitare inconvenienti igienici. Solo nei casi di dimostrata impossibilità tecnica alla costruzione di canna fumaria o per vincoli urbanistici particolari del fabbricato, possono essere ammessi sistemi alternativi in deroga alla norma in questione, dietro parere preliminare dell'Unità Operativa competente dell'A.S.L. circa l'idoneità del sistema proposto,
- j. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 31/2001 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'avvio della lavorazione,
- k. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata,
- l. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina quando trattasi di vetrine a temperatura controllata,
- m. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna,
- n. E' ammessa l'esposizione di prodotti ortofrutticoli freschi all'esterno del locale di vendita. Gli espositori della merce dovranno essere sollevati da terra per un'altezza non inferiore a 70 cm,

- o. Alimenti diversi da quelli di cui sopra non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o di vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti. Nelle zone pedonali o a traffico limitato l'esposizione potrà avvenire anche mediante contenitori con superficie facilmente lavabile sollevati da terra per un'altezza non inferiore a 70 cm. e protetti dalle precipitazioni atmosferiche mediante tende, teloni o simili,
  - p. E' vietata la permanenza nei locali di somministrazione o vendita di qualsiasi specie di animale, salvo i pesci d'acquario ed i cani guida per l'assistenza ai non vedenti; è altresì vietata l'introduzione di animali di qualsiasi specie nei locali destinati a preparazione/produzione e deposito di alimenti e bevande,
  - q. Gli esercizi che intendano effettuare la vendita diretta al pubblico dei prodotti in essi preparati, prodotti o confezionati devono disporre di apposito locale, attrezzato per la vendita, al quale il pubblico possa accedere direttamente, senza transitare nei locali di lavoro o servizio,
  - r. Nell'ambito di centri commerciali, o in presenza di particolari aggregazioni di esercizi caratterizzati da una loro sufficiente contiguità fisica, i requisiti di cui al presente articolo ed al punto b) del successivo articolo 38 possono essere rispettati anche mediante soluzioni organizzative congiunte ma differenziate sia per i dipendenti che per gli avventori e nel rispetto della Legge 13/89;
2. Per i locali adibiti ad attività agricole, limitatamente agli aspetti disciplinati dal presente regolamento, si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore;
3. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo, si rimanda ai requisiti di cui all'allegato A) del Decreto Legislativo n.155/97;

### **Articolo 32 - Modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi**

1. Gli esercizi ove si tengono in deposito, si producono, si manipolano o si somministrano prodotti alimentari, debbono:
- a. essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia,
  - b. avere le strutture murarie, l'arredamento le attrezzature gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione pulizia e funzionalità,
  - c. essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio,

- d. *durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, devono essere tenuti sgombri da segatura e da altro materiale simile,*
  - e. *al termine di ogni ciclo lavorativo o comunque prima dell'inizio del ciclo successivo i locali e le attrezzature devono essere adeguatamente puliti con la massima cura,*
  - f. *attivare un'efficace lotta contro le mosche e i roditori,*
2. *Negli esercizi è vietato:*
- a. *utilizzare spazi per usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati,*
  - b. *tenervi macchinari, arredi, utensili ed oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinenti all'attività che si svolge,*
  - c. *tenere al di fuori dei banchi frigoriferi gli alimenti che debbono essere conservati e venduti a temperatura controllata,*
  - d. *al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani la merce esposta non confezionata, a meno che non venga predisposto un apposito sistema di autoservizio mettendo a disposizione dei clienti idonei strumenti (guanti a perdere, sacchetti, ecc) per il prelievo della merce,*
  - e. *effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente all'apertura dell'esercizio,*
  - f. *depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere,*
  - g. *fumare nei locali di preparazione e vendita,*

## CAPO II - Somministrazione di alimenti e bevande

### **Articolo 33 - Requisiti specifici per l'attività di ristorazione**

1. L'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione viene rilasciata per le seguenti attività:
  - ristoranti,
  - trattorie,
  - osterie,
  - pizzerie
  - mense per collettività;
  
2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dal precedente articolo 31, sono necessari i seguenti requisiti:
  - a. Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande deve essere dotato di:
    - idonei scaffali con ripiani lavabili,
    - armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna,
  
  - b. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
    - preparazione alimenti,
    - cottura,
    - lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio,
  
  - c. I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti tra loro ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale,
  
  - d. Il locale di cottura e preparazione dei cibi deve essere mantenuto in leggera depressione e strutturato in modo tale da impedire che qualsivoglia emanazione di vapori od odori possa fuoriuscire dalla porte o finestre degli stessi e venga disperso nell'area immediatamente circostante causando fastidio ai residenti. A tale scopo porte esterne e/o finestre debbono permanere costantemente chiuse durante tutte le fasi di preparazione e cottura degli alimenti provvedendo ad idonei impianti di aerazione ed eventuale condizionamento che consentano sufficienti caratteristiche di vivibilità per gli addetti alle cucine,
  
  - e. una superficie minima complessiva dei servizi cucina, intendendo l'insieme di quanto previsto alle precedenti lettere a) e b), così determinata:



- fino a 40 posti tavola mq. 15;
  - oltre i 40 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola,
- f. Un vano o in alternativa un armadio in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta, che devono essere custodite in ambiente protetto dalla polvere o da altro insudiciamento,
- g. Uno spazio o un locale per il personale in cui collocare armadietti individuali lavabili a due scomparti, che sia diverso da quello di lavorazione o deposito di alimenti non preconfezionati,
- h. Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascuno posto tavola,
- i. Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'articolo 31 del Decreto del Presidente della Repubblica 327/80.
- j. Servizi igienici, così come definiti dall'articolo 31, a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni. Il numero dei servizi igienici per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) secondo lo schema seguente:
- Fino a 40 posti tavola: 1 servizio con un lavandino e un gabinetto.
  - Fino a 80 posti tavola: 1 servizio per donne con un lavandino e un gabinetto; 1 servizio per uomini con un lavandino e un gabinetto.
  - Fino a 150 posti tavola: 1 servizio per donne con due lavandini e due gabinetti; 1 servizio per uomini con due lavandini e due gabinetti.
- Per gli esercizi alberghieri, con annesso servizio di ristorante per alloggiati, è sufficiente un solo servizio igienico. L' Unità Operativa Igiene Alimenti della A.S.L. per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quella indicata potrà esigere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.
- k. Uno dei servizi igienici conteggiati come sopra, dovrà essere adeguato per l'utilizzo da parte dei portatori di disabilità

**Articolo 34 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per bar**

1. L'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività di bar - tavola fredda, viene rilasciata agli esercizi titolari di autorizzazione amministrativa di tipologia B, per l'attività di somministrazione bevande e prodotti di gastronomia,
2. Per prodotti di gastronomia si intendono tutti quegli alimenti che non richiedono comunque operazioni di cottura sul posto fatta eccezione per il semplice riscaldamento con l'uso di idonee attrezzature quali panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, focacce, sandwich, insalate, salumi, formaggi, pizzette surgelate, primi piatti surgelati e pasticceria surgelata,
3. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall' articolo 31 di questo Regolamento sono necessari i seguenti requisiti:
  - a. una zona di preparazione (di norma non inferiore a mq. 6) e un locale deposito dimensionati in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata,
  - b. un servizio igienico a disposizione degli avventori con le caratteristiche di cui al precedente articolo 31. Nel caso in cui il servizio igienico per il pubblico sia l'unico presente nell'esercizio, questo deve essere adeguato per l'utilizzo da parte dei portatori di disabilità,
  - c. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande, se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna,
  - d. la pasticceria, i dolci, i panini, i tramezzini, i toasts e assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione; I prodotti dolcificanti utilizzati per la clientela devono essere conservati in erogatori o confezioni monodose, senza impiego del cucchiaino,
  - e. una lavastoviglie,
  - f. un vano o zona spogliatoio per il personale addetto,
  - g. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali;
4. Il completamento della cottura e la somministrazione di prodotti di gastronomia precotti in confezioni monodose viene autorizzata sulla base dei seguenti requisiti:

- a. apparecchi per la conservazione dei prodotti precotti alle idonee temperature,
  - b. sistemi di riscaldamento che escludano l'impiego di fonti di calore a fiamma libera;
5. Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di pizze e quant'altro di cui al primo comma dell'articolo 37, devono essere presenti i requisiti in esso indicati,
  6. Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di pasticceria dolce e salata, di cui al primo comma del successivo articolo 38, devono essere presenti i requisiti in esso indicati,
  7. Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di gelati devono essere presenti i requisiti di cui al successivo articolo 39;

**Articolo 35 - Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività**

1. Per la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva, da somministrare a distanza, sono necessari i seguenti requisiti:
  - a. zona ricevimento derrate comprensiva di area distinta per il disimballaggio,
  - b. zona deposito di materie prime, la zona deposito per alimenti deperibili dovrà prevedere strutture di frigo conservazione separate o con separazioni interne per :
    - prodotti ortofrutticoli freschi
    - carni
    - formaggi
    - salumi
    - pollame
    - prodotti ittici freschi
    - prodotti surgelati
  - c. zona preparazione in cui prevedere:
    - settori di lavorazione specifici per ciascuna tipologia di alimento come indicato al punto b. o in alternativa l'utilizzo dei medesimi settori di lavorazione diverse che avvengono in tempi distinti per tipologia di prodotto, preceduti delle opportune operazioni di pulizia,
    - settore preparazione piatti freddi,
    - settore cottura,
    - zona confezionamento e conservazione a caldo e a freddo,
  - d. zona confezionamento e spedizione comprensiva di alloggiamento contenitori puliti,
  - e. zona lavaggio stoviglie e utensileria,
  - f. zona di deposito temporaneo dei rifiuti, nettamente separata dagli ambienti precedenti dotata di idoneo sistema per il lavaggio dei contenitori e dal pavimento e provvista di sistema di contenimento e smaltimento delle acque reflue,

- g. servizi igienici rispondenti alle caratteristiche di cui all'articolo 31, in rapporto a 1 (uno) ogni 5 dipendenti o frazione,
2. I centri di fornitura che veicolano i pasti in luoghi di consumo diversi da quello di produzione, dovranno utilizzare automezzi e contenitori idonei per il trasporto atti a garantire il mantenimento delle temperature previste dalle vigenti norme;

**Articolo 36 - Requisiti igienico sanitari per i locali di somministrazione nell'ambito della ristorazione collettiva**

1. In relazione alla tipologia di somministrazione effettuata nei locali annessi al laboratorio di produzione di pasti per la ristorazione collettiva, sono necessari i seguenti requisiti:
- *MENSE A RISTORAZIONE CONVENZIONALE* - per la somministrazione di pasti prodotti in laboratorio annesso sono necessarie:
    - a. Locali adibiti alla somministrazione adeguatamente dimensionati, aereati, illuminati e con tecniche costruttive tali da garantire una facile ed adeguata pulizia. La superficie della sala sarà di almeno 1 mq. per posto,
    - b. Aree ed attrezzature specifiche per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata,
    - c. Appositi banchi o linee di somministrazione strutturati secondo idonei sistemi tecnico-distributivi atti ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione e ad assicurare un'adeguata protezione igienica dagli alimenti ed il regime di temperatura previsto,
    - d. Idonei sistemi di distribuzione e di raccolta dei vassoi, delle stoviglie e delle posate, rispettivamente per quelli da utilizzare e per quelli già utilizzati,
    - e. Servizi igienici e aree guardaroba in rapporto alla capienza della sala di consumazione così come previsto dal precedente articolo 35,
  - *MENSE A RISTORAZIONE DIFFERITA* - per la somministrazione di pasti prodotti in laboratorio esterno e successivamente distribuiti sulla base del tipo di approvvigionamento, si dovrà prevedere:
    - a. Aree ed attrezzature specifiche per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata,
    - b. Appositi banchi o linee di somministrazione strutturati secondo idonei sistemi tecnico-distributivi atti ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione e ad assicurare un'adeguata protezione igienica dagli alimenti ed il regime di temperatura previsto,

- c. Idonei sistemi di distribuzione e di raccolta dei vassoi, delle stoviglie e delle posate, rispettivamente per quelli da utilizzare e per quelli già utilizzati,
  - d. Laddove necessario settore per l'approntamento dei pasti provenienti dal fornitore o dalla cucina centralizzata esterna, idoneamente attrezzato,
  - e. Contenitori lavabili e disinfettabili per la stoviglieria pulita,
  - f. Zona deposito rifiuti,
  - g. Servizi igienici e aree guardaroba in rapporto alla capienza della sala di consumazione così come previsto dal precedente articolo 35;
- REFETTORI - i locali messi a disposizione di una collettività di utenti (scolastica, aziendale, ecc) nei quali gli stesi utenti consumano cibi propri, devono avere la superficie in funzione del numero dei soggetti che se ne servono, calcolando almeno mq. 1 per soggetto. Le pareti devono essere in materiale lavabile fino a mt. 1,50 di altezza;

**Articolo 37 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per pizzeria al taglio da asporto.**

1. L'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività artigianale di pizzeria al taglio da asporto comprende soltanto tale attività ed il titolare è autorizzato alla preparazione, cottura e vendita soltanto dei seguenti prodotti:
  - a. pizze al taglio di vario genere,
  - b. focacce semplici e farcite e/o ripiene,
  - c. farinata semplice e farcite,
  - d. castagnaccio e panizza,
  - e. torte salate;
2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall' articolo 31 di questo Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:
  - a. un locale esclusivamente destinato alla preparazione di superficie non inferiore a mq. 8, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere,
  - b. i requisiti di cui alle lettere a. b. f. ed i. del precedente articolo 33;

**Articolo 38 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata**

1. L'autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata autorizza alla preparazione e alla vendita dei seguenti prodotti:
  - pasticceria fresca e secca,
  - friggitoria dolce e salata,
  - crêpes,
  - prodotti assimilabili;
2. Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 ed all' articolo 31 di questo Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:
  - a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a mq. 8,
  - b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee,
  - c. un vano spogliatoio o uno spazio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti,
  - d. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali;

**Articolo 39 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per gelateria e yogurteria**

1. L'autorizzazione sanitaria per gelateria autorizza alla preparazione e alla vendita di:
  - a. gelati di ogni genere,
  - b. sorbetti,
  - c. ghiaccioli,
  - d. semifreddi,anche con basi, supporti e complementi dolci;
2. Le disposizioni di cui al precedente comma trovano applicazione esclusivamente nel caso in cui sia effettuata vendita diretta al consumatore. Nell'ipotesi di vendita al rivenditore, il laboratorio di gelateria e yogurteria deve ottenere il riconoscimento CEE;
3. L'autorizzazione sanitaria per yogurteria autorizza alla preparazione e alla vendita di yogurt gelato, anche con complementi dolci;
4. Per ottenere l'autorizzazione per la produzione di gelato e yogurt-gelato, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dal precedente articolo 31, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq. 8,
- b. un locale deposito o uno spazio destinato alla conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee,
- c. tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico e conservati e distribuiti secondo corrette norme igieniche,
- d. un vano spogliatoio o uno spazio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti,
- e. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali;

#### **Articolo 40 - Modalità di vendita dei gelati**

1. I gelati venduti in confezioni originali chiuse devono essere mantenuti in banchi frigoriferi anche se del tipo a cassone aperto per l'auto-servizio da parte del cliente, a temperatura inferiore a 0°C,
2. Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:
  - tenuto in recipienti ed in banco refrigerante riservato esclusivamente a tale uso e mantenuto all'interno dell'esercizio,
  - distribuito in cialde o contenitori a perdere conservati in recipienti chiusi al riparo da polvere e da ogni altra possibilità di inquinamento,
3. Le norme di cui ai precedente commi devono essere osservate, in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso;

#### **Articolo 41 - Ghiaccio**

1. il ghiaccio utilizzato nella preparazione e conservazione di alimenti deve essere quello definito per uso alimentare prodotto con acqua potabile,
2. Il trasporto del ghiaccio per uso alimentare deve essere attuato in recipienti di materiale liscio e lavabile idoneo al contatto con gli alimenti,
3. La conservazione del ghiaccio negli spazi di vendita e nei laboratori deve avvenire in contenitori aventi caratteristiche identiche a quelle previste per i mezzi di trasporto e senza interposizione di stracci, segatura o altro materiale potenzialmente inquinante;

## **Articolo 42 - Somministrazione in pertinenze esterne**

1. Qualora per la somministrazione di alimenti e bevande si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, fatto salvo il rispetto delle autorizzazioni per l'occupazione di suolo pubblico, deve essere rilasciato parere igienico-sanitario dall'Unità Operativa Igiene Alimenti dell'A.S.L.,
2. Tali pertinenze devono essere:
  - a. possibilmente delimitate mediante idonei elementi e preferibilmente protette dalle precipitazioni atmosferiche mediante tettoie, tende, ombrelloni o altro, il tutto in linea con le esigenze di arredo urbano,
  - b. attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli eventuali alimenti ivi esposti per la somministrazione (in modo da garantire la conservazione degli stessi alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti) e tali da consentire una facile e completa pulizia degli spazi e delle attrezzature,
  - c. dotate di pavimentazione anche con manti erbosi e/o materiali lapidei (ghiaio, ciottolati, ecc.), tali che non sia consentita la diffusione di polveri e la formazione di fango per l'azione di vento o pioggia, sono quindi considerate inadeguate le superfici in terra anche battuta;

## **Articolo 43 - Cantine, locali di trasformazione, conservazione imbottigliamento di prodotti vinicoli ed olio**

1. Possono essere utilizzati agli scopi di cui al presente articolo, locali interrati o seminterrati,
2. Tutti i locali della cantina devono essere pavimentati mentre i locali di imbottigliamento, vinificazione e confezionamento devono avere le pareti rivestite con materiale lavabile fino ad un'altezza di metri due,
3. I locali in questione devono essere dotati di impianto idrico con acqua potabile;

## **Articolo 44 - Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni ricreative, fiere e sagre a carattere temporaneo.**

1. il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per stands gastronomici ed aree adibite alla somministrazione di alimenti e bevande in occasione di fiere, feste ed altre pubbliche manifestazioni è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:
  - a. la preparazione sul posto di alimenti dovrà avvenire all'interno di stand convenientemente attrezzati, ben delimitati ed accessibili solo dagli addetti ai lavori, adeguatamente protetti dagli insetti, dalla polvere e da ogni altro agente inquinante,



- b. *il piano di calpestio dello stand dovrà essere coperto (asfaltato, cementato o provvisto di pedana di legno), lo stesso dovrà essere tenuto pulito e asciutto (ad es. si dovrà evitare il ristagno di acque piovane o di scarico),*
- c. *le pareti dovranno essere facilmente lavabili e senza soluzioni di continuo, mentre la copertura dovrà essere di materiale impermeabile, perfettamente raccordata alle pareti. E' ammesso l'utilizzo di tensostrutture plastiche per la copertura,*
- d. *il locale o ambiente esclusivamente diretto alla preparazione dovrà avere una superficie minima coperta pari a mq. 8 con pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di mt. 2 e dotati di idonei sistemi di protezione anti-insetto,*
- e. *i piani di lavoro, il banco di distribuzione e tutte le attrezzature interne allo stand dovranno essere di materiale lavabile e disinfettabile ed in numero sufficiente ad assicurare quanto meno la separazione tra la lavorazione di carni e verdure,*
- f. *all'interno dello stand di preparazione o in altro ad esso raccordato dovrà essere realizzata una zona lavaggio delle stoviglie ad uso della cucina e munita di rubinetto con acqua potabile e corrente. I lavelli saranno in numero adeguato alle necessità. Un lavello dovrà essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere,*
- g. *dovranno essere disponibili frigoriferi di ampiezza e numero sufficiente a garantire all'interno di essi una conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto. All'interno dei frigoriferi dovrà essere rigorosamente mantenuta la separazione fra cibi crudi e cotti,*
- h. *durante la preparazione degli alimenti dovrà essere scrupolosamente evitata la contaminazione crociata fra le carni crude, ovvero tra uova e alimenti cotti,*
- i. *dovranno essere disponibili scaffalature di materiale liscio e lavabile in cui andranno collocati gli alimenti non deperibili e contenitori o armadietti chiusi per le stoviglie e gli utensili di cucina,*
- j. *i bicchieri, le posate, i piatti utilizzati dovranno essere del tipo monouso. E' consentito l'uso di stoviglie di tipo non monouso qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stesse. E' comunque vietato l'uso di vasche e tinozze non dotate di acqua corrente. In ogni caso le posate andranno conservate al riparo da ogni contaminazione ed offerte al cliente preconfezionate in appositi sacchetti di carta o plastica,*
- k. *la cottura alla brace in spazi esterni dovrà avvenire nelle immediate vicinanze dello stand adibito alla preparazione degli alimenti; le sostanze alimentari preventivamente tagliate, preparate e aromatizzate all'interno dello stand di cui sopra, dovranno essere condotte alla cottura in recipienti chiusi,*

- l. la zona di cottura all'aperto di cui al punto precedente dovrà essere localizzato a distanza da potenziali cause di contaminazione e insudiciamento, tenendo conto che per l'emissione di fumi dovranno essere messi in atto tutti gli accorgimenti affinché non si arrechi disagio alle abitazioni e agli abitanti delle zone limitrofe,
  - m. l'approvvigionamento idrico dovrà avvenire attraverso acquedotto comunale o pozzo privato del quale dovrà essere allegata dichiarazione di potabilità emessa da struttura pubblica o laboratorio accreditato e non anteriore a 90 giorni,
  - n. i reflui dovranno essere allontanati per mezzo di condutture chiuse e collegate con la pubblica fognatura. In casi particolari potrà essere imposta l'installazione di pozzetti deglassatori o altri dispositivi atti al pretrattamento dei reflui,
  - o. i rifiuti solidi derivanti dall'attività di preparazione e somministrazione di alimenti nonché da qualsiasi altra attività svolta nel corso della festa dovranno essere raccolti in sacchi e posti nei cassonetti per pubblici rifiuti,
  - p. il responsabile della manifestazione è tenuto al ripristino dell'area dello svolgimento della festa con particolare riguardo alla pulizia dei luoghi e alla rimozione di ogni tipo di rifiuto,
  - q. nel caso di attività che comportino un discreto utilizzo di olii (es. stand friggitoria), gli olii esausti di frittura dovranno essere raccolti e conferiti a ditta autorizzata al loro ritiro, ai fini di un corretto smaltimento,
  - r. dovrà essere disponibile, nelle immediate vicinanze dello stand, un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione-somministrazione di alimenti, dotato di lavandino con erogatore dell'acqua a comando non manuale, di distributore di sapone liquido o in polvere e di asciugamani del tipo monouso. Qualora la festa si svolga in centro urbano il personale potrà usufruire di servizi igienici degli esercizi pubblici posti nelle immediate vicinanze ad uso del personale previa dichiarazione di disponibilità del titolare dell'esercizio,
  - s. le bevande dovranno essere poste in deposito, sollevate dal terreno e qualora collocate all'esterno dello stand dovranno essere riparate con tettoie o simili,
  - t. in tutti gli stand e strutture adibite alla preparazione le aperture finestrate dovranno essere munite di reticelle antimosche mentre in tutta l'area, compresa quella di somministrazione, dovrà essere impedito l'accesso agli animali,
  - u. i cibi precotti e i condimenti dovranno essere preparati, cotti, consumati nella stessa giornata; è vietato detenere cibi cotti per la somministrazione e condimenti da utilizzare il giorno successivo;
2. Nel caso in cui la manifestazione preveda somministrazione al tavolo, il richiedente l'autorizzazione dovrà dichiarare, oltre quanto già previsto, il numero dei tavoli e dei posti a sedere che intende utilizzare, e dovrà rispettare per l'esercizio dell'attività i seguenti requisiti:

- a) i tavoli, che dovranno sempre essere mantenuti puliti, dovranno essere costruiti o rivestiti in materiale lavabile,
  - b) disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti,
  - c) disponibilità di servizi igienici per il pubblico rapportati al numero di posti al tavolo in rapporti di 1 servizio igienico ogni 100 posti tavola;
3. Nel caso di sagre o feste in cui vi sia semplice somministrazione di bevande accompagnate da biscotteria secca oppure preparazione di una sola tipologia di alimenti che non richiede particolari manipolazioni (es. polenta/frittelle) l'attività di preparazione può essere effettuata anche in stand o in appositi spazi aventi le seguenti caratteristiche minime:
- il piano di calpestio dovrà essere coperto (es.: asfaltato, cementato, o provvisto di pedana di legno),
  - i banchi e i piani di lavoro dovranno essere costruiti o rivestiti in materiale lavabile,
  - i contenitori dovranno essere idonei per alimenti,
  - i bicchieri, le posate, i piatti utilizzati per la somministrazione dovranno essere del tipo monouso e dovranno essere conservati al riparo da ogni contaminazione,
  - dovrà essere disponibile un lavello con acqua potabile, sapone liquido e asciugamani a perdere. Tale lavello, da impiegarsi per la necessaria e frequente detersione delle mani degli operatori, dovrà essere posto nelle immediate vicinanze dell'unità di produzione;

#### **Articolo 45 - Circoli privati**

1. Le disposizioni del presente regolamento sono applicabili anche ai circoli privati ed agli Enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'articolo 86 del T.U.L.P.S. n. 773/1931, qualora effettuino la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci;

#### **Articolo 46 - Stabilimenti balneari**

1. l'esercizio dell'attività di stabilimento balneare è soggetto al rilascio di specifica licenza di balneazione, che, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 155 del regolamento di esecuzione del Testo Unico per le legge di pubblica sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, è sottoposto all'accertamento delle condizioni igieniche dell'esercizio,
2. Per ottenere il rilascio della licenza di balneazione, oltre a quanto specificatamente previsto dalla specifica normativa sanitaria, è prevista la dotazione di servizi igienici in riferimento al numero di cabine insediato in rapporto di un servizio e di una doccia ogni 30 cabine,

3. *Indipendentemente dal dimensionamento delle cabine è sempre necessaria la presenza di n. 1 cabina spogliatoio e di n. 1 servizio igienico per i disabili che dovranno essere in possesso dei requisiti strutturali e dimensionali previsti dalla specifica normativa, dando atto che la cabina per i disabili dovrà essere computata nel numero massimo delle cabine ammissibili,;*
4. *I servizi igienici elencati al comma 2 dovranno essere in possesso delle caratteristiche di cui al precedente articolo 31. Nel caso specifico è ammessa la presenza del solo locale atto ad accogliere wc o turca che dovrà comunque avere dimensioni minime di mq. 1,5,*
5. *Le cabine di cui al precedente comma 2 dovranno rispettare le dimensioni e le caratteristiche costruttive e di materiale previste dalla specifica disposizione urbanistica,*
6. *Nel caso in cui all'interno dello stabilimento balneare sia previsto l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande, dovranno essere rispettate le caratteristiche specifiche per lo svolgimento dell'attività di cui ai precedenti articoli 33 e 34;*

## CAPO III - Depositi all'ingrosso

### **Articolo 47 - Requisiti dei locali**

1. I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dall'articolo 31 del presente Regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:
  - avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate,
  - essere asciutti e ben ventilati. L'areazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di areazione forzata,
  - le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi di protezione contro gli insetti e roditori,
  - le pareti, in caso di deposito di alimenti non confezionati, devono essere di materiale liscio e lavabile fino all'altezza di giacenza della merce,
  - i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere di materiale liscio e lavabile;
2. Per i depositi di alimenti confezionati e di prodotti ortofrutticoli è ritenuta idonea anche la pavimentazione mediante cemento al quarzo o verniciato purché in buono stato di manutenzione,
3. Per l'attività in oggetto non possono essere utilizzati locali adibiti a civile abitazione;

### **Articolo 48 - Movimento dei veicoli**

1. Nei locali destinati a deposito di alimenti è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo;

### **Articolo 49 - Depositi all'ingrosso di carni e prodotti ittici**

1. Relativamente a depositi all'ingrosso di carni e prodotti ittici, si applicano, inoltre, le disposizioni della normativa comunitaria;

### **Articolo 50 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari**

1. Il trasporto di sostanze alimentari, è disciplinato dal D.P.R. n. 327/1980 e dal D.Lgs. n. 155/1997, sia che venga effettuato da parte di chi svolge attività commerciale sia da parte degli utilizzatori professionali,

2. *Durante le operazioni di consegna dei diversi generi alimentari, le derrate non devono mai essere depositate all'esterno dei locali di destinazione,*
3. *l'automezzo adibito al trasporto di prodotti alimentari deve essere in possesso dei seguenti requisiti:*
  - a. *regolare libretto di circolazione e della attestazione ATP prescritta dalle norme vigenti,*
  - b. *il vano di carico ed ogni altra struttura interna deve essere costruito con materiali idonei a venire a contatto con le sostanze alimentari e resistenti alla corrosione,*
  - c. *le pareti la pavimentazione, la copertura e gli apparati di accesso al vano di carico devono essere raccordati in maniera ermetica, a bordi arrotondati ed a superfici lisce, suscettibili di completa ed efficace disinfezione,*
  - d. *l'automezzo deve essere munito, nel caso in cui occorra, di apparato di produzione del freddo,*
  - e. *l'automezzo deve essere munito, nel caso in cui occorra, di sistemi di sospensione dei grossi tagli di carne o di raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio di copertura dei prodotti ittici;*

## CAPO IV - Commercio su aree private

### **Articolo 51 - Requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari, escluse le macellerie e pescherie**

1. Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre a quanto previsto dal precedente articolo 31, il rispetto dei seguenti requisiti:
  - a. locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere,
  - b. idonee strutture per l'esposizione dei generi alimentari che non potranno in nessun caso essere posizionati direttamente al suolo,
  - c. nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400, questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico suddivisi per sesso, il cui numero dovrà essere proporzionato all'ampiezza dell'esercizio in ragione di :
    - n. 1 servizio igienico per uomini e n. 1 servizio igienico per donne ogni 400 mq. di superficie di vendita dell'esercizio o frazione di esso di cui almeno uno deve essere adeguato per l'utilizzo da parte delle persone disabili,
  - d. un vano spogliatoio o uno spazio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti,
  - e. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali,
2. Per quanto riguarda i centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività in esso esercitate,
3. Gli esercizi commerciali per la vendita al dettaglio devono garantire inoltre quanto segue:
  - a. Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione,
  - b. I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Devono essere muniti di termometri con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile,

- c. Per fasciare e confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo. I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori, o comunque in modo tale da ripararli da contaminazioni esterne,
- d. Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse debbono essere munite di apposito cartello secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 109/92. Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti. E' consentito il prelevamento dell'ortofrutta non confezionata da parte dei clienti esclusivamente con appositi guanti monouso di materiale impermeabile, usando contenitori in distribuzione presso i banchi espositivi, senza maneggiamento o qualsiasi altra manipolazione o cernita manuale. L'esercente dovrà apporre un cartello indicante il divieto di toccare la merce senza l'uso del guanto e il comportamento da tenere. La preparazione di panini imbottiti è ammessa qualora l'esercizio disponga di idonea attrezzatura e di spazio apposito dotato di piani di lavoro in materiale facilmente lavabile;

**Articolo 52 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche (rosticceria, cibi cotti da asporto)**

1. L'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo autorizza alla preparazione ai fini della vendita di prodotti rosticceria e di cibi cotti da asporto,
2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dal precedente articolo 31, sono necessari i seguenti requisiti:
  - requisiti previsti alle lettere a., b., d., g., i. dell'articolo 33,
  - il locale cucina, comunicante con il vano o spazio vendita, deve avere superficie minima di mq. 8,
  - reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'articolo 31 del Decreto del Presidente della Repubblica 327/80;

**Articolo 53 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di paste alimentari**

1. L'autorizzazione sanitaria per pastificio comprende la preparazione e vendita di una o più delle seguenti specialità:
  - pasta fresca,
  - pasta secca,
  - pasta all'uovo,
  - pasta ripiena,
  - pasta speciale;



2. *Nel caso di produzione pasta ripiena a base di carne, le disposizioni di cui al precedente comma trovano applicazione esclusivamente nel caso in cui sia effettuata esclusivamente vendita diretta al consumatore;*
3. *Nell'ipotesi di vendita al rivenditore, il laboratorio di produzione pasta ripiena a base di carne deve ottenere il riconoscimento CEE. Nel caso in cui il laboratorio produca quantitativi fino a 200 Kg alla settimana di pasta ripiena a base di carne, è possibile derogare agli obblighi di riconoscimento CEE ai sensi della legge 24/04/1998, n. 128;*
4. *Per ottenere l'autorizzazione per l'attività di produzione pasta, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall'articolo 31 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:*
  - a. *un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasta, di superficie non inferiore a mq 8 e comunque proporzionata alla potenzialità produttiva prevista ed alle dimensioni dei macchinari esistenti,*
  - b. *un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee,*
  - c. *un vano spogliatoio o una spazio per il personale, dotato di armadietti lavabili a doppio scomparto,*
  - d. *un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali;*
5. *Qualora sia prevista anche l'attività di preparazione e vendita di specialità gastronomiche, ai requisiti sopra elencati andranno aggiunti i seguenti:*
  - a. *requisiti indicati al precedente articolo 52,*
  - b. *locale di cucina, comunicante con il vano o spazio vendita di superficie minima di mq. 8, tale locale potrà costituire un vano unico con quello destinato alla produzione pasta, di cui al punto a. del presente articolo, purché la superficie complessiva sia almeno uguale a mq. 14,*
  - c. *un reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle preparazioni gastronomiche alle temperature previste dall'articolo 31 del Decreto del Presidente della Repubblica 327/80;*

**Articolo 54 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per forno di panificazione**

1. *L'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività di forno di panificazione comprende la produzione di pane e prodotti da forno,*

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto già specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall' articolo 31 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:
  - a. locale o zona deposito di farine attrezzato con idonei pianali e grigliatura delle pareti,
  - b. nel caso di forno a legna il locale deposito di quest'ultima deve essere efficacemente separato dalla zona di lavorazione,
  - c. locale laboratorio di superficie non inferiore a mq. 8,
  - d. per la produzione di pizza e pasticceria secca è necessario che l'esercizio disponga di distinte linee di preparazione e deposito;
3. i locali ove sono collocati i forni devono essere convenientemente isolati dagli ambienti di abitazione adiacenti mediante camera d'aria o altri dispositivi riconosciuti idonei onde evitare la diffusione del calore,
4. Qualora al laboratorio sia annesso un locale di vendita questo deve essere opportunamente separato e distinto dai restanti locali e dotato di appositi scaffali, scansie o vetrine con scomparti separati per il contenimento dei vari tipi di pane,
5. i contenitori per il pane devono essere in materiale lavabile e mantenuti in perfetto stato di pulizia e se utilizzati per il trasporto devono essere dotati di copertura;

**Articolo 55 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla vendita delle carni di cui all' articolo 29 del R.D. 3298/1928**

1. Per l'esercizio dell'attività di vendita di carni oltre a quanto previsto dal precedente articolo 31, è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:
  - a. Superficie minima dell'esercizio mq. 10,
  - b. i rivestimenti dei pavimenti devono essere ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati,
  - c. le pareti devono essere realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o uncinaie, e comunque ad almeno m. 2 di altezza,
  - d. un locale o spazio deve essere appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico e dotato di un lavello provvisto di acqua potabile calda e fredda,
  - e. banchi di esposizione muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazione e nettamente divisi per i diversi generi merceologicamente trattati,

- f. le carni in esposizione devono essere mantenute a temperatura costante compresa tra +1°C e +7°C,
  - g. una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni, devono essere dotate di spazi separati e distinti per la conservazione delle carni, dei prodotti avicunicoli e dei prodotti di salumeria; tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche ed integrazioni,
  - h. l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- 2. La vendita promiscua di carni fresche, congelate e/o scongelate, è permessa a condizione che le carni conservate siano mantenute nettamente separate dalle carni fresche, e siano identificate secondo la normativa vigente,
  - 3. La produzione di carni pronte a cuocere e/o cotte da vendersi nello stesso esercizio è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio artigianale secondo le indicazioni di cui al successivo articolo 56;

**Articolo 56 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per piccolo laboratorio annesso ad esercizio di macelleria.**

- 1. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 28 del Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle circolari del Ministero della Sanità n.15/90 e n.12/91, l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio di laboratorio annesso ad esercizio di macelleria, è sottoposto ai seguenti ulteriori requisiti:
  - a. superficie minima del laboratorio : mq. 8,
  - b. nel caso di sola cottura di polli arrosto, purchè già acquistati pronti per la preparazione, la superficie del laboratorio potrà essere ridotta a mq. 3,
  - c. gli alimenti non carnei vanno conservati in contenitori muniti di coperchio, etichettabili, facilmente lavabili o in appositi scomparti dei frigoriferi se devono essere mantenuti refrigerati,
  - d. le carni destinate alle preparazioni, devono corrispondere a quelle comprese nell'autorizzazione sanitaria dell'esercizio,
  - e. vano o spazio in rapporto diretto con il locale, munito di lavabo dotato di acqua potabile;

**Articolo 57 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati**

1. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per la vendita di prodotti ittici, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall'articolo 31 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:
  - a. I rivestimenti dei pavimenti devono essere ben connessi con i rivestimenti della pareti, angoli e spigoli arrotondati,
  - b. L'esposizione dei prodotti della pesce freschi deve avvenire a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e deve essere assicurata la protezione da eventuali contaminazioni,
  - c. Le celle frigorifere, una o più, devono essere in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate,
  - d. Il piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti deve essere costruito in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile,
  - e. Il lavello provvisto di acqua potabile calda e fredda, deve essere facilmente raggiungibile dal luogo di lavorazione,
  - f. le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;
2. E' ammessa la produzione di alimenti a base di prodotti della pesca, cotti o pronti a cuocere da vendersi nello stesso esercizio, previo rilascio di specifica autorizzazione per il laboratorio artigianale con requisiti analoghi a quanto previsto al precedente articolo 56,
3. E' permessa la vendita promiscua di prodotti della pesce freschi e congelati e decongelati, purchè l'esposizione e vendita avvengano in zone nettamente separate e le condizioni di conservazione dei prodotti (fresco/congelato) siano opportunamente pubblicizzate,
4. l'attività di salagione di acciughe fresche, da vendersi nello stesso esercizio, può essere esercitata in locale o spazio appositamente destinato allo scopo previo rilascio di specifica autorizzazione per il laboratorio artigianale con requisiti analoghi a quelli previsti al precedente articolo 56;

## **Titolo V - Animali domestici**

### **CAPO I - Animali da cortile e da stalla**

#### **Articolo 58 - definizioni**

1. Per animali da cortile e da stalla si intendono gli animali allevati, di norma, per l'alimentazione umana a livello familiare ovvero per il loro utilizzo in attività amatoriale;

#### **Articolo 59 - ricoveri per animali**

1. I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive, oltre ad un sufficiente riparo dalle avversità climatiche,
2. Devono essere aereati, mantenuti puliti e ubicati al di fuori delle aree urbanizzate. All'interno di tali ricoveri sarà ammesso solo un numero di capi limitato all'uso familiare e non potranno in nessun caso essere collocati a distanze inferiori a metri dieci dalle abitazioni circostanti, qualora occupate da persone diverse dal proprietario del ricovero, ovvero in ogni caso a meno di 5 metri;

#### **Articolo 60 - pollai e conigliere domestiche**

1. I pollai e le conigliere o i depositi di altri piccoli animali detenuti a scopo amatoriale o per il consumo familiare, ed i depositi domestici annessi alle case di civile abitazione, devono rispondere ai seguenti requisiti:
  - devono avere un'altezza non inferiore a metri due ed una dimensione adeguata ad accogliere gli animali ed a garantire loro condizioni di vita decorose e sufficientemente confortevoli,
  - non possono avere comunicazione diretta con gli ambienti adibiti ad abitazione,
  - gli ambienti devono essere provvisti di ampie aperture (finestre) comunicanti con l'esterno,
  - l'intero perimetro comunicante con l'esterno deve essere protetto con reti antipassero al fine di impedire l'accesso ai pollai da parte della piccola avifauna selvatica che potrebbe essere portatrice di malattie infettive,
2. I pollai e le conigliere non potranno in nessun caso essere collocati nel centro urbano di Vado Ligure inteso come area delimitata dalle seguenti vie : via Aurelia, Piazza Corradini, Via XXV Aprile, via Ferraris, via Italia, via Sabazia, via Manzoni, via Piave e via Trieste;

## **Articolo 61 - stalle per bovini ed equini**

1. L'attivazione di stalle per l'allevamento di bovini ed equini deve essere autorizzata dal Comune previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale,
2. Le stalle e le scuderie dovranno essere strutturate secondo le seguenti indicazioni:
  - non dovranno trovarsi in locale sottostante ad abitazione, ma essere situati in manufatti isolati ed indipendenti distanti non meno di venti metri dalle abitazioni. Quelle già annesse alle case non devono mai avere comunicazione diretta agli ambienti adibiti ad abitazione,
  - nel caso in cui le stalle siano posizionate in locali sottostanti le abitazioni, il solaio dovrà essere costruito in modo da impedire il passaggio di gas ai locali sovrastanti;
  - le stalle e le scuderie devono avere un'altezza non inferiore a metri 3, e comunque adeguata ad accogliere l'animale, ed una cubatura di almeno 25 metri per capo di bestiame,
  - le stalle e le scuderie devono essere coperte con soffitti incombustibili e possibilmente provviste di grandi finestre contrapposte per la necessaria aerazione ed illuminazione, munite di reticelle metalliche contro le mosche,
  - i pavimenti devono essere lastricati con materiale impermeabile e lavabile, con adatte pendenze e scoli regolari. I fognoli per le immissioni delle urine nelle fogne, devono essere sempre costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di chiusura idraulica e di idonea griglia per evitare l'ingresso in fogna di materiale grossolano,
  - le pareti dovranno essere preferibilmente ricoperte di materiale impermeabile e lavabile fino ad un'altezza di metri due da terra. In ogni caso devono essere intonacate a calce ed imbiancate, così come il soffitto,
  - le mangiatoie, le rastrelliere e gli abbeveratoi devono essere fatti con materiale atto ad essere lavato ed all'occorrenza disinfettato. Le mangiatoie saranno in muratura rivestite in cemento e reso liscio, le rastrelliere saranno metalliche, gli abbeveratoi saranno adeguati al numero dei capi ricoverati e separati fra di loro,
  - le stalle e le scuderie dovranno essere dotate di acqua potabile proveniente dall'acquedotto comunale ovvero da pozzi o sorgenti idriche che ne garantiscano sia il rifornimento costante che la potabilità;
  - tutti gli allevamenti sono tenuti alla messa in opera di ogni misura diretta a prevenire la formazione di mosche e insetti con l'effettuazione di tutti i necessari trattamenti antilarvali.

## **Articolo 62 - stalle per caprini, ovini e suini**

1. Le stalle per i caprini, gli ovini ed i suini dovranno essere allestite secondo le prescrizioni ed indicazioni di cui al precedente articolo 61 ad eccezione della grandezza del locale, che dovrà essere strutturato come segue:

- le stalle devono avere un'altezza non inferiore a metri 2 ed adeguata alle dimensioni degli animali in essa ricoverati,
- la cubatura minima per ogni capo di bestiame e di metri 10;

**Articolo 63 - concimaie**

1. Ogni stalla, di cui ai precedenti articoli 61 e 62, atta ad ospitare più di due capi adulti, ai sensi dell'articolo 233 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, deve essere dotato di concimaia che dovrà essere appositamente autorizzata previo conforme parere del Servizio Veterinario della A.S.L. ,
2. Le concimaie devono avere capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nelle stalle ed essere costruite con fondi e pareti resistenti ed impermeabili con pozzetto a tenuta per i liquidi,
3. Le concimaie devono distare almeno 25 metri dalla casa di abitazione nonché dai depositi e dalle condutture di acqua potabile e dai pozzi. Le concimaie devono essere altresì ubicate ad una distanza non inferiore a mt. 100 da edifici di civile abitazione di terzi, a mt. 50 dai confini di proprietà e dalle strade pubbliche ed a metri 20 dai confini di fiumi e bordi delle scarpate,
4. qualora lo stallatico risultante dalla detenzione degli animali nelle stalle venga rimosso con cadenza massima di due giorni e riutilizzato per scopi consentiti, non creando di conseguenza depositi dello stesso, decade l'obbligo della dotazione di concimaia

**Articolo 64 - smaltimento degli effluenti delle concimaie e delle stalle**

1. Lo spandimento degli effluenti di allevamento, sia liquidi che solidi, deve essere effettuato ad una distanza non inferiore a metri 150 dalla delimitazione del perimetro del territorio urbanizzato, non inferiore a metri 80 dagli edifici abitativi se collocati in zona agricola, non inferiore e metri 50 per pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque da destinare al consumo umano,
2. lo spandimento degli effluenti di allevamento deve essere seguito da interrimento nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le oltre 24 ore,
3. E' vietato lo spandimento di deiezioni animali sui suoli agricoli a coltivazione orticola in atto ed i cui raccolti siano destinati ad essere consumati crudi da parte dell'uomo;

**Articolo 65 - pulizia delle stalle**

1. Tanto le stalle quanto il bestiame dovranno essere tenuti nello stato di maggiore pulizia. Il letame non può essere ammassato nelle stalle ma deve essere raccolto in apposite concimaie,

**Articolo 66 - nettezza dei cortili**

1. I cortili e le strade di accesso dei luoghi in cui si ricoverano animali, devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia,
2. E' proibito ammucchiare e tenere sul suolo, anche se privato, depositi di concimi, di spazzatura o di altro materiale, facile a putrefarsi

#### **Articolo 67 - transito degli animali sulla pubblica via**

1. i proprietari o i custodi degli animali da stalla che fanno transitare gli animali sulla pubblica via, devono rispettare tutte le disposizioni del codice della strada,
2. I proprietari o i custodi di animali da stalla, sono tenuti ad evitare che l'animale depositi i suoi rifiuti sulle sedi stradali, in caso ciò si verificasse è fatto obbligo al proprietario e/o custode dell'immediata rimozione del rifiuto depositato dall'animale;

#### **Articolo 68 - Animali da affezione**

1. Sono fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 59 del vigente regolamento comunale di Polizia Urbana,
2. la detenzione nelle abitazioni e nelle immediate vicinanze delle stesse di animali d'affezione è consentita salvo il rispetto delle eventuali norme condominiali approvate e purchè, sia il numero degli animali detenuti sia le abitudini o la natura degli stessi non causino comprovato disturbo ai vicini di casa, odori od altre emanazioni da essi provenienti, rumori o infestazioni parassitarie;
3. Per la conduzione di animali sul demanio marittimo vigono le disposizioni dell'autorità preposta avendo sempre e comunque riguardo alla necessità di assicurare la pubblica incolumità con idonee azioni di vigilanza a cura e responsabilità del conduttore con particolare riguardo agli esemplari potenzialmente pericolosi per taglia, razza e indole soggettiva i quali devono essere sempre condotti in condizioni di assoluta sicurezza per le persone e per gli altri animali,
4. Al fine di prevenire la produzione di odori molesti e la possibile proliferazione di infestazioni di insetti o parassiti lungo i muri delle abitazioni, i conduttori devono assicurare che il proprio animale non soddisfi le proprie funzioni fisiologiche comprese quelle urinarie, sul fronte di proprietà private, quali portoni, negozi, ecc, comunque prospicienti le aree pubbliche o aperte al pubblico,
5. I divieti e le prescrizioni del presente articolo non si applicano ai cani guida per i non vedenti,
6. Particolare attenzione deve essere posta da coloro che detengono gli animali su terrazzi o balconi al fine di evitare problemi agli inquilini sottostanti. In tali casi deve essere garantita l'assoluta impossibilità che alcuna sostanza solida o liquida possa ricadere dal balcone agli spazi sottostanti;



7. *in caso di decesso di animali d'affezione, qualsiasi sia la loro specie, ai sensi della legge regionale 23/2000 sulla lotta al randagismo, le spoglie degli stessi saranno conferite alla Asl la quale provvederà, dietro previsto contributo del proprietario, allo smaltimento delle stesse. Si applicano altresì le norme del regolamento regionale di recepimento dell'accordo stato/regioni vigente in materia.*

## CAPO II - Animali selvatici e randagi

### **Articolo 69 - Somministrazione di cibo di animali randagi e selvatici**

1. La distribuzione di cibo agli animali randagi deve avvenire nel rispetto delle condizioni di cui all'articolo 42 del vigente regolamento comunale di Polizia Urbana,
2. Non è consentito alimentare i colombi e le tortore ed i volatili in genere, all'interno del centro abitato o nell'immediata vicinanza delle abitazioni,
3. I trasgressori oltre che essere assoggettati a sanzione, saranno altresì tenuti al rimborso delle spese di pulizia o dei danni eventualmente causate a pubbliche o private proprietà dai volatili attirati dal cibo fornito,
4. Nei centri abitati non è consentita l'incentivazione alla formazione di colonie o aggregazione di animali selvatici ovvero randagi al fine di prevenire disturbi igienico sanitari che gli stessi possono causare ai residenti nelle abitazioni circostanti;

### **Articolo 70 - Colonia di anatre selvatiche esistente alla foce del Torrente Segno**

1. Al fine di tutelare la colonia di anatre selvatiche (germani reali), costituitasi nel tempo alla foce del Torrente Segno, si stabilisce quanto segue:
  - a. L'Amministrazione adotta un sistema di contenimento della prolificità della colonia per evitare ricadute sanitarie negative sui volatili;
  - b. previo censimento è consentita la rimozione di parte delle uova delle varie covate in modo tale da raggiungere l'obiettivo di mantenere costanti il numero degli animali;
  - c. è consentita, qualora vi fossero delle nascite fuori stagione (nel periodo autunno inverno) o in caso di eccessive nascite, la cattura e la successiva consegna dei piccoli a persone che si impegnano al mantenimento degli stessi in modo da evitare inutili patimenti;
  - d. in caso di sovraffollamento della colonia, è consentita la cattura di capi adulti al fine di conferirli in altri siti idonei al di fuori del Comune;
  - e. le operazioni, di cui ai commi precedenti, verranno effettuate sotto la supervisione dei competenti uffici comunali e potranno essere realizzate con la collaborazione di cittadini volontari o associazioni animaliste;
  - f. è vietato liberare qualsiasi animale, sia appartenente all'avifauna che ad altre specie, nella colonia precitata;

- g. è consentita l'alimentazione dei germani unicamente provvedendovi nei luoghi più distanti possibili dalle abitazioni al fine di prevenire emissioni maleodoranti;*
- h. al fine di contrastare la proliferazione di topi la somministrazione di alimenti alle anatre dovrà avvenire con moderate quantità di cibo in modo da evitare che restino avanzi sull'alveo del torrente;*

#### **Articolo 71 - Allontanamento volatili**

- 1. Fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 73 del vigente regolamento comunale di Polizia Urbana in tema di allontanamento dei volatili, è fatto obbligo ai proprietari degli immobili non abitati di mettere in atto appositi accorgimenti per evitare che i poggioli/terrazzi diventino dimora abituale di volatili,*
- 2. Qualora ciò avvenga si dovrà provvedere ad un'accurata pulizia ed all'installazione di reti che ne impediscano l'accesso;*

## CAPO III - Detenzione della specie canina

### **Articolo 72 - benessere del cane**

2. Chiunque detiene un cane, ne riconosce lo status di essere vivente, portatore di esigenze biologiche, fisiche e psichiche, e si impegna ad impedirne l'esposizione a sofferenze derivanti da privazioni od azioni coercitive contrarie ai bisogni fisiologici ed all'etologia della specie ed a detenerlo in situazioni e luoghi non pregiudizievoli per il suo benessere,
3. A tale fine il detentore si assume, in particolare, la responsabilità e l'obbligo di:
  - garantire all'animale una quotidiana, sana e sufficiente alimentazione,
  - lasciare a disposizione del cane adeguate quantità di acqua fresca e pulita, provvedendo al frequente ricambio della stessa,
  - mantenerne lo stato di salute garantendo, allorquando necessario, l'assistenza veterinaria ed interventi terapeutici adeguati,
  - controllarne l'attività riproduttiva, privilegiando gli interventi volti alla limitazione delle nascite, occupandosi, comunque, della custodia, del benessere, della salute e dell'affidamento dell'eventuale prole,
  - provvedere ad assolvere gli obblighi di identificazione del cane previsti dalle normativa nazionale e regionale vigenti;

### **Articolo 73 - modalità di detenzione**

1. Se l'animale è detenuto presso l'abitazione o in altri locali chiusi, deve disporre o di un'area aperta cui poter accedere o di passeggiate igieniche razionalmente cadenzate nell'arco della giornata,
2. Qualora detenuto in spazi aperti, deve disporre di un'area sufficientemente ampia e recintata, opportunamente dimensionata in rapporto alla taglia ed al numero degli animali e comunque non inferiore, di norma, a mq. 6 per soggetto, dotata di ripari congruamente dimensionati, chiusi superiormente e su 3 lati, allestiti con materiali coibentati ed impermeabilizzati atti alla protezione dagli eventi meteorologici e dalla luce solare diretta, idoneamente rialzati dal terreno,
3. Se detenuto alla catena, all'animale deve essere assicurata sufficiente libertà di movimento, a tal fine la catena deve essere mobile, con aggancio tramite anello ad un cavo di scorrimento posto a congrua altezza e lunghezza di almeno 4 mt. , procurando di adottare tutti gli accorgimenti ( moschettoni, girelle e simili) utili ad evitare l'attorcigliamento della stessa. L'animale dovrà, comunque, poter agevolmente raggiungere le ciotole del cibo e dell'acqua nonché il riparo le cui caratteristiche saranno equivalenti a quelle previste al precedente comma,

4. Deve essere assicurata la quotidiana pulizia dei luoghi di detenzione rimuovendo le deiezioni, praticando opportuni interventi di pulizia e lavaggio e, periodicamente, di disinfezione - disinfestazione, anche a fini profilattici. L'eventuale vegetazione presente deve essere sottoposta a periodiche operazioni di sfalciatura al fine di contrastare l'annidamento di insetti ed ectoparassiti,
5. Gli spazi aperti di detenzione dei cani se non interamente recintati devono essere indicati da idonea segnaletica, chiaramente leggibile ed intuitivamente comprensibile,
6. Per le dimensioni e le prescrizioni dei cani detenuti in appositi canili chiusi, valgono le norme di seguito emanate;

#### **Articolo 74 - cani destinati alla guardia**

1. I cani utilizzati per la guardia possono essere tenuti liberi nei luoghi o nelle proprietà private da sorvegliare purché queste siano delimitate da idonea recinzione atta ad impedire in ogni caso l'uscita indesiderata dell'animale e chiaramente segnalate,

#### **Articolo 75 - sicurezza ed igiene**

1. Durante le uscite del cane in luoghi aperti al pubblico, il proprietario si impegna a garantire l'altrui sicurezza trattenendo l'animale al guinzaglio ed apponendogli anche idonea museruola quando condotto in luoghi affollati e, particolarmente, nei pubblici esercizi e nei mezzi di trasporto collettivo. Sono esentati dall'uso del guinzaglio e della museruola i cani da pastore e gli ausiliari venatori quando utilizzati, rispettivamente, per la conduzione e la guardia delle greggi e delle mandrie o durante l'esercizio venatorio ovvero gli addestramenti ed allenamenti preventivi alla stagione venatoria, nonché i cani guida usati dai ciechi ed i cani delle forze dell'ordine,
2. È fatto obbligo di provvedere all'asportazione dal suolo pubblico delle deiezioni solide prodotte dall'animale munendosi di idonea attrezzatura per la loro raccolta ed il loro smaltimento igienico. Sono esentati dall'obbligo di raccolta delle deiezioni solide i non vedenti accompagnati da cani guida. Valgono, in quanto tutte applicabili, le specifiche norme in materia di cani già contenute nei regolamenti comunali di Polizia Urbana già approvati.

#### **Articolo 76 - Oasi canine**

1. Il Comune, nelle aree attrezzate per i cani già esistenti ovvero in quelle attuabili, anche in forza di stipula di apposite convenzioni per la loro gestione, consentirà la stabulazione e frequentazione, in libertà da vincoli, dei cani alla condizione che:
  - i cani siano assistiti in loco dal detentore o da chi per esso anche e soprattutto a tutela delle persone e degli altri animali ivi eventualmente presenti,
  - i cani aggressivi siano custoditi con particolare attenzione, soprattutto in presenza di minori ed anziani, e, se del caso,

*tenuti a guinzaglio e muniti di idonea museruola ovvero portati in loco in orario di scarsa od assente affluenza,*

- *Il detentore si assuma ogni e qualsivoglia responsabilità in caso di danni alle cose e lesioni ai terzi anche presenti nell'ambito dell'oasi, provocati direttamente od indirettamente dall'animale di proprietà,*
2. *La gestione della pulizia e della sanificazione dei siti sono assicurate dal Comune, ovvero dai terzi eventualmente convenzionati di cui sopra,*
  3. *Il Comune si riserva la possibilità di regolamentare la fruizione di detti spazi anche attraverso l'esazione di un contributo da parte degli utenti, all'uopo eventualmente censiti ed autorizzati, anche al fine di contribuire alle spese di realizzazione e gestione delle oasi medesime,*
  4. *Viene prevista la possibilità di interdire al cane manifestatosi aggressivo e lesivo nei confronti di altri cani e/o persone, l'accesso alla suddetta area, tramite ordinanza dirigenziale;*

## CAPO IV - Impianti privati per la detenzione di cani

### **Articolo 77 - definizioni**

1. Sono impianti privati per la detenzione di cani le strutture appositamente allestite e comunque destinate alla accoglienza, al ricovero o alla detenzione di cani,
2. Ai fini delle presenti norme gli impianti sono suddivisi in:
  - a) strutture destinate al ricovero di cani per conto terzi, quali ad esempio pensioni per cani, dogs hotel e simili;
  - b) strutture destinate all'allevamento di cani per attività commerciali, sia professionali che amatoriali, nelle quali vengono detenuti cani in numero pari o superiore a 5 femmine o di 30 cuccioli per anno;
  - c) strutture destinate al ricovero di cani posseduti per diletto, per l'esercizio di attività sportive o per l'attività venatoria.
3. Detti impianti sono soggetti alla disciplina prevista dai successivi articoli;

### **Articolo 78 - autorizzazioni**

1. Ai sensi dell'art. 24 - comma 1 - lettera f) del D.P.R. 8 febbraio 1954 n.320: "Regolamento di Polizia Veterinaria", gli impianti compresi nel presente Capo sono soggetti ad obbligo di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco del Comune territorialmente competente, previa istruttoria favorevole del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L.
2. La vigilanza su tali strutture è assicurata dal Servizio Veterinario delle A.S.L con atti ispettivi a periodicità almeno annuale,
3. sono esclusi dall'obbligo di autorizzazione i canili di cui al precedente articolo 76, comma 2 lettera c;

### **Articolo 79 - esclusioni**

1. sono esclusi dalla disciplina del presente regolamento gli impianti destinati al ricovero di cani compresi nei programmi di prevenzione del randagismo (canili rifugio), per i quali vale quanto previsto dalle apposite normative in materia, nazionali e regionali,
2. Sono altresì esclusi gli impianti ove vengono ricoverati i cani delle Forze Armate e di Polizia o di Corpi ed Associazioni di Protezione Civile (cani da ricerca e soccorso persone - da salvamento in mare - cani dell'ETLI).

#### **Articolo 80 - cautele igienico ambientali**

1. Nell'identificazione dei siti idonei alla costruzione dei canili di cui ai seguenti articoli devono essere valutati gli effetti del loro impatto ambientale sia in termini igienico - sanitari che di presumibile disturbo acustico indotto dai latrati;
2. Tali impianti devono essere, pertanto, allocati in zone opportunamente distanziate dagli insediamenti urbani e dagli immobili di civile abitazione se non abitati in via esclusiva dal titolare della struttura. Di norma sono comunque vietati in zone urbane e residenziali, così come individuate dagli attuali strumenti urbanistici, e ovunque possano indurre disturbo o molestie al vicinato,
3. Anche nella costruzione di canili deve tenersi conto del disturbo che tale insediamento può causare al vicinato, adottando tutti gli accorgimenti per evitarlo o limitarlo e comunque provvedendo allo spostamento dei cani in altro sito qualora tali disturbi risultassero evidenti, intollerabili e comprovati.

#### **Articolo 81 - impianti destinati al ricovero di cani per conto terzi**

1. sono impianti destinati al ricovero di cani per conto terzi, le strutture nelle quali vengono ospitati cani dietro corrispettivo, sia se tale corrispettivo è richiesto per il solo ricovero che per la completa assistenza e cura dell'animale,
2. dette strutture, definite di regola pensioni per cani, dogs hotel e simili, sono tenute a possedere i requisiti di cui ai commi che seguono,
3. l'impianto deve essere dotato di:
  - a) strada carrabile di accesso;
  - b) fornitura idrica di acqua potabile, sufficiente a garantire le esigenze degli animali ricoverati e le operazioni di pulizia e di lavaggio;
  - c) impianto di smaltimento dei reflui e delle acque di lavaggio, opportunamente distribuito all'interno della struttura, connesso alla rete fognaria o ad altro sistema di smaltimento autorizzato;
  - d) impianto elettrico con idonea distribuzione di punti luce capaci di fornire sufficiente illuminazione artificiale dei reparti di ricovero e dei locali di servizio nonché la presenza di un congruo numero di prese di corrente capaci di garantire l'utilizzo ed il funzionamento delle attrezzature elettriche eventualmente presenti;
4. l'intera area dell'impianto deve essere delimitata da recinzione od altro idoneo artefatto per un'altezza minima di cm 250 e per una profondità di almeno cm 40, allestito con materiale resistente capace di impedire la fuga degli animali ricoverati o l'ingresso di animali dall'esterno,



5. *caratteristiche del reparto di mantenimento cani costituito da box individuali di detenzione:*
  - a) *ogni box deve essere opportunamente distinto e separato da quelli vicini con recinzione od altro idoneo sistema capace di evitare offese e traumatismi tra gli animali ricoverati in celle contigue;*
  - b) *la porta di accesso ai singoli box deve essere dotata di meccanismo di chiusura che garantisca l'impossibilità della apertura accidentale da parte dei cani ricoverati;*
  - c) *ogni box deve essere suddiviso in una parte esterna ed una interna ed avere superficie complessiva di almeno 6 mq.;*
  - d) *la parte esterna deve essere coperta da una tettoia impermeabile ed ombreggiante per almeno metà della sua lunghezza;*
  - e) *la parte interna, chiusa ma comunicante con quella esterna, deve essere rialzata rispetto a quella aperta, in modo da evitare il reflusso delle acque piovane, ed essere provvista di cuccia od altro idoneo giaciglio per il cane; nell'allestimento della zona chiusa del box devono essere predisposte adeguate protezioni contro i rigori invernali considerando le temperature invernali della località in cui ha sede l'impianto;*
  - f) *pavimentazione, pareti, infissi ed attrezzature devono essere lisci, possedere i requisiti di facile lavabilità e disinfettabilità, essere atraumatiche per gli animali;*
  - g) *in particolare la pavimentazione dei box deve essere opportunamente inclinata e tale da permettere il deflusso dei liquidi, delle acque piovane e di quelle reflue di lavaggio verso canali di scolo o tombini, grigliati, aggettanti nella rete di smaltimento dell'impianto.*
6. *Deve essere previsto un reparto di isolamento per gli animali affetti o sospetti di malattia infettiva od infestiva, diffusiva per la specie, costituito da box individuali con caratteristiche strutturali analoghe al reparto di mantenimento; la capienza del reparto di isolamento deve essere pari al 10% di quella complessiva dell'impianto e, comunque, non inferiore ad un box,*
7. *Il reparto di isolamento deve essere separato e collocato ad idonea distanza da quello di mantenimento ponendo particolare attenzione alle pendenze per il deflusso e lo smaltimento delle acque reflue; il governo degli animali ricoverati in tale reparto deve essere effettuato successivamente a quello degli altri cani.*
8. *Qualora la detenzione del cane prevedesse oltre al ricovero semplice anche la completa cura ed alimentazione dell'animale dietro corrispettivo, devono essere disponibili, correlati anche solo funzionalmente, i seguenti locali di servizio:*
  - a) *locale per il deposito e la preparazione degli alimenti, allestito con requisiti igienici, fornito, se necessario, delle attrezzature per lo stoccaggio degli alimenti deperibili e per la cottura, dotato di impianto idrico erogante acqua potabile per le operazioni di lavaggio dei recipienti utilizzati per la somministrazione del cibo e dell'acqua di bevanda agli animali;*
  - b) *locale od apposito armadio chiuso per il deposito delle attrezzature, dei detergenti, dei disinfettanti e dei disinfestanti impiegati per la pulizia dell'impianto;*

- c) locale ove praticare agli animali ricoverati eventuali terapie urgenti o trattamenti contro gli ectoparassiti, appositamente arredato e dotato della attrezzatura necessaria;
- d) attrezzatura dove conservare la documentazione di gestione dell'impianto e le certificazioni sanitarie dei cani ricoverati;
- e) servizi igienici.

9. devono essere pianificate e rese operative le seguenti procedure:

- a) tenuta di apposito registro di carico e scarico degli animali riportante: stato segnaletico dell'animale e codice identificativo dello stesso (tatuaggio o microchip), nominativo e recapito del proprietario per eventuali comunicazioni urgenti, data di ingresso e data di uscita dell'animale;
- b) per poter accedere all'impianto ogni animale dovrà essere scortato da certificazione veterinaria attestante che l'animale è in buono stato di salute ed esente da sintomatologia clinica riferibile a malattie infettive od infestive in atto, rilasciata entro i dieci giorni antecedenti l'ingresso, e da documento, sottoscritto da Veterinario, attestante la copertura vaccinale contro le principali malattie infettive e diffuse della specie nonché l'effettuazione, in tempi utili, di idoneo intervento vermifugo;
- c) procedura di lotta ai roditori infestanti ed agli insetti striscianti ed alati, riguardo a questi ultimi, nelle zone dove è presente in forma endemica la leishmaniosi, dovranno essere posti in essere specifici allestimenti ed interventi protettivi nei confronti del flebotomo vettore della malattia.

## **Articolo 82 - Impianti destinati all'allevamento commerciale professionale, o amatoriale di cani**

1. gli impianti destinati all'allevamento commerciale devono essere dotati di:

- a) strada carrabile di accesso;
- b) fornitura idrica di acqua potabile collegata alla rete idrica sufficiente a garantire le esigenze degli animali ricoverati e le operazioni di pulizia e di lavaggio;
- c) impianto di smaltimento dei reflui e delle acque di lavaggio, opportunamente distribuito all'interno della struttura, connesso alla rete fognaria o ad altro igienico ed autorizzato sistema di smaltimento;
- d) impianto elettrico con idonea distribuzione di punti luce capaci di fornire sufficiente illuminazione artificiale dei reparti di ricovero e dei locali di servizio nonché la presenza di un congruo numero di prese di corrente capaci di garantire l'utilizzo ed il funzionamento delle attrezzature elettriche eventualmente presenti;

2. l'intera area del canile deve essere delimitata da recinzione od altro idoneo artefatto per un'altezza minima di cm 250 e per una profondità di almeno cm 40, allestito con materiale resistente capace di impedire la fuga dei cani o l'ingresso di animali dall'esterno;

4. *caratteristiche del reparto di mantenimento costituito da box di detenzione, nei quali è ammessa la presenza anche di più cani sino ad un massimo di 4 cani adulti o di una femmina con cuccioli, successivamente allo svezzamento, purché sia reso disponibile uno spazio di almeno 4 mq. per ciascun soggetto adulto di taglia fino a kg. 25 e 6 per taglie superiori o per i cuccioli :*
  - a) *la porta di accesso ai singoli box deve essere dotata di meccanismo di chiusura che garantisca l'impossibilità della apertura accidentale da parte dei cani ricoverati;*
  - b) *ogni box deve essere suddiviso in una parte esterna ed una interna;*
  - c) *la parte esterna deve essere coperta da una tettoia impermeabile ed ombreggiante per almeno metà della sua lunghezza;*
  - d) *la parte interna, chiusa ma comunicante con quella esterna, deve essere rialzata rispetto a quella aperta, in modo da evitare il reflusso delle acque piovane, ed essere provvista di cuccia od altro idoneo giaciglio per ogni cane presente; nell'allestimento della zona chiusa del box devono essere predisposte adeguate protezioni contro i rigori invernali considerando le temperature invernali della località in cui ha sede l'impianto;*
  - e) *pavimentazione, pareti, infissi ed attrezzature devono essere lisci, possedere i requisiti di facile lavabilità e disinfettabilità, essere atraumatiche per gli animali;*
  - f) *in particolare la pavimentazione deve essere opportunamente inclinata e tale da permettere il deflusso dei liquidi, delle acque piovane e di quelle reflue di lavaggio verso canali di scolo o tombini, grigliati, aggettanti nella rete di smaltimento dell'impianto.*
  
4. *Deve essere previsto un reparto di isolamento per gli animali affetti o sospetti di malattia infettiva od infestiva, diffusiva per la specie; costituito da box individuali con caratteristiche strutturali analoghe al reparto di mantenimento; la capienza del reparto di isolamento deve essere pari al 10% di quella complessiva dell'impianto e, comunque, non inferiore ad un box. Il reparto di isolamento deve essere separato e collocato ad idonea distanza da quello di mantenimento ponendo particolare attenzione al deflusso ed allo smaltimento delle acque reflue; il governo degli animali ricoverati in tale reparto deve essere effettuato successivamente a quello degli altri cani.*
  
5. *devono essere disponibili, correlati anche solo funzionalmente, i seguenti locali di servizio:*
  - a) *locale di ricovero appositamente predisposto per accogliere la cagna nelle fasi del parto e nella successiva fase di allattamento dei cuccioli (nursery), realizzato in ambiente idoneo a garantire l'assenza di fattori stressanti per la madre e per i cuccioli;*
  - b) *locale per il deposito e la preparazione degli alimenti, allestito con requisiti igienici, fornito, se necessario, delle attrezzature per lo stoccaggio degli alimenti deperibili e per la cottura, dotato di impianto idrico erogante acqua potabile per le operazioni di lavaggio dei recipienti utilizzati per la somministrazione del cibo e dell'acqua di bevanda agli animali;*
  - c) *locale od apposito armadio chiuso per il deposito delle attrezzature, dei detergenti, dei disinfettanti e dei disinfestanti impiegati per la pulizia dell'impianto;*

- d) locale ove praticare agli animali ricoverati eventuali terapie urgenti o trattamenti contro gli ectoparassiti, appositamente arredato e dotato della attrezzatura necessaria;
6. deve essere predisposto e tenuto apposito registro di carico e scarico conforme al modello previsto dalla vigente normativa nazionale o regionale, vidimato in ogni sua pagina dalla ASL competente per territorio.

**Articolo 83 - impianti destinati al ricovero di cani posseduti per diletto, per l'esercizio di attività sportive e venatorie**

1. l'impianto deve essere dotato di:
- a) strada di accesso agevolmente percorribile, quantomeno a piedi
  - b) fornitura idrica, anche se costituita da cisterne o contenitori riempiti periodicamente, sufficiente a garantire le esigenze degli animali ricoverati e le operazioni di pulizia e di lavaggio;
  - c) impianto di smaltimento dei reflui e delle acque di lavaggio, opportunamente costruito al fine di convogliare fuori dai canili tali liquidi e garantire sufficienti condizioni igieniche;
  - d) possibilità di garantire in caso di necessità adeguata e sufficiente illuminazione artificiale, anche tramite l'impiego di fonti esterne o trasportabili.
2. l'intera area del canile deve essere delimitata da recinzione od altro idoneo artefatto per un'altezza minima di cm 200 e per una profondità di almeno cm 40, allestito con materiale resistente capace di impedire la fuga dei cani o l'ingresso di animali;
3. la struttura destinata al ricovero dei cani deve essere coperta da tettoia impermeabile ed ombreggiante; ogni cane deve poter accedere agevolmente ad una cuccia od altro idoneo ricovero fornito di giaciglio, chiuso superiormente e su tre lati, rialzato in modo da evitare il reflusso ed il ristagno delle acque piovane. La superficie dei singoli box occupati dai cani deve essere almeno di 4 mq. per ogni soggetto ricoverato se di taglia fino a kg. 25 e di mq. 6 per taglie superiori e deve possedere un valido ed adeguato sistema di drenaggio dei liquidi. Qualora nello stesso ricovero venissero ospitati più cani, che comunque non debbono superare complessivamente le tre unità per cella, la superficie globale dello stesso dovrà essere comunque non inferiore a quella risultante dalla moltiplicazione di mq. 4 per il numero dei cani ridotta del 25%. L'area deve essere mantenuta pulita con interventi a frequenza almeno quotidiana. Almeno metà del pavimento ed in particolare la zona destinata al ricovero deve essere costituita da superficie solida ed impermeabile, e tutta inclinata verso l'esterno al fine di convogliare correttamente le acque reflue al di fuori del sito di ricovero. Deve essere garantita al cane una riserva di acqua da bere che giornalmente deve essere cambiata e che non deve essere inferiore ad almeno 2 litri,
4. in assenza di finalità lucrative e per la natura strettamente privata dell'impianto, non è richiesto un reparto destinato all'isolamento,

5. non sono richiesti locali di servizio; tuttavia la conservazione, la preparazione e la somministrazione degli alimenti devono avvenire nel rispetto delle basilari norme igieniche.
6. devono essere previste misure di lotta agli infestanti e di controllo degli ectoparassiti nonché, laddove presente in forma endemica la leishmaniosi, adeguate misure di profilassi della stessa volte a contrastare l'azione del flebotomo vettore.
7. In caso di infezione da leishmaniosi, il proprietario e comunque il detentore del cane debbono segnalare il caso ai competenti uffici della ASL e del Comune al fine di poter adottare cautele per circoscrivere l'espandersi dell'infezione.

#### **Articolo 84 - aree sugli arenili**

1. Qualora consentito dalle norme regionali, demaniali e comunali per determinate porzioni di arenile demaniale, le aree destinate all'accoglimento dei cani esclusivamente individuate all'interno di stabilimenti balneari, dovranno rispettare le seguenti norme,
2. gli stabilimenti balneari che intendono attivare aree destinate alla permanenza ed alla balneazione dei cani devono richiedere la relativa autorizzazione sanitaria al Sindaco, che provvederà al rilascio previo conforme parere dei servizi competenti della ASL, fermi restando gli eventuali obblighi nei confronti delle competenti Autorità Marittime,
3. non sono assoggettate ai disposti del presente articolo le unità cinofile destinate ad interventi di salvataggio nautico, operative presso gli stabilimenti balneari e costituite da conduttori muniti di brevetto di assistente bagnanti, legalmente riconosciuto, e da cani appositamente addestrati appartenenti ad Associazioni che prevedono tali compiti statutariamente. Resta tuttavia l'obbligo di darne comunicazione scritta al Comune ed alla Azienda Sanitaria territorialmente competenti, nonché alle Autorità Marittime.
4. L'accettazione del cane in uno stabilimento balneare è comunque subordinato al parere favorevole della Direzione dello stabilimento, il quale potrà esercitare il diritto di rifiutare l'accesso od allontanare animali aggressivi o femmine in periodo estrale. La stessa Direzione si impegna a reperire, in tempi razionalmente brevi e nei casi di necessità, l'assistenza veterinaria.
5. l'area destinata all'accoglienza dei cani dovrà rispettare i requisiti di seguito elencati:
  - deve essere congruamente dimensionata in relazione alla prevista affluenza degli animali. Nel suo allestimento dovrà tenersi conto del rispetto del valore minimo di dimensionamento corrispondente a mq. 4 per cane ospitabile.
  - tale area dovrà essere efficacemente separata dalla rimanente parte di arenile, destinata all'utilizzo da parte delle persone, con una palizzata od altro idoneo artefatto utile ad evitare lo sconfinamento dei cani;

- nei siti di detenzione dei cani devono essere previste strutture destinate all'accoglienza congiunta dei cani e dei loro accompagnatori, fornite di tettoia parasole e di validi e resistenti sostegni cui fissare i mezzi di contenzione dell'animale (guinzaglio, cime od altro);
- ogni accompagnatore del cane dovrà essere fornito (anche a cura della Direzione dello stabilimento, qualora necessario) di un kit costituito da ciotola per l'acqua di bevanda e da paletta e sacchetti per la raccolta e la rimozione degli eventuali escrementi prodotti dall'animale;
- gli animali non possono essere mai lasciati incustoditi e liberi di vagare, in tal senso deve prevedersi la presenza permanente di personale incaricato della vigilanza degli animali in spiaggia;
- può essere previsto l'allestimento di un'area dell'arenile, opportunamente recintata, dove concedere di lasciare liberi gli animali (area di sgambamento); dovrà tuttavia prevedersi la presenza, costante, di personale di sorveglianza e/o del proprietario dell'animale;
- ad intervalli opportunamente cadenzati il cane dovrà essere condotto fuori dallo stabilimento per una passeggiata igienica;
- l'area dell'arenile destinata all'accoglienza dei cani dovrà essere sottoposta quotidianamente, preferibilmente al termine della giornata, a pulizia e disinfezione tramite aspersione di sostanze disinfettanti reperibili in commercio;
- devono essere allestiti impianti finalizzati all'esclusivo risciacquo degli animali successivamente alla balneazione degli stessi od a scopo rinfrescante, opportunamente segnalati; deve essere, altresì, interdetto l'accesso e l'utilizzo, da parte degli animali, degli impianti destinati alle persone;

#### **Articolo 85 - aree destinate alla balneazione**

1. l'area marina destinata alla balneazione degli animali deve essere compresa, di regola, nello specchio acqueo prospiciente l'area di arenile attrezzata;
2. tale specchio acqueo deve essere delimitato da idonea attrezzatura galleggiante, opportunamente fissata al fondale, finalizzata al duplice scopo di segnalare la presenza dei cani ed impedirne la fuoriuscita;
3. durante la permanenza dei cani in acqua deve essere assicurata la presenza di personale di sorveglianza;
4. all'uscita dall'acqua il cane deve essere immediatamente assicurato dall'accompagnatore al guinzaglio;

## **Articolo 86 - addestramento**

1. *l'attività di addestramento degli animali della specie canina, quando effettuata a fini commerciali o, comunque, nei confronti di cani di proprietà di persone terze, potrà essere esercitata esclusivamente da personale in possesso di documentata formazione professionale o di comprovata e dimostrata esperienza;*
2. *l'attivazione e l'esercizio dell'attività di addestratore deve essere comunicata al Comune ed al Servizio Veterinario della ASL, territorialmente competenti. Nella comunicazione dovrà essere contestualmente indicata la tipologia di addestramento che si intende praticare (guardia - difesa personale - obbedienza - agility - etc.);*
3. *il Servizio Veterinario della ASL, sulla base delle comunicazioni ricevute, tiene aggiornato un apposito registro degli addestratori operanti nel proprio ambito territoriale di competenza; con cadenza annuale, entro il mese di dicembre, copia del registro, aggiornato delle eventuali nuove iscrizioni, sarà trasmesso al Servizio di Veterinaria della Regione;*
4. *qualora l'esercizio dell'attività di addestramento comporti l'utilizzo di aree aperte, queste devono essere idoneamente recintate e segnalate;*
5. *sono esclusi dalle disposizioni del presente articolo i cani addestrati per il salvamento in mare e per la ricerca di persone quando tale attività è effettuata da società riconosciute che perseguono tali fini statutariamente;*
6. *sono altresì esclusi gli ausiliari venatori condotti negli appositi campi di addestramento ovvero nelle aree aperte all'attività venatoria.*

## **TITOLO VI - Tutela della salute per danni da fumo e da inquinamento acustico**

### **Articolo 87 - divieto di fumo**

1. Anche in applicazione delle normative di legge vigenti, al fine di tutelare i cittadini dai danni da fumo passivo, è fatto divieto di fumo in tutti i locali pubblici o privati aperti all'uso pubblico,
2. Nel caso in cui il conduttore dell'esercizio, attività o impresa, volesse consentire la possibilità di fumare, deve creare apposito locale rispondente ai requisiti di legge all'interno del quale verrà consentita tale possibilità,
3. In tutti i locali in cui non siano previste aree riservate ai fumatori nei quali vige di conseguenza il divieto assoluto di fumo, deve essere installato obbligatorio cartello indicante la sussistenza del divieto;

### **Articolo 88 - inquinamento acustico**

1. Tutti i locali privati aperti all'uso pubblico, i locali sede di circoli privati ovvero locali di ritrovo in genere, collocati all'interno di edifici adibiti in tutto o in parte a civile abitazione, devono garantire adeguati accorgimenti idonei a limitare l'emissione dei rumori prodotti dagli avventori a livello tollerabile,
2. Qualora dovessero essere riscontrati situazione di disturbo alla quiete dei cittadini residenti negli alloggi adiacenti ai locali, sarà fatto obbligo ai proprietari o ai conduttori dei locali con apposito atto motivato dal comune, l'installazione di sistemi fonoassorbenti in grado di eliminare o comunque ricondurre a livelli di sopportabilità gli eventuali rumori prodotti a pena di sospensione dell'autorizzazione sanitaria,
3. Gli accertamenti di che trattasi verranno effettuati avuto riguardo alla zonizzazione emanata dall'amministrazione comunale ai fini della prevenzione dell'inquinamento acustico e saranno eseguiti previo l'ausilio di idonea strumentazione fonometrica omologata ai sensi di legge da parte di personale dell'ARPAL ovvero di operatori qualificati in materia facenti parte degli organi di polizia giudiziaria;



## **Titolo VII - Sanzioni**

### **Articolo 89 - Accertamento delle violazioni**

1. *Per l'accertamento e la contestazione delle violazioni alle norme del presente Regolamento punite con sanzioni amministrative, valgono le norme tutte espresse dalla legge n. 689/1981,*
2. *Le trasgressioni alle norme del presente regolamento sono accertate dagli ufficiali ed agenti di polizia municipale, dagli ispettori d'igiene della competente Azienda Sanitaria locale del Savonese e del personale dell'Azienda Regionale per l'Ambiente, nonché dagli ufficiali ed agenti di polizia giudiziaria,*
3. *Le violazioni alle norme del presente Regolamento, saranno punite secondo le norme previste dalla legge n. 689/1981, così come integrata dall'articolo 16 della legge n. 3/2003, con le sanzioni espressamente indicate al successivo articolo 90,*
4. *Ai sensi dell'art. 16 della L. 24 novembre 1981, n. 689, per le violazioni al presente regolamento è ammesso il pagamento in misura ridotta entro il termine di 60 giorni dalla contestazione immediata ovvero dalla notifica degli estremi di violazione,*
5. *Ai sensi dell'articolo 8 della Legge n. 689/81, chi con un'azione od omissione viola diverse disposizioni del presente regolamento che prevedano sanzioni amministrative o commette più violazioni alla stessa disposizione, soggiace alla sanzione prevista per la violazione più grave, intesa come sanzione di maggiore importo, aumentata fino al triplo della sanzione edittale,*
6. *Ai sensi dell'articolo 8 bis della Legge n. 689/1981, si ha reiterazione quando nei cinque anni successivi alla commissione di una violazione amministrativa accertata con provvedimento esecutivo, lo stesso soggetto commette un'altra violazione della stessa indole ovvero quando più violazioni della stessa indole commesse nel quinquennio sono accertate con unico provvedimento esecutivo. La reiterazione determina gli effetti espressamente previsti per ogni singolo articolo. La reiterazione non opera in caso di pagamento in misura ridotta,*
7. *Nel caso di mancato pagamento in misura ridotta per rinuncia del trasgressore ovvero perché non ammesso, si applicheranno le procedure di cui alla legge 24 novembre 1981, n. 689,*
8. *L'autorità competente a decidere in merito agli eventuali ricorsi contro le sanzioni amministrative emesse per violazioni al presente regolamento è individuata in ottemperanza alle indicazioni di cui all'articolo 22 bis della legge n. 689/1981,*

## **Articolo 90 - Determinazione delle sanzioni**

1. le violazioni alle disposizioni di cui all'articolo 6 del presente regolamento, sono punite con il pagamento di una sanzione amministrativa di una somma compresa tra €uro 26,00 a €uro 260,00,
2. le violazioni alle disposizioni di cui agli articoli 10 comma 2, 13 comma 2 e 3, 31 comma 1 lettera k-l-m-n-o-p, 40, 41, 44 comma 1 lettera f-g-h-k-s-t-u, 50, 51 comma 3, 54 comma 5, 56 comma 1 lettera c-d, 59, 60, 65, 66, 67 comma 2, 68 comma 2, 69, 70 comma 1 lettera f-g-h, 71, 72, 73, 74, 75, 76 comma 1, 80 ed 83 sono punite con il pagamento di una sanzione amministrativa di una somma compresa tra €uro 52,00 a €uro 500,00,
3. le violazioni alle disposizioni di cui agli articoli 31 comma 1 lettera b-c-d-e-f-g-h-i-j-q, 32, 33, 44 comma 1 lettera a-j-n-o-p-q, 44 comma 2 e comma 3, 47, 48, 54 comma 2 lettera b, 55 comma 1 e comma 2, 57, 61, 62, 63, 64, 78, 81, 82, 84, 85, 86, 88 sono punite con il pagamento di una sanzione amministrativa di una somma compresa tra €uro 83,00 a €uro 500,00;

## **Articolo 91 - Sospensione dell'attività e revoca delle autorizzazioni**

1. Qualora venga accertata la carenza dei requisiti igienico sanitari necessari per l'esercizio di una delle attività di cui al Titolo IV del presente regolamento, saranno applicate a carico del titolare dell'esercizio o stabilimento, una delle sanzioni accessorie di cui alla legge 283/1962 e del D.P.R. 327/1980 in tema di controllo di alimenti e bevande, consistenti in:
  - a. ordine di adeguamento igienico sanitario dei locali, delle strutture e delle sostanze con indicazione dei termini per l'esecuzione, nel caso non si rilevi grave ed imminente pericolo per la salute pubblica,
  - b. ordine di sospensione della vendita e manipolazione di sostanze alimentari non garantite ovvero chiusura temporanea dell'esercizio, nel caso venga accertato grave ed imminente pericolo per la salute pubblica,
2. I provvedimenti di cui al comma 1 vengono adottati previo conforme parere della competente Azienda Sanitaria locale del Savonese,
3. l'ordine di adeguamento igienico sanitario di cui al comma 1. lettera a. dovrà contenere tutte le prescrizioni utili per la rimozione degli inconvenienti riscontrati oltre che il termine per il riassetto. I termini per l'esecuzione degli interventi, da rapportarsi alla tipologia di lavoro richiesta, in nessun caso potranno essere inferiore ai 120 giorni. Entro i termini assegnati per l'esecuzione, ovvero in data anteriore qualora l'interessato ne abbia fatto specifica richiesta, l'Azienda Sanitaria eseguirà accertamento ispettivo, comunicandone l'esito a questa Amministrazione e proponendo l'archiviazione della procedura ovvero l'adozione di ulteriori provvedimenti restrittivi consistenti nell'ordine di sospensione dell'attività fino all'avvenuto adeguamento igienico sanitario,

4. L'ordine di sospensione dell'attività di manipolazione e vendita di sostanze alimentari di cui al comma 1. lettera b. deve recare tutte le indicazioni utili per la rimozione degli inconvenienti riscontrati e ritenuti di pericolo per la salute pubblica e la rimessa in condizioni di sicurezza dell'esercizio. L'interessato dovrà comunicare all'Amministrazione comunale la regolarizzazione della propria posizione e richiedere, previo conforme parere dell'Azienda sanitaria locale, la revoca dell'ordine di sospensione,
5. L'ordine di chiusura dell'esercizio, laboratorio, stabilimento o deposito previsto al precedente comma 1. lettera b., viene disposto previa specifica segnalazione dell'Azienda sanitaria locale e genera la revoca dell'autorizzazione sanitaria oggetto di verifica,
6. L'emissione del provvedimento di chiusura di cui al comma precedente non preclude il rilascio di una nuova autorizzazione sanitaria, da richiedere a questa Amministrazione, previo adeguamento igienico sanitario dei locali, strumenti ed attrezzature,
7. l'ordine di sospensione o di chiusura dell'attività di cui ai precedenti commi 4 e 5, viene disposto con ordinanza sindacale emessa ai sensi dell'articolo 50 del TUEL di cui al D.Lgs. n. 267/2000,
8. Chiunque non ottemperi all'ordine di sospensione o cessazione regolarmente impartito, è punito ai sensi dell'articolo 650 del codice penale,
9. La competenza alla formulazione dei provvedimenti di cui sopra è demandata al funzionario comunale responsabile del procedimento, mentre la sottoscrizione degli stessi è di competenza del medesimo funzionario per quanto riguarda il precedente punto 3, mentre è di competenza del Sindaco per quanto riguarda i punti 4 e 5;

#### **Articolo 92 - Sequestro e custodia di cose**

1. I funzionari e gli agenti all'atto dell'accertamento dell'infrazione, potranno procedere al sequestro cautelare delle cose che servirono o furono destinate a commettere l'infrazione e debbono procedere al sequestro cautelare delle cose che ne sono il prodotto, semprechè le cose stesse appartengano a persona obbligata per l'infrazione,
2. Nell'effettuare il sequestro, si dovranno osservare i modi ed i limiti previsti dal codice di procedura penale per il sequestro di polizia giudiziaria,
3. In materia dovranno comunque osservarsi le norme della legge 24/11/1981, n. 689 e del D.P.R. 22/07/1982, n. 571 e relative successive modifiche ed integrazioni,
4. Le cose sequestrate saranno conservate nella depositaria comunale o presso altro depositario idoneo ai sensi di legge,
5. II relativo verbale va trasmesso sollecitamente all'autorità competente;

## **Titolo VIII - Disposizioni finali**

### **Articolo 93 - Norma transitoria**

1. *Gli impianti elencati ai precedenti articoli 61, 62, 63 e 64, che si trovino già in attività alla data di approvazione del presente regolamento, dovranno uniformarsi i propri locali o le proprie strutture alle disposizioni in esso contenute, entro il termine di anni due dalla sua entrata in vigore;*

### **Articolo 94 - Entrata in vigore**

1. *Il presente regolamento entra in vigore ad avvenuta esecutività dell'atto deliberativo di approvazione del medesimo ed abroga tutti i regolamenti, le ordinanze, le consuetudini riguardanti le materie disciplinate dal regolamento medesimo o in contrasto con lo stesso.*

*§ . § . §*