

COMUNE DI CORIANO

PROVINCIA DI RIMINI

COPIA

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Num. Delibera: 2	Oggetto: APPROVAZIONE NUOVO REGOLAMENTO D'IGIENE
Data: 21/01/2003	

L'anno duemilatre, il giorno ventuno, del mese di Gennaio alle ore 21:00, nella sala delle adunanze del Comune, si è riunito il Consiglio Comunale. Alla prima convocazione, partecipata ai Signori Consiglieri a norma di Legge, risultano all'appello nominale i Sigg.ri:

CRESCENTINI IVONNE	P	CRESCENTINI DAVIDE	A
OLIVIERI PIER GIORGIO	P	MORETTA TOMMASO	A
CAVALLUCCI MARZIO	P	FIGLIO PASQUALE	P
MATRICARDI M. LUIGINA	P	CAPPONI ANTONELLA	A
LEARDINI RENZO	A	BRAVI MAURO	A
VALLORANI LUIGI	P	GAIA ANGELINO	P
ZANGHERI ANTONIO	A	DI MONTE GIUSEPPE	P
ORSI STEFANO	P		
BALLABENE GIANLUCA	P		
ROGAZZO GIUSEPPE	P		

Si dà atto che i consiglieri comunali: Leardini Renzo, Zangheri Antonio, Crescentini Davide, Moretta Tommaso e Bravi Mauro risultano assenti giustificati.

Presiede Ivonne Crescentini nella sua qualità di Sindaco.

Partecipa il Segretario Comunale Dott. Giovanna Egidi

Sono nominati scrutatori dal signor Presidente i Signori:

FIGLIO PASQUALE

ROGAZZO GIUSEPPE

BALLABENE GIANLUCA

La seduta è pubblica.

OGGETTO: Approvazione nuovo Regolamento d'Igiene Comunale.

IL CONSIGLIO COMUNALE

- **Vista** la seguente proposta di deliberazione:
- **Premesso** che con circolare n. 52638/EO102 del 04/11/2002 dell'Assessorato alla Sanità, la Provincia di Rimini ha inviato la bozza del nuovo Regolamento d'Igiene a seguito di conforme parere del Servizio d'Igiene Pubblica;
- **Considerata** l'opportunità di pervenire ad una normativa regolamentare il più possibile omogenea in ambito territoriale provinciale;

Tutto ciò premesso,

PROPONE

1. Di approvare il nuovo Regolamento d'Igiene Comunale.

PARERI EX ART. 49 DLgs. 18 agosto 2000 n. 267:

RESPONSABILE SETTORE AMM.VO - FAVOREVOLE - f.to DOTT. Marisa Montanari

- Visto il parere favorevole espresso dal Responsabile del Settore interessato;
- Visto il D.Lgs. n.267/2000;
- Udata sull'argomento la relazione dell'assessore Olivieri Pier Giorgio;
- Udito inoltre l'intervento del consigliere Gaia Angelino il quale chiede chiarimenti sulla localizzazione del mattatoio e sulla macellazione dei suini, forniti dall'assessore Olivieri Pier Giorgio e dall'agente di Polizia Municipale De Conti Gianfranco, presente alla seduta;
- Quindi, dopo ulteriore discussione;
- Con voti unanimi espressi in forma palese

DELIBERA

1. Di approvare in ogni parte la proposta di delibera riportata in narrativa.

**COMUNE DI CORIANO
PROVINCIA DI RIMINI**

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

<u>Cap. 1 : Disposizioni generali</u>
Cap. 2 : Igiene degli alimenti e delle bevande

Cap. 3 : Requisiti igienico sanitari delle piscine

Indice

Capitolo 1. Disposizioni generali

Art. 1 Regolamento comunale di igiene e di sanità pubblica veterinaria

Art. 2 Validità

Art. 3 Derghe

Art. 4 Violazioni

Art. 5 Sanzioni

Art. 6 Abrogazione di norme precedenti

Art. 7 Autorità Sanitaria Locale

Art. 8 Compiti dei servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica del' AUSL e dell'ARPA

Art. 9 Supporti propri e ausiliari dell'Autorità Sanitaria Locale

Capitolo 2. Igiene degli alimenti e bevande

1^a Sezione: Principi generali

Art. 10 – Ambito di applicazione e abrogazioni

2^a Sezione : Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari

Art. 11 Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari

Art. 12 Modalità di presentazione

Art. 13 Autorità competente al rilascio

3^a Sezione : Requisiti igienico-sanitari

Art. 14 Requisiti generali delle strutture

Art. 15 Requisiti specifici delle strutture

Art. 16 Requisiti generali delle apparecchiature e degli utensili

Art. 17 Requisiti specifici delle apparecchiature e degli utensili

Art. 18 Requisiti strutturali dei mezzi di trasporto

Art. 19 Modalità di gestione

Art. 20 Requisiti personali

Art. 21 Prescrizioni particolari

Art. 22 Prescrizioni speciali

4^a Sezione : Derghe ai requisiti del capitolo 2 del regolamento

Art. 23 Requisiti strutturali e di attrezzatura

5^a Sezione : Norme speciali in materia veterinaria

Art. 24 Macellazione dei suini per uso privato familiare

Art. 25 Norme e requisiti per la macellazione e la vendita di conigli allevati.

Art. 26 Cessione diretta dal produttore al consumatore di specie avicole, conigli e selvaggina allevata

Art. 27 Aziende agrituristiche: requisiti per la macellazione di conigli, volatili da cortile, selvaggina da penna allevata e per la produzione di prodotti a base di carne

Capitolo 1. Disposizioni generali

Art. 1 Regolamento comunale di igiene e di sanità pubblica veterinaria

Il Regolamento Comunale di Igiene e di sanità pubblica veterinaria, adottato ai sensi degli articoli da 218 e 344 del TU.LL.SS , detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

Il regolamento s'intende automaticamente adeguato all'entrata in vigore di nuove norme regionali, nazionali e comunitarie, in contrasto con quanto in esso riportato.

Art. 2 Validità

Il regolamento comunale di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune, ed hanno validità per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione. Le situazioni esistenti dovranno adeguarsi nei casi e nei modi previsti dal presente regolamento.

Art. 3 Deroghe

Il Sindaco può ammettere deroghe rispetto ai requisiti previsti dal presente regolamento.

La richiesta di deroga deve essere giustificata dalla presenza di problemi strutturali che non consentono la piena applicazione dei parametri previsti, ma rispetto alle quali si è provveduto alla individuazione di soluzioni alternative comprensive di accorgimenti tecnici in grado di garantire la sussistenza dei requisiti igienico sanitari che la natura dell'attività da intraprendere o da ampliare richiede.

Le deroghe che devono essere specificamente richieste ed opportunamente motivate, sono concesse previo parere obbligatorio e non vincolante dei servizi del Dipartimento di sanità pubblica dell'AUSL e della ARPA, secondo le rispettive competenze.

La richiesta di deroga deve quindi essere presentata al Sindaco da parte dell'interessato già corredata dal parere preventivo suddetto.

Art. 4 Violazioni

Le violazioni alle prescrizioni della presente regolamento, fatte salve quelle di carattere penale e quelle per le quali sono specificamente previste sanzioni diverse in altri articoli del presente regolamento, sono punite con la sanzione amministrativa da € 80 a € 600.

L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative, o la opposizione agli atti esecutivi, sono regolamentati in via generale, dalla normativa vigente (legge 689 / 81, legge 241 / 90 e successive modifiche ed integrazioni) .

Art. 5 Sanzioni

I proventi delle sanzioni amministrative, ai sensi del secondo comma dell'articolo 18 e dell'articolo 23 della legge regionale 18/4/84 n. 21, fatto salvo eventuali integrazioni e modificazioni, spettano alla Azienda Usl.

Le somme di denaro pagate a titolo di sanzione amministrativa in materia igienico sanitaria, e determinate con propria ordinanza ingiunzione dal Sindaco, spettano alla AUSL.

Art. 6 Abrogazione di norme precedenti

Il presente regolamento, relativamente alle sue parti approvate, abroga il precedente regolamento comunale di igiene, adottato dal consiglio comunale e le norme, successive di adeguamento nonché le disposizioni dettate da altri regolamenti comunali precedenti, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute.

Art. 7 Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale.

Per tale attività si avvale dei servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'azienda Usl e dell'ARPA, intesi quali organi consultivi e propositivi in materia igienico sanitaria e ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalla legge regionale 44 / 95 , ai quali può avanzare richieste e commissionare indagini.

Ogni qual volta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigeniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento immediato dei sopra citati servizi, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

Art. 8 Compiti dei servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica del' AUSL e dell'ARPA

I servizi del dipartimento di sanità pubblica e dell'ARPA sono tenuti, ciascuno per le proprie competenze, al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

a) devono riferire all'autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della salute pubblica o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e della tutela ambientale;

b) curano gli aspetti tecnici degli atti di competenza del Sindaco indicati al primo comma dell'articolo 1.7 del presente regolamento;

c) effettuano la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco di cui al primo comma dell'articolo 1.7, nonché sulla applicazione del presente regolamento;

d) in ogni caso assicurano la assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, e tutela ambientale.

Art. 9 Supporti propri e ausiliari dell'Autorità Sanitaria Locale

Di fronte a particolari situazioni di emergenza o di urgenza superiori alla capacità operativa dei servizi del' AUSL o dell'ARPA, il Sindaco può avvalersi dei propri uffici tecnici e di polizia, coordinati funzionalmente dai servizi sopra citati.

Capitolo 2. Igiene degli alimenti e bevande

1ª Sezione: Principi generali

Art. 10 Ambito di applicazione e abrogazioni

Il presente capitolo stabilisce norme in tema di "Igiene degli Alimenti e delle Bevande" nelle materie non disciplinate da altre leggi, disposizioni o regolamenti nonché norme aventi carattere integrativo e di coordinamento con la vigente legislazione comunitaria, nazionale e regionale, da valersi su tutto il territorio comunale.

Si intendono abrogati il precedente Regolamento Comunale d'Igiene, nella parte che concerne l'igiene degli alimenti e delle bevande, con l'eccezione delle norme riferite alla potabilità dell'acqua destinata al consumo umano in ambiente domestico, nonché tutte le altre norme di carattere locale (comprese le ordinanze sindacali) precedentemente emanate in materia di igiene degli alimenti e delle bevande".

Per tutto quanto non esplicitamente stabilito nel presente regolamento o da norme di carattere comunitario, nazionale e regionale il Sindaco decide, sentito il parere del competente servizio dell'Azienda USL che si esprime avvalendosi anche, ove applicabile, del criterio "per analogia".

2ª Sezione : Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari

Art. 11 Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari

L'apertura e l'esercizio di attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione, trasporto e vendita di alimenti e bevande sono subordinati, salvo modifiche delle norme comunitarie e nazionali cui il presente regolamento si intende automaticamente adeguato, al possesso dei relativi titoli autorizzativi nel rispetto di quanto di seguito riportato:

1) ai sensi dell'art. 2 della l. 30.04.1962 n. 283 è soggetto al rilascio di autorizzazione sanitaria l'esercizio di stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione, confezionamento e deposito all'ingrosso di sostanze alimentari (non disciplinati da norme comunitarie) e di bevande, anche se svolto in forma ambulante e/o per limitati periodi in occasione di feste tradizionali, fiere paesane, sagre e manifestazioni analoghe, nonché nell'ambito di stand fieristici;

2) ai sensi dell'art. 231 del T.U.L.L.SS. R.D., 27.07.1934 n. 1265, è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria l'apertura di alberghi ed altri pubblici esercizi quali pensioni, locande, alberghi diurni, affittacamere, ristoranti, trattorie, mescite, caffè, osterie (ed equivalenti anche se diversamente denominati);

3) ai sensi dell'art. 194 del T.U.LL.SS., R.D. 27.07.1934 n. 1265, è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria l'apertura di stabilimenti balneari;
4) ai sensi dell'art. 29 del R.D. 20.12.1928 n. 3298 sono soggetti al rilascio di autorizzazione sanitaria l'apertura e l'esercizio di spacci per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata;
5) ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 sono soggette al rilascio di autorizzazione sanitaria le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari sfuse per mezzo di veicoli, i veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti, i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati;
6) ai sensi dell'art. 13 del D.Lgvo 18.04.94 n. 286 sono soggetti al rilascio di riconoscimento comunitario gli stabilimenti di macellazione, sezionamento e deposito di carni delle specie bovina, suina, ovina, caprina e di solipedi domestici;
7) ai sensi dell'art. 8 del D.Lgvo 30.12.92 n. 537 sono soggetti al rilascio di riconoscimento comunitario gli stabilimenti di produzione di prodotti a base di carne;
8) ai sensi dell'art. 8 del DPR 03.08.98 n. 309 sono soggetti a riconoscimento comunitario i laboratori di produzione di carni macinate e di preparazioni di carni;
9) ai sensi dell'art.10 del DPR 14.01.97 n. 54 sono soggetti a riconoscimento comunitario gli stabilimenti di produzione e commercializzazione di latte crudo, di latte alimentare trattato termicamente, di latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e di prodotti a base di latte destinati al consumo umano;
10) ai sensi dell'art. 7 del D.Lgvo 30.12.92 n. 531 sono soggetti a riconoscimento comunitario gli stabilimenti, le navi officina, gli impianti collettivi per le aste ed i mercati all'ingrosso dei prodotti della pesca;
11) ai sensi dell'art. 6 del D.Lgvo 30.12.92 n. 530 sono soggetti a riconoscimento comunitario i centri di spedizione e di depurazione molluschi;
12) ai sensi del DPR 30.12.92 n. 559 sono soggetti a riconoscimento comunitario la produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina da allevamento;
13) ai sensi del DPR 17.10.96 n. 607 sono soggetti a riconoscimento comunitario i centri di lavorazione della selvaggina;
14) ai sensi dell'art. 7 del DPR 10.12.97 n. 495 sono soggetti a riconoscimento comunitario i macelli, i laboratori di sezionamento, i depositi frigoriferi e i centri di riconfezionamento di volatili da cortile;
15) ai sensi dell'art. 8 del D.Lgvo 04.02.93 n. 65 sono soggetti a riconoscimento comunitario gli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo;
16) sono soggetti ad autorizzazione sanitaria l'apertura e l'esercizio di rivendite di prodotti della pesca;
17) è soggetto al rilascio di nulla osta sanitario l'esercizio di ciascuna delle seguenti attività: distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, svolte su aree pubbliche in forma fissa o itinerante, anche in occasione di feste tradizionali, fiere paesane, sagre e manifestazioni analoghe, nonché nell'ambito di stand fieristici;
18) sono soggetti al rilascio di nulla osta sanitario l'apertura e l'esercizio di negozi e rivendite di prodotti alimentari e di bevande (con l'eccezione degli alimenti e delle bevande in confezione sigillata) di mense pubbliche e private, nel caso in cui non sia prevista la preparazione di alimenti e bevande, di locali di somministrazione e di aree di somministrazione all'aperto;
19) è soggetto al rilascio di nulla osta sanitario lo svolgimento delle operazioni di congelamento e/o surgelazione di prodotti alimentari effettuate in laboratori di produzione e preparazione di alimenti destinati alla somministrazione e/o vendita nell'annesso esercizio;
20) sono soggetti al rilascio di autorizzazione sanitaria l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche od aperte al pubblico, comprese le piscine annessa a pubblici esercizi ed i parchi acquatici, e delle relative aree di pertinenza;
21) ai sensi dell'art. 3 della l. 27.01.1968 n. 32 è soggetto al rilascio di attestato di idoneità sanitaria l'utilizzo di locali per il commercio di prodotti surgelati.
Il nuovo titolare di un esercizio esistente, in precedenza già autorizzato o per cui, in passato, sia già stato rilasciato il nulla osta igienico-sanitario, è tenuto, ai sensi del presente articolo, a richiedere nuova autorizzazione sanitaria o, secondo i casi, nuovo nulla osta igienico-sanitario. La presentazione della domanda di rilascio di nuova autorizzazione sanitaria o di nuovo nulla osta igienico-sanitario, qualora il subentrante dichiari l'assenza di modifiche strutturali, funzionali o del tipo di attività esercitata, rispetto a quanto precedentemente autorizzato, è titolo idoneo alla continuazione dell'attività per sessanta giorni dalla data di presentazione della domanda.
Debbono essere comunicate, rispettivamente, al Sindaco ed al competente servizio dell'Azienda USL le modifiche societarie, tra cui è compreso il cambiamento del legale rappresentante, riguardanti la titolarità di autorizzazioni e nulla osta sanitari.
I titolari di esercizi esistenti per i quali, ai sensi del presente articolo, sia previsto l'obbligo di munirsi di autorizzazione e/o nulla osta sanitario non precedentemente previsti da altre norme nazionali o locali vengono invitati per iscritto, dai competenti servizi di vigilanza, a presentare la relativa domanda; trascorsi trenta giorni dalla notifica dell'invito senza che la domanda sia stata presentata si applicano le sanzioni previste dal presente regolamento.

Art. 12 Modalità di presentazione

Le domande per il rilascio delle autorizzazioni e dei nulla osta di cui all'art. 2.2.1 debbono essere indirizzate, all'ufficio Comunale preposto, utilizzando la modulistica e seguendo le procedure da questi, allo scopo, predisposte. Per i riconoscimenti comunitari le procedure sono dettate dalle norme di recepimento.

Art. 13 Autorità competente al rilascio

Le autorizzazioni di cui ai punti da 1 a 5 e di cui ai punti 16, 17 e 20 dell'art. 2.2.1 sono rilasciate dal Dirigente dell'Ufficio Comunale preposto ai sensi della vigente normativa; nel caso di attività svolte su aree pubbliche, in forma itinerante nell'ambito del territorio di più comuni, salva la facoltà degli organi di vigilanza di esercitare i necessari controlli ispettivi e di proporre provvedimenti, anche limitativi, si considera valida l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco del Comune ove ha sede legale l'attività.

I nulla osta e l'attestazione di cui ai punti 18, 19 e 21 dell'art. 4 sono rilasciati dai competenti servizi dell'Azienda USL. I riconoscimenti dal punto 6 al punto 15 sono rilasciati o dal Sindaco o dal Ministero della Sanità.

Nel caso di esercizi ove si svolgano più attività, per almeno una delle quali sia previsto il possesso di autorizzazione sanitaria, il Sindaco può rilasciare un unico documento di autorizzazione riferito a tutte le attività svolte.

3^a Sezione : Requisiti igienico-sanitari

Art. 14 Requisiti generali delle strutture

I locali ove avvengano: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, debbono possedere i seguenti requisiti strutturali generali, da applicarsi secondo la tipologia dell'esercizio come previsto nell'allegata tabella 1;

a) pavimenti continui, realizzati con materiali impermeabili dotati di adeguate caratteristiche di resistenza meccanica, sufficientemente lisci da poter essere agevolmente lavati e disinfettati, con angoli di raccordo alle pareti arrotondati in modo da facilitare l'operazione di pulizia e muniti, ove necessario su richiesta del competente servizio, di un dispositivo per consentire una facile evacuazione delle acque; *al fine della sicurezza contro lo scivolamento, dovranno avere un coefficiente di attrito dinamico maggiore o uguale 0,4 U;*

b) pareti continue, senza tracce di umidità, lisce, intonacate e tinteggiate con pittura lavabile di colore chiaro che permetta una facile individuazione ed eliminazione dello sporco, con angoli di raccordo alle altre pareti ed al pavimento arrotondati, in modo da facilitare l'operazione di pulizia;

c) soffitto senza tracce di umidità, liscio, intonacato e tinteggiato con pittura di colore chiaro che permetta una facile individuazione ed eliminazione dello sporco;

d) aperture direttamente comunicanti con l'esterno in numero sufficiente a garantire adeguati requisiti di illuminazione ed areazione naturali, in accordo con quanto nel dettaglio specificato nell'allegato I, tenuto conto che per la determinazione del rapporto illuminante (R.I.) devono essere calcolate solamente le superfici vetrate escludendo, nel caso di porte-finestre, la superficie compresa tra il pavimento e un'altezza dal piano di questo di 60 cm e tenuto conto che per la determinazione del rapporto aerante (R.A.) devono essere calcolate solamente le superfici vetrate apribili, fermo restando che i locali nei quali viene svolta l'attività di produzione, preparazione, confezionamento e deposito all'ingrosso di sostanze alimentari non possono avere accesso diretto dall'esterno e che, comunque, almeno il 50% delle superfici illuminante ed aerante deve essere collocato a parete;

e) locali per dimensioni, distribuzione e numero adeguati al tipo di attività svolta, in accordo con quanto specificato nell'allegato I, in particolare devono essere previsti locali distinti per il deposito delle materie prime, per l'attività di produzione, preparazione e confezionamento, per il lavaggio dell'attrezzatura, per il deposito dei prodotti finiti; *nei pubblici esercizi dove si svolga attività di ristorazione e nelle attività di ristorazione collettiva è previsto l'obbligo di dotarsi di un vano dove contenere le bevande, avente le medesime caratteristiche del locale dispensa; da tale obbligo si può derogare unicamente nel caso che la dispensa abbia una superficie superiore a mq.16 e sia mantenuto nello stoccaggio una divisione funzionale fra alimenti e bevande; nei laboratori di produzione e preparazione annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e di somministrazione, a condizione che il competente servizio dell'Azienda U.S.L. si esprima in senso favorevole, è ammesso riunire in un unico locale di adeguate dimensioni tutte le attività, anche se locali distinti devono comunque essere utilizzati per il ricovero dei prodotti e degli attrezzi utilizzati nelle operazioni di pulizia e sanificazione nonché come spogliatoio e come servizi igienici per il personale e ove previsti, per il pubblico;*

f) sistemi di aspirazione ed eliminazione all'esterno di fumi, vapori ed odori prodotti da combustioni e cotture che comprendano cappa di aspirazione, di dimensioni almeno adeguate a circondare con la propria proiezione verticale le apparecchiature dalle quali fumi, vapori ed odori originano, e canna fumaria o di esalazione di acciaio o materiale equivalente purché a tenuta, avente sbocco sul tetto con relativo comignolo a norme UNI; il sistema di aspirazione dovrà essere sempre funzionante durante lo svolgimento dell'attività produttiva, assicurare almeno 5 ricambi/ora e garantire una condizione di costante depressione in maniera da evitare la diffusione di fumi, vapori ed odori al di fuori

del locale ove essi sono generati. *I nuovi locali, ad esclusione di quelli lontani dagli agglomerati urbani, dovranno essere dotati di idoneo sistema di abbattimento dei fumi e/o odori. La suddetta attrezzatura dovrà essere oggetto di continua manutenzione atta a garantire una costante efficienza. Le attività esistenti che subiscono sostanziali ristrutturazioni dei locali e degli impianti, dovranno attrezzarsi di abbattitore dei fumi come indicato al comma precedente. Le attività esistenti che siano causa di inconvenienti igienici o molestia per gli abitanti della zona circostante accertati dal personale tecnico dell'AUSL dovranno anch'essi adeguarsi a quanto indicato ai commi precedenti.*

Negli esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengano una o più delle seguenti fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, debbono inoltre essere garantiti i seguenti requisiti:

a) adeguata disponibilità di acqua potabile proveniente dal pubblico servizio di acquedotto; solamente in esercizi situati in zone non rifornite dall'acquedotto pubblico potrà essere utilizzata acqua di altra provenienza a condizione che, a cura del titolare e con la periodicità prescritta dal competente servizio dell'Azienda USL, siano eseguiti, con esito favorevole, accertamenti di laboratorio riguardanti almeno i parametri compresi nell'analisi di tipo C3 (batterologico e chimico) di cui all'allegato I al DPR 236/88 ed a condizione che il competente Servizio dell'Azienda USL accerti l'idoneità del manufatto, degli impianti, e dei sistemi di protezione utilizzati per la captazione della risorsa idrica. La costruzione e l'installazione di serbatoio di accumulo dell'acqua potabile negli edifici, deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua, quando destinata al consumo umano, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Detti strumenti devono essere opportunamente manutenzionati e disinfettati periodicamente. Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati; le vasche di accumulo devono essere chiuse e collocate in appositi vani del fabbricato, al riparo da ogni possibilità di inquinamento, sollevati da terra e ispezionabili da tutti i lati, di materiale idoneo per alimenti. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile dette cisterne interrate potranno essere consentite su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica (vedi deliberazione del Comitato dei Ministri 04/02 1977)

b) sistemi di allontanamento delle acque reflue conformi alla vigente normativa;

c) sistemi di allontanamento dei rifiuti solidi conformi alla vigente normativa.

Art. 15 Requisiti specifici delle strutture

Negli esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengano una o più delle seguenti fasi, produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, debbono essere garantiti i seguenti requisiti strutturali specifici:

a) i locali ad uso "laboratorio di produzione, preparazione o confezionamento", devono avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, od altro materiale con adeguate caratteristiche di resistenza meccanica, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2, essere dotati di un sufficiente numero di lavabi, con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula, da utilizzare per il lavaggio delle mani degli operatori, di dispositivi per la disinfezione degli attrezzi da lavoro con acqua a temperatura non inferiore a + 82°C (cosiddetti "sterilizzatori") nel caso di laboratori di lavorazione carni e prodotti a base carne (ai sensi del D.Lgvo 286/94, 537/92 e 495/97) ed essere dotati di reticelle alle finestre idonee ad evitare l'ingresso di insetti ed altri piccoli animali; nei laboratori di produzione pasti e nelle cucine di alberghi, ristoranti e simili le pareti debbono essere sempre piastrellate fino ad un'altezza di m 2 dal piano del pavimento;

b) i locali ad uso "deposito materie prime" o "dispensa" devono avere pareti lavabili e disinfettabili, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2, essere dotati di reticelle alle finestre idonee ad evitare l'ingresso di insetti ed altri piccoli animali, comunicare, quando richiesto dal competente Servizio dell'Azienda USL, con il locale laboratorio avendo, preferibilmente, un accesso diretto dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate;

c) i locali ad uso "deposito alimenti pronti" devono avere pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2 ed essere dotati di reticelle alle finestre idonee ad evitare l'ingresso di insetti ed altri piccoli animali;

d) i locali ad uso spogliatoio debbono avere pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2 ed essere dotati di armadietti a doppio scomparto, in ragione di uno per ogni operatore addetto alle attività di produzione, preparazione e confezionamento; nei laboratori esistenti di produzione, preparazione e confezionamento annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e di somministrazione lo spogliatoio può essere collocato nel locale "antibagno" a condizione che quest'ultimo sia di dimensioni adeguate e venga riconosciuto idoneo dal competente servizio dell'Azienda USL;

e) il locale "WC" riservato al personale, ove presente, deve essere accessibile dall'interno dell'esercizio ed essere preceduto da locale "antibagno"; entrambi i locali, "antibagno" e "WC", debbono avere pareti lavabili e disinfettabili, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2. Nel locale "antibagno" devono essere collocati almeno un gancio appendiabiti, un erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere, un lavandino con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula ed un contenitore per rifiuti con coperchio a tenuta azionato a pedale. La porta di accesso all'antibagno deve essere dotata di sistema di chiusura automatica con apertura a spinta verso l'esterno. Nel locale "WC" debbono essere collocati almeno un WC e carta igienica;

f) i locali "WC" riservati al pubblico, ove presenti, devono essere accessibili dall'interno dell'esercizio (solamente in chioschi bar o ristoranti ad attività stagionale collocati nell'arenile, senza affaccio sulla pubblica via, è permesso

l'accesso dall'esterno) ed essere preceduti da locale "antibagno", con la sola eccezione del WC per persone disabili, a condizione che esso non si apra direttamente su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone; entrambi i locali "antibagno" e "WC" debbono avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2. Nel locale "antibagno" debbono essere collocati almeno un erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere ed un lavandino con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula. La porta di accesso all'antibagno deve essere dotata di sistema di chiusura automatica con apertura a spinta verso l'esterno. Nel locale "WC" devono essere collocati almeno un gancio appendiabiti, una mensola posa oggetti delle dimensioni minime di **cm 30 x 40**, un W.C. e carta igienica;

g) il locale "WC" annesso a camere da letto in esercizi di ospitalità, può non essere preceduto da locale "antibagno"; esso deve avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2. Nel locale "WC" devono essere collocati almeno una doccia, o vasca da bagno, un lavandino, un W.C., carta igienica ed un bidè;

h) Per i locali oggetto di sanatoria edilizia, ubicati all'interno di strutture ricettive alberghiere, i parametri di vivibilità per la definizione dei requisiti regolamentari, in deroga a quelli richiesti dalle normative, approvati dall'Azienda AUSL di Rimini ai fini del rilascio del nulla osta sanitario per l'usabilità di detti locali sono i seguenti:

requisito

Altezza media minima

Altezza minima

Superficie minima

Cubatura minima

R.I. e R.A. minimo

Locale

Camera a 1 letto

Cm 240
Cm 200 (*)
C min/AM (**)
24mc
1/8 (almeno 50% a parete)

Camera a 2 letti

Cm 240
Cm 200 (*)
C min/AM (**)
42mc
1/8 (almeno 50% a parete)

Camera a 3 letti

Cm 240
Cm 200 (*)
C min/AM (**)
60mc
1/8 (almeno 50% a parete)

Servizi igienici

Cm 200
Cm 200 (*)
C min/AM (**)
3mc
1/8 (almeno 50% a parete)

Soggiorno, bar (**) e spazi comuni

Cm 240
Cm 200 (*)
Non prevista
Non prevista
1/8 (almeno 50% a parete)

(*) l'altezza minima è stata definita in base al principio di garantire nel "locale camera da letto" un'altezza superiore a quella media delle persone (siano esse ospiti dell'albergo, siano essi personale di servizio);

(**) AM = altezza media del locale

i) Per i locali oggetto di sanatoria edilizia e dotati di impianto di climatizzazione estiva, ubicati all'interno di strutture ricettive alberghiere, i parametri di vivibilità per la definizione dei requisiti regolamentari, in deroga a quelli richiesti dalle normative, approvati dall'azienda AUSL di Rimini ai fini del rilascio del nulla osta sanitario per l'usabilità di detti locali sono i seguenti:

requisito

Altezza media minima

Altezza minima

Superficie minima

Cubatura minima

R.I. e R.A. minimo

Locale

Camera a 1 letto

Cm 240
Cm 180 (*)
6mq

1/8 (almeno 30% a parete)

Camera a 2 letti

Cm 240
Cm 180 (*)
10,5mq

1/8 (almeno 30% a parete)

Camera a 3 letti

Cm 240
Cm 180 (*)
15mq

1/8 (almeno 30% a parete)

Servizi igienici

Cm 200
Cm 180 (*)
1,5mq

/

Soggiorno, bar (**) e spazi comuni

Cm 240
Cm 200
Non prevista

1/8 (almeno 30% a parete)

(*) per i piani inclinati relativi alla copertura, si considera superficie utile ai fini del conteggio, l'area delimitata dall'altezza massima e l'altezza minima superiore o uguale a cm 180. l'area esclusa da questo conteggio non sarà computata ai fini del calcolo della superficie della camera.

(**) Bar ad uso esclusivo dell'edificio ricettivo.

Restano validi e pertanto applicabili, in quanto non specificatamente derogati con la presente, tutti gli altri requisiti igienico-sanitari, in particolare quelli relativi al rispetto delle norme sull'isolamento termico di pareti e coperture dei locali, previsti dalla vigente normativa per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. 1265/1934

l) i locali destinati solamente alla sosta o alla permanenza del pubblico, i locali di somministrazione ed i locali destinati alla vendita in genere possono essere tinteggiati con pittura non lavabile, a condizione che la stessa venga mantenuta ben pulita, ferma restando la facoltà del servizio dell'Azienda USL competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta sanitario di richiedere, motivandone la ragione, requisiti diversi.

m) l'altezza dei pubblici esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengono una o più fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, anche di nuova attivazione, situati nel centro storico e/o negli edifici di particolare interesse storico, e/o culturale ed architettonico, che non abbiano una certificazione di usabilità dell'edificio compatibile con l'attività che si andrà ad implementare, ad

eccezione dei laboratori artigianali che abbiano più di 5 dipendenti, può derogare ai metri 3 di altezza previsti e comunque essere non minore di mt.2,70, purchè siano rispettati i parametri di areazione e illuminazione naturali previsti (R.I. maggiore o uguale a 1/8, R.A. maggiore o uguale a 1/16) e nel caso di areazione esclusivamente artificiale venga assicurato un ricambio d'aria pari a 32 mc./ora per persona, in rapporto alla cubatura del locale ed al numero delle persone. La illuminazione artificiale è consentita e deve essere idonea per qualità e intensità. Sono fatte salve le misure previste per i vani accessori al laboratorio: dispensa, servizi, spogliatoi, per le quali valgono le misure previste nelle tabelle allegate;

n) Le aree di somministrazione esterne devono avere le seguenti caratteristiche:

La pavimentazione deve essere costituita da materiale lavabile e disinfettabile (no asfalto);

Deve esserci una separazione rispetto all'ambiente esterno all'esercizio e dalla quale sia possibile ben evidenziare i confini della propria attività;

Nel caso di attività di ristorazione, (ad esclusione delle pizzerie), per accedervi, il personale di servizio ha l'obbligo di proteggere le pietanze con apposite campane in materiale idoneo ad alimenti, o con carrelli attrezzati al mantenimento delle temperature.

Nei locali di cui ai punti b), c) ed h) è ammessa la presenza di soppalchi nei limiti ed alle condizioni previste dai regolamenti edilizi comunali; laddove il regolamento edilizio comunale non tratta la materia, i requisiti saranno quelli previsti dal "Regolamento edilizio tipo della Regione Emilia Romagna" (Delibera n,593/95) e successive modifiche

In tutti i locali ove si abbia la permanenza di persone, negli spogliatoi e nei servizi igienici devono essere garantite, durante la stagione invernale, adeguate condizioni di temperatura.

Tutti i locali di cui ai punti precedenti debbono essere raggiungibili dall'interno dell'esercizio, laboratorio o stabilimento senza bisogno di attraversare spazi posti all'aperto, fatta eccezione per gli spazi di somministrazione autorizzati all'aperto alle condizioni di cui al punto n

Art. 16 Requisiti generali delle apparecchiature e degli utensili

Negli esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengano una o più delle seguenti fasi, produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, debbono essere garantiti i seguenti requisiti per apparecchiature ed utensili:

a) le apparecchiature, gli utensili ed i piani di lavoro utilizzati per la produzione, preparazione, cottura, confezionamento, conservazione, distribuzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande debbono essere costruiti con materiali atossici ed idonei al contatto con alimenti e bevande, presentare superfici lisce, facilmente lavabili e disinfettabili; negli esercizi di macelleria sono consentiti ceppi e taglieri in legno con superficie mantenuta pulita e levigata;

b) è permesso l'utilizzo di materiali tradizionalmente adoperati per lo svolgimento di specifiche lavorazioni, e non rispondenti ai requisiti previsti al punto a), a condizione che non esistano alternative tecnologicamente praticabili in grado di garantire analoghi risultati qualitativi, che l'utilizzo dei predetti materiali non costituisca un pericolo per la qualità igienica degli alimenti e che gli stessi materiali vengano approvati dal servizio dell'Azienda USL competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o del nulla osta sanitario;

c) le apparecchiature utilizzate per la conservazione di alimenti e bevande a temperatura controllata devono essere in grado di garantire, anche in relazione alla loro collocazione, condizioni di temperatura conformi a quanto previsto dalla vigente normativa ed adeguate alla corretta conservazione di alimenti e bevande; laddove si utilizzino come materie prime carni fresche non protette queste debbono essere conservate in una cella o in un comparto frigorifero riservato esclusivamente ad esse; le apparecchiature di refrigerazione e quelle per la conservazione di alimenti congelati e surgelati debbono essere dotate di termometro a lettura esterna, quelle per il mantenimento in caldo degli alimenti di termostato e di termometro a lettura esterna;

d) qualora le attrezzature di cui al punto c) vengano utilizzate per esporre alimenti e bevande destinate alla distribuzione, somministrazione o vendita, il termometro deve essere posto in maniera da permettere la lettura della temperatura al pubblico;

e) i contenitori per i rifiuti solidi devono essere lavabili e disinfettabili, dotati di sacco impermeabile e muniti di coperchio a tenuta con comando di apertura a pedale;

f) un locale deve essere riservato al deposito del materiale di confezionamento ed imballaggio; nel caso che tali materiali siano di modesta entità si ritiene sufficiente la presenza di uno o più armadi collocati all'interno del laboratorio o nella dispensa.

Art. 17 Requisiti specifici delle apparecchiature e degli utensili

Nei locali di distribuzione e vendita gli alimenti non preconfezionati, posti in esposizione per i clienti o il pubblico,

devono essere adeguatamente protetti contro ogni rischio di contaminazione, mantenuti a temperatura idonea alla loro conservazione, per mezzo di apposite apparecchiature refrigeranti o scaldavivande, e tenuti separati per tipologia; in particolare le seguenti tipologie di alimenti: carni, prodotti della pesca, prodotti da forno e generi di pasticceria, formaggi e salumi, prodotti ortofrutticoli, debbono essere collocati in vetrine o armadi espositori tra loro separati. La stessa separazione viene richiesta all'interno delle celle frigorifere di deposito. Qualora nei predetti esercizi e locali si svolgano operazioni di preparazione/manipolazione degli alimenti e delle bevande, dette lavorazioni devono essere effettuate in aree tra loro almeno funzionalmente separate e mediante l'utilizzo di attrezzature dedicate.

Negli esercizi di macelleria le ossa, il grasso ed i residui di lavorazione possono essere depositati solo se collocati in appositi contenitori a perfetta tenuta e solo per il periodo sufficiente al loro ritiro.

Negli esercizi che effettuano la distribuzione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari e bevande è vietata l'esposizione all'esterno dei prodotti stessi anche se protetti dal pericolo di contaminazione; in deroga a tale divieto è permessa l'esposizione all'esterno dei prodotti ortofrutticoli, a condizione che il piano di appoggio dei banchi ove i contenitori dei prodotti ortofrutticoli sono collocati abbia altezza almeno pari a cm 80 dal piano del marciapiede e che l'esposizione occupi in senso laterale uno spazio non superiore a m 2 dal margine della porta principale d'accesso all'esercizio; *Inoltre l'esposizione dovrà comunque essere dotata di copertura e protezione in almeno i due lati laterali*; è fatta salva la facoltà di rilasciare autorizzazioni o nulla osta sanitari allo svolgimento di attività in forma ambulante e/o, per limitati periodi, in occasione di feste tradizionali, fiere paesane, sagre e manifestazioni analoghe nel rispetto di quanto disposto dalla normativa nazionale vigente.

Inoltre l'esposizione dovrà comunque essere dotata di copertura e protezione in almeno i due lati laterali;

Art. 18 Requisiti strutturali dei mezzi di trasporto

Fatto salvo quanto specificamente previsto da norme vigenti i mezzi (siano essi veicoli o semplici contenitori) utilizzati per il trasporto di alimenti e bevande debbono avere le seguenti caratteristiche:

a) essere idonei, anche per la presenza di appositi setti, ripiani o scaffalature, a garantire un'ordinata collocazione e suddivisione delle merci;

b) essere realizzati, nella parte destinata al trasporto di alimenti e bevande, in materiale continuo, liscio, facilmente lavabile e disinfettabile ed idoneo, fatti salvi i mezzi utilizzati unicamente per il trasporto di confezioni sigillate, al contatto con alimenti;

c) essere mantenuti in buone condizioni di pulizia;

d) essere dotati, se forniti di gruppo refrigerante e destinati al trasporto di alimenti e bevande da mantenere a temperatura controllata, di termometro a lettura esterna;

e) essere in possesso del certificato ATP rilasciato dal competente ufficio della pubblica amministrazione;

f) essere dotati, per il trasporto dei surgelati, delle carni macinate e delle preparazioni di carni, di un dispositivo per la registrazione delle temperature di trasporto;

g) essere dotati, se adibiti al trasporto di prodotti della pesca, di vaschetta per la raccolta delle acque di fusione del ghiaccio.

Art. 19 Modalità di gestione

Negli esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengano una o più delle seguenti fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, debbono:

a) essere effettuati regolari interventi di manutenzione delle strutture e dei locali, in maniera da garantire la permanenza di adeguati requisiti igienico-sanitari;

b) essere effettuati regolari interventi di manutenzione e/o sostituzione delle apparecchiature e degli utensili, in modo da garantire la permanenza di adeguati requisiti igienico-sanitari;

c) essere garantite condizioni di pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature adeguate al tipo di attività svolta in maniera da evitare ogni pericolo di contaminazione degli alimenti e delle bevande; ciò deve essere realizzato mediante interventi di pulizia di tipo ordinario (da effettuare, almeno, al termine di ogni ciclo di lavorazione) e straordinario;

d) essere effettuati gli interventi di disinfestazione necessari ad evitare la presenza di animali infestanti;

e) non essere presente un eccessivo grado di umidità, odori anomali o qualunque altro stato che possa pregiudicare la buona conservazione degli alimenti.

Ciascun locale deve essere utilizzato conformemente alla destinazione d'uso dichiarata all'atto della presentazione della richiesta di autorizzazione sanitaria o di nulla osta sanitario.

Art. 20 Requisiti personali

Tutti coloro che svolgono la propria attività in locali, esercizi, laboratori e stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande debbono:

a) essere in buone condizioni di salute ed indenni da malattie della cute o di altri organi ed apparati suscettibili di trasmissione attraverso gli alimenti; in particolare debbono essere allontanati dall'attività lavorativa, a cura del datore di lavoro, i soggetti affetti da malattie o lesioni infette della cute suscettibili di trasmissione e quelli affetti da diarrea, la riammissione dei quali sarà condizionata al giudizio favorevole del competente servizio dell'Azienda USL;

b) curare in maniera scrupolosa l'igiene personale ed in particolare quella delle parti scoperte del corpo; coloro che sono impegnati in attività di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande non debbono indossare, anelli, bracciali, orologi ed altre potenziali sorgenti di contaminazione;

c) essere vestiti con abiti o sopra vesti puliti e di colore chiaro, da utilizzare solamente durante la permanenza nei locali ove si svolge l'attività;

d) indossare, durante lo svolgimento di attività lavorativa ove si trovino alimenti e bevande non confezionati, una cuffia, calzata in modo da contenere la capigliatura ed evitare la caduta di capelli negli alimenti e nelle bevande stessi.

Art. 21 Prescrizioni particolari

La preparazione e produzione di alimenti e bevande all'esterno, sono di norma vietate; autorizzazioni sanitarie in deroga potranno essere rilasciate, sentito il parere del competente Servizio dell'Azienda USL, solamente per lo svolgimento di attività aventi carattere temporaneo e durata limitata, nell'ambito di feste popolari, fiere, sagre paesane e simili; è fatta salva la facoltà di rilasciare autorizzazioni o nulla osta sanitari per la cottura di alimenti nell'ambito di attività svolte su aree pubbliche in forma fissa o itinerante, anche in occasione di feste tradizionali, fiere paesane, sagre e manifestazioni analoghe, nonché nell'ambito di stand fieristici.

Nei locali ove viene svolta l'attività di produzione, preparazione, confezionamento, distribuzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande l'isolamento termico delle pareti disperdenti e delle coperture deve essere realizzato con l'impiego di materiali che garantiscano una trasmittanza "K" non superiore ad 1 Kcal/h m²°C.

Nei laboratori di produzione, preparazione (comprese le cucine) e confezionamento di alimenti e bevande è vietato fumare e mangiare.

La distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande secondo la tecnica definita "a buffet" può essere svolta solamente a condizione di mettere a disposizione degli utilizzatori piccole quantità di ciascun alimento, da sostituire più volte nell'arco dello stesso servizio; entro due anni dall'entrata in vigore del presente regolamento, i banchi ed i tavoli utilizzati per la distribuzione degli alimenti secondo la modalità denominata "a buffet" dovranno essere dotati di sistema di protezione, approvato dal servizio dell'Azienda U.S.L. competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o del nulla osta sanitario, in grado di impedire la contaminazione per via aerea degli alimenti stessi da parte di coloro che vi si servono.

Negli esercizi di distribuzione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari, qualora il servizio di cassa non sia effettuato da personale collocato in aree separate dai banchi di vendita e distinto da quello preposto alla vendita, gli alimenti non preconfezionati dovranno essere manipolati mediante l'utilizzo di mezzi di presa idonei ad evitarne il contatto con le mani; per la manipolazione di prodotti alimentari affettati dovrà essere sempre utilizzata un'apposita pinza.

Nei locali e negli esercizi ove avvengano una o più delle seguenti fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, è vietato introdurre e/o far permanere animali.

Art. 22 Prescrizioni speciali

In casi particolari, e con provvedimento motivato per iscritto, i competenti servizi dell'Azienda USL potranno, anche in aggiunta a quanto stabilito nel presente regolamento, prescrivere requisiti speciali per l'esercizio delle specifiche attività.

4^a Sezione : Deroghe ai requisiti del capitolo 2 del regolamento

Art. 23 Requisiti strutturali e di attrezzatura

Fatto salvo quanto indicato all'articolo 3, gli esercizi, laboratori e stabilimenti esistenti, per i quali sia stato regolarmente rilasciato un provvedimento di autorizzazione o di nulla osta igienico-sanitari, mantengono il diritto ad esercitare la propria attività, anche in deroga ai requisiti strutturali previsti nel presente regolamento, fatta salva la facoltà del servizio dell'Azienda USL competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta igienico-sanitari di richiedere, per comprovati motivi di igiene e tutela della salute pubblica, i necessari adeguamenti.

Gli stessi esercizi, laboratori e stabilimenti qualora vengano sottoposti ad interventi che comportino modifiche dei parametri dimensionali o della destinazione d'uso dei locali che li compongono, possono derogare nelle parti modificate, a quanto previsto nel presente regolamento sulla base delle indicazioni impartite, volta per volta, dal servizio dell'Azienda USL competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta sanitario, che terrà nel debito conto la compatibilità tecnica ed economica degli interventi con le caratteristiche dell'azienda, nonché il miglioramento complessivo degli ambienti o del ciclo produttivo.

Nel rispetto del vigente regolamento edilizio comunale, possono essere utilizzati come rivendite di alimenti e bevande, bar, ristoranti e laboratori di produzione e preparazione annessi a locali di somministrazione di alimenti e bevande in esercizi nuovi, locali interrati o seminterrati che presentino le seguenti caratteristiche e che comunque osservino le prescrizioni previste dal decreto legislativo 26 maggio 2000 n.241:

a) altezza media minima almeno uguale a quanto prescritto nell'allegato I al presente regolamento per locali di pari destinazione d'uso;

b) rapporti illuminanti ed aeranti corrispondenti a quanto prescritto nell'allegato I al presente regolamento per locali di pari destinazione d'uso, fermo restando che le finestre debbono aprirsi ad un'altezza minima di m 0,40 dal piano di campagna o, in alternativa, presenza di adeguati impianti di illuminazione artificiale e di impianti di condizionamento o di ventilazione forzata aventi caratteristiche almeno corrispondenti a quanto indicato nella legge 11.11.1975 n. 584 e nel successivo decreto ministeriale 18.05.1976 in materia di "divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto" al fine di ottenere la deroga del divieto di fumare e delle norme W.N.I A.S.H.R.A.G. ecc...;

c) pavimenti e pareti delimitanti esterne isolati dall'umidità del suolo come qualsiasi altro locale di pari destinazione d'uso.

Nel territorio del centro storico e negli edifici soggetti a vincolo fermo il rispetto del vigente regolamento edilizio in materia di destinazione d'uso dei locali, previo deroga ai sensi art. 8 DPR n. 303/1956 da richiedersi al Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. di Rimini, può essere autorizzato, esclusivamente per la somministrazione di alimenti e bevande, l'utilizzo di locali interrati e non, aventi altezza inferiore a quanto previsto alla lettera e) dell'art. 2.3.1. , a condizione che:

a) si tratti di locali di pregio storico od architettonico;

b) l'eventuale difetto di illuminazione ed areazione naturali sia compensato con l'installazione di adeguati sistemi di illuminazione artificiale e condizionamento o ventilazione forzata (quest'ultima dovrà garantire requisiti almeno pari a quelli previsti al punto b del comma precedente);

c) le superfici dei locali interrati e non soggetti a deroga, non sia superiore al 40% della superficie complessiva destinata a somministrazione.

5ª Sezione: Norme speciali in materia veterinaria

Art. 24 Macellazione dei suini per uso privato familiare

La macellazione dei suini per uso privato familiare può essere consentita a domicilio dei privati previa autorizzazione del sindaco che, su parere favorevole del Servizio Veterinario, stabilisce il periodo di validità di tale autorizzazione.

I privati che intendano macellare a domicilio i suini per esclusivo uso familiare devono presentare domanda agli uffici comunali, i quali provvederanno a raccogliere le prenotazioni e a distribuire i bollettini di versamento dei diritti sanitari. Altre procedure operative possono essere adottate dalle amministrazioni comunali previa divulgazione alla popolazione interessata.

Il veterinario provvederà alla visita sanitaria di tutti i suini, all'esecuzione degli esami trichinoscopici ed alla bollatura delle mezzene con bollo di forma triangolare riportante l'indicazione Azienda USL Rimini e la sigla M.U.F. (macellazione uso familiare). Le carni ed i visceri provenienti da suini così macellati possono essere destinate al solo consumo in ambito familiare. Non è consentito il loro commercio.

Art. 25 Norme e requisiti per la macellazione e la vendita di conigli allevati.

Il Sindaco può autorizzare ai sensi della legge 30/4/62 n. 283, su parere del Servizio Veterinario, la macellazione di conigli sino ad un massimo di 10.000 capi/anno ai produttori di carni di coniglio ed agli agricoltori che vendano direttamente le carni ad esercizi al dettaglio situati al massimo nel territorio della stessa Azienda U.S.L. di Rimini o nel territorio delle Aziende U.S.L. confinanti.

I requisiti generali richiesti per lo svolgimento di questa attività sono i seguenti:

a) una zona coperta sufficientemente vasta di agevole pulizia e disinfezione per lo scarico degli animali (non necessaria se l'allevamento è contiguo);

b) un locale di macellazione provvisto di un reparto per lo stordimento, il dissanguamento e la spellatura, distinto e

- separato dal reparto di eviscerazione ed eventuale incassettamento;
- c) una cella o armadio frigorifero per la conservazione delle carni;
- d) un locale refrigerato per la raccolta ed il deposito del sangue e dei sottoprodotti qualora gli stessi non possano essere prontamente allontanati dall'impianto (comunque nella stessa giornata di macellazione) e smaltiti nel rispetto delle vigenti disposizioni;
- e) servizi igienici adiacenti all'impianto, ma non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione.

Nell'autorizzazione sanitaria sarà previsto che il produttore o l'allevatore concordi con il Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. il giorno e l'ora della macellazione al fine di consentire l'effettuazione dei controlli sanitari previsti.

Le carni dovranno essere bollate con bollo a placca riportante la ragione sociale e la sede dell'azienda nonché la dicitura: "art. 4 del D.P.R. 559/92".

Art. 26 Cessione diretta dal produttore al consumatore di specie avicole, conigli e selvaggina allevata

La cessione di avicoli, conigli e selvaggina allevata direttamente dal produttore al consumatore finale è consentita alle seguenti condizioni:

- a) l'attività va comunicata al Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente che provvederà alla vigilanza;
- b) la macellazione deve avvenire con gli stessi requisiti prescritti per le aziende agrituristiche.

Art. 27 Aziende agrituristiche: requisiti per la macellazione di conigli, volatili da cortile, selvaggina da penna allevata e per la produzione di prodotti a base di carne

Sulla base della circolare della Regione Emilia Romagna n° 19 del 24.01.1995 può essere consentita la macellazione in azienda agriturbistica di conigli, volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anitre, oche) selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc.).

Deroghe per altre specie domestiche non possono essere previste neppure per i suini macellati con la speciale autorizzazione prevista dall'art. 13 del R.D. n. 3298 del 20/12/1928 (macellazione per uso familiare).

La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale appositamente autorizzato dal Sindaco ai sensi della legge 283/62, non interrato, provvisto delle seguenti caratteristiche e attrezzature:

- a) sufficiente grado di illuminazione ed areazione;
- b) pavimento lavabile e disinfettabile con caditoia per la raccolta dei reflui collegata ad idoneo sistema di smaltimento;
- c) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile;
- d) attrezzature per lo stordimento premacellazione idonee secondo la normativa vigente;
- e) contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
- f) contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;
- g) lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere.

E' ammessa la possibilità di usare i servizi igienici dell'azienda agriturbistica.

Resta inteso che durante le operazioni di macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire le contaminazioni primarie e secondarie delle carcasse.

Nel locale di macellazione anzi descritto possono essere macellati sino a 500 conigli e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata all'anno.

Il numero massimo degli animali macellabili in un anno viene stabilito dal Sindaco, su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. che esprimerà il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e la sua dotazione di attrezzature.

Le carni ottenute devono recare un bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda agriturbistica.

Può essere consentita la preparazione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione e dopo le opportune pulizie e disinfezioni.

La conservazione e la stagionatura degli stessi deve avvenire in locali differenti e i prodotti ottenuti devono essere bollati con piombi o placche riportanti la sede dell'azienda e gli ingredienti utilizzati.

Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da macelli autorizzati oppure da carni di coniglio e pollame macellati in azienda.

Art. 28 Disposizioni comuni per la vendita al dettaglio di carni fresche, congelate e scongelate

E' vietata l'introduzione, a qualunque titolo, negli spacci di vendita e nelle celle frigorifere annesse, di carcasse o parti di animale di qualsiasi specie, non perfettamente scuoiate, spennate o spellate e non regolarmente controllate secondo la vigente normativa.

Non sono consentite deroghe neppure per usi e consuetudini legati ad alcuni periodi festivi.

L'esposizione delle carcasse, delle mezzene, dei quarti e dei vari tagli nonchè dei visceri deve avvenire esclusivamente nelle apposite vetrine e banchi frigoriferi.

Non è ammessa l'esposizione delle carni fuori dai banchi se non per il tempo necessario alle operazioni di carico-scarico e/o di lavorazione.

E' comunque esclusa la sosta delle carni nella zona di vendita aperta al pubblico.

Le carni fresche e scongelate degli animali da macello debbono essere tenute separate tra loro mediante idonee divisorie nei banchi frigoriferi; questa divisione va mantenuta anche nelle celle frigorifere.

Le carni congelate devono essere mantenute in appositi banchi di vendita e celle frigorifere alla temperatura non superiore a - 12°C.

E' vietato il congelamento di carni fresche.

Le carni avicole e la selvaggina allevata in qualsiasi stato di conservazione debbono essere poste in vendita su banchi separati, e quando ciò non sia possibile in apposito settore dello stesso banco adottando un separatore di materiale idoneo.

Nelle celle frigorifere queste carni devono essere depositate in appositi reparti, o in idonei contenitori, o comunque separate.

La cacciagione in pelo o in penne deve essere depositata in apposite ed esclusive celle o armadi frigoriferi. Per queste carni si dovrà far ricorso ad esclusiva ed apposita utensileria.

La cacciagione fresca o congelata con pelo o penna deve provenire solamente da impianti autorizzati e deve essere tenuta in esclusive celle frigorifere o in reparti di esse, esposta avvolta in idonei involucri impermeabili o in appositi settori del banco frigorifero.

Per la commercializzazione delle carni congelate valgono inoltre le norme contenute nel D.M. 3 febbraio 1977 e successive modifiche e integrazioni.

Nelle macellerie le carcasse di pollame e di coniglio possono essere sezionate su specifici banchi e ceppi a condizione che le parti risultanti dal sezionamento siano conservate a temperatura non superiore a + 4°C.

Art. 29 Disposizioni per la vendita di carne tritata

La macinatura della carne dovrà avvenire di norma alla presenza dell'acquirente; è comunque consentito tritare la carne in quantità non superiore al presumibile fabbisogno giornaliero dello spaccio; la carne dovrà essere macinata (con brevi interruzioni per evitare l'eccessivo riscaldamento) una sola volta e raccolta direttamente in idonei recipienti facilmente lavabili e disinfettabili, collocati nel banco frigorifero il più rapidamente possibile. La carne tritata potrà essere ritritata, su richiesta del consumatore, una volta soltanto dopo la prima operazione.

Le speciali preparazioni gastronomiche (medaglioni, bistecche pressate, ecc.) potranno essere confezionate soltanto mediante l'ausilio di appositi pressatori e le carni tritate dovranno sempre essere raccolte dal recipiente soltanto per mezzo di idonei e razionali utensili.

L'eventuale aggiunta di ingredienti deve risultare da apposita etichettatura ai sensi del D.P.R. 109/1992 e successive modifiche e integrazioni.

Gli apparecchi tritacarne e i pressatori dovranno risultare, al momento dell'impiego, in buono stato di pulizia.

I dispositivi di taglio del tritacarne, inoltre, dovranno essere ben affilati in modo da evitare che durante il funzionamento i tessuti vengano spappolati.

Durante l'orario di chiusura diurna dell'esercizio dette carni possono essere depositate nei frigoriferi di conservazione in idonei contenitori.

La vendita di dette carni dovrà avvenire in giornata.

Sono escluse le parti incommestibili, gli organi, le ghiandole ed i grassi non facenti parte delle masse muscolari.

Art. 30 Pre-incarto delle carni negli esercizi di vendita al minuto

Negli esercizi di vendita al minuto è consentito sezionare e pre-incartare con il rispetto delle norme vigenti, prodotti di pronto consumo da vendersi esclusivamente nello stesso locale.

Il confezionamento sottovuoto per il successivo sezionamento è consentito esclusivamente per uso interno della macelleria, la carne sottovuoto non può essere tenuta nei banchi esposti al pubblico e deve essere riportata sulla etichetta la data di confezionamento. La successiva vendita della carne va fatta previa eliminazione dell'involucro. In deroga a ciò è consentita l'effettuazione del sottovuoto per unità di vendita a richiesta ed alla presenza dell'acquirente.

Art. 31 Pre-incarto di altri alimenti

E' consentito mettere sottovuoto altri prodotti come formaggi o salumi, sia in presenza dell'acquirente che esporli per la vendita già in sottovuoto.

In questo caso i prodotti devono essere etichettati come pre-incarto ai sensi del D.Lgvo 109/92.

Art. 32 Disposizioni particolari riguardanti i prodotti della pesca

Gli imballaggi e i contenitori di legno e polistirolo devono essere considerati a perdere; potranno in ogni caso essere utilizzati per il trasporto di prodotti ittici di scarto destinati a scopi industriali non alimentari.

I contenitori da usarsi più volte per l'imballaggio del pesce sul peschereccio, per il trasporto, per la conservazione nei mercati all'ingrosso e di consumo e nei locali di deposito nonché per l'esposizione nei luoghi di vendita al dettaglio, dovranno essere costruiti con materiali resistenti alle sollecitazioni dinamiche, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.

Tutti i contenitori e gli imballaggi che vengono a diretto contatto con gli alimenti dovranno essere costruiti in materiale idoneo secondo la normativa vigente e, qualora possano essere riutilizzati, dovranno essere sottoposti a lavaggio, disinfezione e abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di venire utilizzati.

I prodotti della pesca destinati ad essere immessi vivi sul mercato devono essere tenuti costantemente nelle condizioni più idonee alla loro sopravvivenza.

Art. 33 Vendita al dettaglio di prodotti ittici congelati e scongelati

La vendita al dettaglio dei prodotti ittici congelati può avvenire negli stessi spacci adibiti alla vendita del pesce fresco, ma la loro conservazione avverrà in frigoriferi con temperatura a - 18°C.

La vendita dei prodotti deve essere effettuata allo stato di congelamento prelevandoli direttamente dal frigorifero di conservazione.

La mostra per l'esposizione potrà avvenire esclusivamente con attrezzatura frigorifera che assicuri una temperatura a - 18°C.

Qualora l'esercizio di vendita sia dotato d'idoneo frigorifero d'esposizione e vendita, può essere consentito il scongelamento dei prodotti a temperatura non superiore a +4°C ; la vendita di tale prodotto deve avvenire in un banco o settore di banco nettamente separato da quello destinato alla vendita di pesce fresco.

Sul settore di vendita destinato ai prodotti scongelati dovrà essere collocato un apposito cartello ben visibile a distanza recante la scritta "Pesce scongelato".

E' vietato il congelamento di prodotti ittici freschi nonché il ricongelamento dei prodotti ittici scongelati.

Art. 34 Vendita diretta di prodotti ittici con l'esclusione dei molluschi

E' consentita la vendita diretta di prodotti ittici dal produttore al consumatore senza transitare dal mercato all'ingrosso o altro stabilimento riconosciuto esclusivamente per quantitativi massimi di Kg. 100 per barca al giorno.

Tale vendita deve essere effettuata in locali o banchi appositamente attrezzati e soggetti a regolare vigilanza sanitaria del Servizio Veterinario dell'Azienda USL.

Art. 35 Modalità di conservazione delle confezioni di molluschi nelle collettività

L'apertura delle confezioni sigillate nei locali di ristorazione, mense, ecc. dovrà avvenire con l'obbligo della conservazione delle etichette, per 60 giorni in modo da consentire un facile controllo sulla provenienza dei molluschi da parte degli organi di vigilanza; è vietata l'immersione o l'aspersione con acqua.

Il prodotto deve essere acquistato unicamente in confezioni originali.

Art. 36 Modalità di vendita dei molluschi negli esercizi al minuto

Non è consentita l'esposizione e la vendita al minuto dei molluschi sfusi, gli stessi possono essere commercializzati solo in confezioni originali provviste della relativa etichetta.

Art. 37 Laboratori lavorazione e invasettamento miele

In deroga a quanto precedentemente esposto sui requisiti dei laboratori di produzione, i piccoli produttori, ivi compresi i produttori agricoli ai sensi della Legge 59/63 che svolgono l'attività apistica a titolo non prevalente e vendono il miele direttamente al consumatore finale e gli apicoltori che vendono il miele esclusivamente all'ingrosso possono essere autorizzati a svolgere la loro attività stagionale in locali aventi i seguenti requisiti:

- a) pareti piastrellate o lavabili fino all'altezza di almeno 2 metri;
- b) sufficiente aerazione ed illuminazione;
- c) pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile;
- d) presenza di un lavandino con erogazione d'acqua potabile calda e fredda, dotato di sapone liquido o in polvere e d'asciugamani a perdere;
- e) servizio igienico nelle immediate vicinanze (anche quello dell'abitazione).

Durante le operazioni di smielatura e confezionamento, nel locale devono essere presenti solo le attrezzature necessarie a svolgere le suddette attività; tali attrezzature devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti (preferibilmente in acciaio inox).

Capitolo 3. Requisiti igienico sanitari delle piscine

Art. 38 Definizioni

Area di pertinenza: tutti gli spazi, aperti o chiusi, situati nelle immediate adiacenze e/o circostanti alla vasca, direttamente accessibili agli utilizzatori della piscina a partire dall'area ove la vasca stessa è collocata.

Vasca natatoria: il contenitore, pieno d'acqua, ove si svolge la balneazione.

Servizi accessori: il complesso costituito da spogliatoi, servizi igienici, docce e servizi accessori a disposizione,

anche non in via esclusiva, degli utilizzatori della piscina.

Art. 39 Requisiti dell'area di pertinenza

L'area di pertinenza può essere interamente pavimentata oppure comprendere uno o più spazi destinati a prato o con fondo realizzato in altro materiale (sabbia, ciottoli, ecc.); in ogni caso una banchina pavimentata, di larghezza non inferiore a m 1,5, deve circondare la vasca natatoria lungo tutto il perimetro di quest'ultima.

Il passaggio dalla porzione di area di pertinenza non pavimentata, o da eventuali locali (di ristoro o di altro genere) annessi, all'area pavimentata deve essere realizzato mediante l'interposizione di una vasca che renda obbligatorio almeno il lavaggio dei piedi; questa vasca deve essere alimentata con acqua corrente, essere tenuta costantemente piena ed avere dimensioni minime, in larghezza pari alla larghezza della zona di passaggio, in lunghezza di m 2, in altezza di cm 20 con livello dell'acqua alto almeno cm 15.

La porzione di area di pertinenza pavimentata deve essere realizzata con materiale antiscivolo.

Art. 40 Requisiti della vasca natatoria

Le pareti della vasca natatoria devono essere impermeabili, avere direzione perpendicolare alla superficie dell'acqua, per una profondità di almeno cm 80 dalla superficie stessa, essere realizzate in materiale liscio e di colore chiaro che permetta una facile individuazione ed eliminazione dello sporco e sia dotato di sufficiente resistenza meccanica ed all'azione dei disinfettanti.

Il fondo della vasca natatoria deve essere impermeabile e realizzato in materiale liscio e di colore chiaro che permetta una facile individuazione ed eliminazione dello sporco e sia dotato di sufficiente resistenza meccanica ed all'azione dei disinfettanti.

Almeno metà del perimetro della vasca deve essere dotata di canalette di sfioro dell'acqua, distribuite lungo tutto il perimetro stesso in maniera da garantire che la loro azione si eserciti uniformemente; l'acqua delle canalette di sfioro, la cui funzione è quella di raccogliere, al fine di eliminarli, materiali o corpi estranei galleggianti (quali capelli, foglie, polveri, ecc.), le secrezioni nasali e/o salivari dei bagnanti, acque di troppo pieno della vasca ed acque eventualmente convogliate dalla porzione di area di pertinenza immediatamente circostante alla vasca, non può essere sottoposta a trattamento di depurazione finalizzato al riutilizzo in vasca ma deve essere convogliata per l'allontanamento, come acqua di scarico, nel rispetto della vigente normativa.

Le bocchette di immissione dell'acqua di alimentazione e quelle di ripresa dell'acqua destinata al riciclo debbono essere dislocate, all'interno della vasca, in posizione tale da realizzare, rispettivamente, un'uniforme distribuzione ed un'uniforme ripresa dell'acqua, in maniera tale da garantire in tutta la vasca uniformità delle caratteristiche batteriologiche, chimiche e fisiche dell'acqua di balneazione.

Le eventuali zone provviste di trampolini per tuffi, devono avere i requisiti indicati dalla circolare del Ministero degli Interni n.16 del 15/2/1951.

Art. 41 Requisiti dell'acqua di alimentazione

L'acqua di alimentazione della vasca e quella utilizzata nell'area di pertinenza e nei servizi accessori debbono soddisfare i requisiti previsti dal D.P.R. 236/88; per l'area di pertinenza ed i servizi accessori deve essere utilizzata esclusivamente acqua proveniente dal pubblico servizio di acquedotto mentre per l'alimentazione della vasca può essere utilizzata acqua di altra provenienza a condizione che, a cura del titolare della piscina e con periodicità almeno annuale, siano eseguiti, con esito favorevole, accertamenti di laboratorio riguardanti almeno i parametri compresi nell'analisi di tipo C3 (batteriologico e chimico) di cui all'allegato I al D.P.R. 236/88 ed a condizione che il competente servizio dell'Azienda USL accerti l'idoneità del manufatto, degli impianti, e dei sistemi di protezione utilizzati per la captazione della risorsa idrica; solamente in esercizi situati in zone non rifornite dal pubblico servizio d'acquedotto l'approvvigionamento idrico nell'area di pertinenza e nei servizi accessori potrà essere garantito alle stesse condizioni previste per l'alimentazione della vasca.

L'alimentazione della vasca può avvenire secondo la modalità "a ciclo aperto" o secondo la modalità "a ciclo chiuso".

Nel primo caso l'acqua di alimentazione, eventualmente sottoposta a trattamento, viene fatta passare attraverso la vasca natatoria e quindi eliminata senza alcun ulteriore trattamento e senza riciclo; in tale caso il tempo medio di

detenzione dell'acqua nella vasca non deve superare le sei ore e per ogni bagnante deve essere garantito un volume di acqua non inferiore a m^3 5.

Nel secondo caso l'acqua di alimentazione viene sottoposta a trattamento di depurazione con riciclo in vasca dell'acqua depurata; in tale caso il sistema di trattamento deve essere costantemente in funzione nell'arco delle 24 ore garantendo la depurazione di un volume d'acqua pari a quello contenuto nella vasca in un tempo non superiore ad otto ore e l'immissione, nelle 24 ore, di un volume d'acqua di nuovo utilizzo pari almeno al 10% del volume contenuto nella vasca.

Il trattamento di depurazione dell'acqua destinata ad essere riciclata in vasca deve essere realizzato mediante l'utilizzo di apposite apparecchiature (filtri) installate in batterie multiple al fine di permettere il lavaggio di una parte di essi, mentre gli altri sono in funzione, senza che la capacità depurativa si riduca al di sotto della potenzialità di cui al paragrafo precedente.

L'acqua presente nella vasca natatoria deve essere sottoposta a trattamento di disinfezione realizzato mediante l'utilizzo di sostanze, generalmente derivati del cloro, in grado di assicurare un'efficace azione battericida ed una duratura azione residua.

Art. 42 Numero massimo di frequentatori

Il numero massimo di frequentatori contemporaneamente ammessi in piscina (non confondere con il numero massimo di frequentatori contemporaneamente presenti in vasca) viene determinato in maniera che esso risulti non superiore al risultato ottenuto dividendo l'area della superficie libera dell'acqua contenuta nella vasca natatoria, espressa in m^2 , per 2 ed il volume complessivo dell'acqua contenuta nella vasca natatoria, espresso in m^3 , per 3.

Art. 43 Requisiti dell'acqua di balneazione

L'acqua prelevata in uscita dalla vasca deve presentare i seguenti requisiti previsti dalla Circolare Regione Emilia Romagna Assessorato alla Sanità e Servizi Sociali n.32 del 28/07/1994 e successive modifiche e/o variazioni dettate da fonti normative nazionali e regionali.

E' permesso aggiungere l'acqua di balneazione con sostanze algicide a condizione che il loro uso, per le caratteristiche dei principi usati e per la loro concentrazione, non rappresenti un pericolo per la salute dei bagnanti.

L'acqua utilizzata per la balneazione deve essere priva di sostanze inquinanti, irritanti, tossiche, o, comunque, nocive per la salute umana.

Art. 44 Spogliatoi

Gli spogliatoi possono essere di tre tipi:

- a) a rotazione
- b) collettivi
- c) singoli

Sono definiti "spogliatoi a rotazione" delle cabine, generalmente a pianta quadrata, di dimensione minima pari a m 1,5 x 1,5 caratterizzate dalla presenza di due porte, situate su lati contrapposti, in modo che una si apra sul "percorso a piedi calzati" e l'altra sul "percorso a piedi nudi", cosicché l'accesso al "percorso a piedi nudi" possa avvenire, dal "percorso a piedi calzati", solamente attraverso gli spogliatoi a rotazione e viceversa. Al fine di permettere un'agevole e completa pulizia degli spogliatoi a rotazione, le pareti verticali debbono essere sollevate da terra per almeno cm 50 così da lasciare, al di sotto, uno spazio vuoto mentre tutte le superfici, orizzontali e verticali, devono essere realizzate in materiale lavabile e disinfettabile, con angoli arrotondati; all'interno di ciascuna cabina devono essere posti almeno un sedile ribaltabile ed uno specchio.

Sono definiti spogliatoi collettivi i locali situati, senza rigida separazione tra la zona a piedi calzati e la zona a piedi nudi, sul percorso di accesso alla vasca, potendo essere utilizzati contemporaneamente da più persone; gli spogliatoi collettivi sono di norma attrezzati anche per il ricovero degli indumenti e possono dare accesso ai servizi igienici ed alle docce. Pavimento, pareti ed attrezzature, quali appendiabiti, panche ed armadietti, debbono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile; le pareti, in particolare, debbono essere piastrellate fino ad un'altezza di m 2,00.

Lungo il percorso a piedi nudi, e comunque tra il locale destinato agli spogliatoi e l'area ove si trova la vasca natatoria, debbono essere collocati, nell'ordine, lo spazio per il recapito degli indumenti i servizi igienici e le docce qualora non siano annessi agli spogliatoi; l'accesso all'area ove si trova la vasca natatoria deve avvenire solamente dopo l'attraversamento di una vasca, alimentata ad acqua corrente, delle dimensioni minime, in larghezza pari alla larghezza della zona di passaggio, in lunghezza di m 2, in altezza di cm 20, con livello dell'acqua alto almeno cm 15 in modo da rendere obbligatorio almeno il lavaggio dei piedi.

Le piscine pubbliche e le piscine private aperte al pubblico debbono essere dotate unicamente di spogliatoi del tipo "a rotazione"; le piscine annesse ad esercizi, quali alberghi, discoteche e simili, qualora la superficie libera dell'acqua della vasca natatoria sia inferiore a 200 m² possono essere dotate anche di spogliatoi "collettivi" e "singoli".

Art. 45 Docce e servizi igienici

La zona docce ed i servizi igienici debbono essere realizzati in locali o, limitatamente alle sole docce, in spazi all'aperto, tra loro separati.

Qualora la zona docce sia costituita da un unico locale o da un unico spazio all'aperto debbono essere realizzati box doccia singoli, di dimensioni planimetriche non inferiori a m 1,2 x 1,2, separati tra loro per l'interposizione di pareti aventi altezza non inferiore a m 2,50.

La zona docce deve comunicare con un locale o uno spazio ove siano sistemati, in posizione atta a favorirne l'uso, un numero di asciugacapelli almeno pari al numero dei box doccia.

Il servizio igienico si compone del locale "antibagno" e del locale "WC"; questi debbono avere dimensioni planimetriche, rispettivamente, almeno pari a m² 1,20 (con lato inferiore almeno pari a m 0,90) ed a m² 1,20 (con lato inferiore almeno pari a m 1,00).

Il locale "antibagno" può essere comune a più locali "WC" a condizione che la sua superficie sia proporzionalmente incrementata; nel locale "antibagno" debbono essere collocati almeno un erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere ed un lavandino con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula mentre la porta di accesso deve essere dotata di sistema di chiusura automatica con apertura a spinta verso l'esterno. Nel locale "WC" devono essere collocati almeno un WC, carta igienica, un bidè ed un gancio appendiabiti.

Sia la zona docce che entrambi i locali "antibagno" e "WC" debbono avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posatura di piastrelle, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2,50.

Art. 46 Dotazione di spogliatoi, docce e servizi igienici

La dotazione di "posti spogliatoio" deve essere almeno pari al 15% del numero massimo di frequentatori della piscina, calcolato ai sensi dell'art. 19: nel caso di piscine pubbliche o aperte al pubblico tale dotazione deve essere interamente costituita da spogliatoi a rotazione mentre nel caso di piscine annesse ad esercizi, quali alberghi, discoteche e simili, nel calcolo del numero di "posti spogliatoio" disponibili possono essere considerati anche gli spogliatoi singoli e collettivi (questi ultimi computati in ragione di uno ogni 2 m² di superficie dei locali).

La dotazione di box doccia deve essere almeno pari ad una doccia ogni quattro, o frazione di quattro, "posti spogliatoio" con un minimo assoluto di due.

La dotazione di locali "WC" deve essere almeno pari a uno ogni quattro, o frazione di quattro, "posti spogliatoio" con un minimo assoluto di due, entrambi utilizzabili da persone disabili.

Nel caso di piscine annesse ad esercizi, quali alberghi, discoteche e simili, i box doccia ed i locali "WC" debbono essere ad uso esclusivo della piscina; essi possono essere accorpati a servizi destinati ad altri usi a condizione che il competente servizio dell'Azienda USL ne accerti l'idonea collocazione e la adeguata fruibilità da parte dei frequentatori della piscina e, comunque, il loro numero dovrà essere aggiuntivo a quello dei servizi cui sono accorpati.

Spogliatoi, docce e servizi igienici debbono essere distinti per sesso.

Letto e sottoscritto

IL PRESIDENTE
f.to IVONNE CRESCENTINI.

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to DOTT. GIOVANNA EGIDI

Data _____

La presente deliberazione viene affissa in data odierna
all' Albo Pretorio Comunale.

IL RESPONSABILE
f.to DOTT. MARISA MONTANARI

-
- [] Invio al Difensore Civico per iniziativa dei Consiglieri n. _____ del _____
 - [] Invio al Co.Re.Co (se non istituito il Difensore Civico) n. _____ il _____
- In quanto trattasi di materia di cui all'art. 126, Dlgs n. 267/2000
-Per iniziativa dei Consiglieri ai sensi dell'art. 127, commi 1e 2, Dlgs n. 267/2000

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente deliberazione è stata pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio Comunale per quindici giorni consecutivi
dal _____ al _____

IL RESPONSABILE
f.to DOTT. MARISA MONTANARI

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

- [] La presente deliberazione è dichiarata immediatamente eseguibile (Art. 134, comma 4, Dlgs n. 267/2000)
- [X] la presente deliberazione, non soggetta a controllo necessario o non sottoposta a controllo eventuale, è divenuta esecutiva il 10° giorno dalla sua pubblicazione (Art. 134, comma 3, Dlgs n. 267/2000)
- La presente deliberazione è divenuta esecutiva a seguito di:
 - [] invio al CO.RE.CO che ne ha accusato ricevuta in data _____ prot. n. _____ senza aver adottato, nei 30 giorni successivi, provvedimento di annullamento (art. 134, comma 1 Dlgs n. 267/2000)
 - invio al CO.RE.CO in data _____ prot. n. _____ per iniziativa dei Consiglieri (Art. 127, comma 1, Dlgs 267/2000)
 - comunicazioni del CO.RE.CO di non aver riscontrato vizi di legittimità nella seduta del _____ n. _____

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to DOTT. GIOVANNA EGIDI