

**COMUNE DI GOTTOLENGO (BS)**  
**REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE**

- In vigore dal 1990
- Modifiche al TITOLO III – [Capitolo X](#) - Approvato con delibera di CC. n. 24 del 14/05/2004 (edifici rurali : case e stalle)
- Modifiche al TITOLO III – Capitolo II – “Disposizioni concernenti la prevenzione dei rischi di caduta dall’alto” – esecutivo dal 03/06/2005

## **Cap. 1 NORME GENERALI (PROCEDURE)**

### **3.0.0. Campo di applicazione.**

Le norme del presente titolo non si applicano alle situazioni fisiche esistenti e già autorizzate o comunque conformi alla previgente normativa.

Le norme si applicano , per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica , a tutti i nuovi interventi soggetti al rilascio di concessione o autorizzazione da parte del Sindaco.

Agli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso , per interventi anche parziali di ristrutturazione , ampliamenti e comunque per tutti gli interventi di cui alle lettere b) , c) e d) dell'articolo. 31 della legge 5 agosto 1978 , n. 457 , si applicheranno le norme del presente titolo fermo restando che per esigenze tecniche documentabili saranno ammesse deroghe agli specifici contenuti in materia di igiene della presente normativa purché le soluzioni comportino oggettivi miglioramenti igienico sanitari.

Restano in ogni caso fatti salvi i vincoli legislativi di natura urbanistica e/o ambientale.

A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalle norme del presente titolo, purché tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata.

Le deroghe , inerenti comunque i soli aspetti igienico sanitari regolamentati nel presente titolo , vengano concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzato e/o di concessione , su conforme parere espresso dal Servizio n. 1.

### **3.1.1. Richieste di autorizzazione o concessioni edilizie; opere interne art. 26 Legge 47/85.**

Tutte le richieste di autorizzazione o concessione edilizia devono essere inoltrate dal Sindaco complete della documentazione e nel rispetto delle procedure previste dalle vigenti leggi e dalle norme del regolamento edilizio comunale.

Sarà cura del Sindaco sottoporre agli organi dell'Ente responsabile dei servizi di zona le pratiche ed acquisire i pareri secondo procedure concordate che tengano conto del rispetto dei termini previsti dalla normativa vigente.

### **3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni.**

Il Sindaco provvede al rilascio di autorizzazioni o della concessione edilizia , previo parere del Servizio n. 1 e sentita la Commissione Edilizia

Il parere del Servizio n. 1 e n. 4 nell'ambito delle rispettive competenze.

Ai fini del rispetto dei termini entro i quali dovrà assumere le proprie determinazioni, il Si Sindaco provvede all'acquisizione del parere previsto secondo procedure concordate tra le Amministrazioni interessate.

### **3.1.3. Documentazione integrativa**

Ad ogni richiesta di concessione o autorizzazione corredata dalla necessaria documentazione va allegata, con riferimenti a tutti gli aspetti relativi agli impianti tecnologici non specificatamente indicati in progetto, una dichiarazione impegnativa del titolare con la quale si assume ogni responsabilità in ordine al rispetto di tutte le norme igienico edilizie di cui al presente titolo.

### **3.1.4. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione generica.**

Le richieste di concessione o autorizzazione concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro, di norma, quando sia nota soltanto la destinazione generica, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.3 dovranno altresì contenere l'impegno del titolare al rispetto di tutte le norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio del nullaosta all'esercizio della

specifica attività di cui al successivo art. 3.1.9.

Il richiedente la concessione od autorizzazione può trasferire detto impegno all'effettivo utilizzatore specifico.

### **3.1.5. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione specifica e definita.**

Le richieste di concessioni o autorizzazioni concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro e la cui destinazione sia specifica e definita già all'atto dell'inoltro della richiesta, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.3.

A) qualora rientrino nelle attività di cui al D.P.C.M. 10.8.1988, n. 377 dovranno essere sottoposti alla procedura di valutazione di impatto ambientale secondo quanto previsto dallo stesso D.P.C.M. 10.8.1988, n. 377, e dal D.P.C.M. 27.12.1988.

B) qualora tra le attività specificate nell'allegato elenco 1, il Sindaco, previo conforme parere motivato del Servizio n. 1 può richiedere la presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale.

In tale caso la documentazione dovrà contenere anche quanto previsto nell'Allegato A del presente articolo.

Il parere del Servizio n. 1 deve essere reso entro 30 giorni dalla richiesta scritta dal Sindaco. Il silenzio equivale a non necessità nella richiesta di compatibilità ambientale.

Nel caso di non obbligo di presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale, la documentazione già prevista, dovrà altresì contenere una relazione tecnica sull'attività lavorativa che verrà svolta con particolare riferimento alle caratteristiche dei processi produttivi e dei materiali impegnati vi compreso acqua ed energia.

---

Nota agli art. 3.1.4 e 3.1.5

- per destinazione specifica intenesi precisata l'attività che verrà esercitata;
- per destinazione generica intenesi quando sia definita solo per una delle seguenti categorie: locali di abitazione, locali di servizio, locali accessori all'abitazione, laboratori o comunque locali per attività commerciali, esercizi di ospitalità, abitazioni collettive, locali per pubblici spettacoli o per attività ricreativa.

## **ALLEGATO I**

### **PROGETTI DI CUI ALL'ARTICOLO 3.1.6. lettera B)**

#### **1. Agricoltura**

- a) Progetti di ricomposizione rurale
- b) progetti volti a destinare terre incolte o estensioni seminaturali alla coltivazione agricola intensiva
- c) Progetti di idraulica agricola
- d) Primi rimboschimenti, qualora rischino di provocare trasformazioni ecologiche negative, e dissodamenti destinati a consentire la conversione ed un altro tipo di sfruttamento del suolo
- e) Impianti che possono ospitare volatili da cortile
- f) Impianti che possono ospitare suini
- g) Piscicoltura di salmonidi

#### **2 Industria estrattiva**

- a) estrazione della torba
- b) Trivellazioni in profondità escluse quelle intese a studiare la stabilità del suolo e in particolare:
  - trivellazioni geotermiche
  - trivellazioni per lo stoccaggio dei residui nucleari
  - trivellazioni per l'approvvigionamento di acqua
- c) Estrazioni di minerali diversi da quelli metalli ed energetici, come marmo, sabbia, ghiaia, scisto, sale,

- fosfati, potassa
- d) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni in sotterraneo
  - e) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni a cielo aperto
  - f) Estrazione di petrolio
  - g) Estrazione di gas naturali
  - h) Estrazione di minerali metallici
  - i) Estrazione di scisti bituminosi
  - j) Estrazione di minerali non energetici (senza minerali metallici) a cielo aperto
  - k) Impianti di superficie dell'industria di estrazione di carbon fossile, di petrolio, di gas naturale e di minerali metallici nonché di scisti bituminosi
  - l) Cokerie (distillazione a secco del carbone)
  - m) Impianti destinati alla fabbricazione di cemento

### **3. Industria energetica**

- a) Impianti industriali per la produzione di energia elettrica, vapore e acqua calda (se non compresi nell'allegato 1)
- b) Impianti industriali per il trasporto del gas, vapore e acqua calda, trasporto di energia elettrica mediante linee aeree
- c) Stoccaggio in superficie di gas naturale
- d) Stoccaggio di gas, combustibili in serbatoi sotterranei
- e) Stoccaggio in superficie di combustibili fossili
- f) Agglomerazione industriale di carbon fossile e lignite
- g) Impianti per la produzione o l'arricchimento di combustibili nucleari
- h) Impianti per il ritrattamento di combustibili nucleari irradiati
- i) Impianti per la raccolta e il trattamento di residui radioattivi (se non compresi nell'allegato 1)
- j) Impianti per la produzione di energia idroelettrica

### **4. Lavorazione dei metalli**

- a) Stabilimenti siderurgici, comprese le fonderie; fucine, trafilerie e laminatori (salvo quelli di cui all'allegato 1)
- b) Impianti di produzione, compresa la fusione, affinazione, filatura di metalli non ferrosi, salvo i metalli preziosi
- c) Imbutitura, tranciatura di pezzi di notevoli dimensioni
- d) Trattamenti in superficie e rivestimento dei metalli
- e) Costruzione di caldaie, di serbatoi e di altri pezzi in lamiera
- f) Costruzione e montaggio di autoveicoli e costruzione dei relativi motori
- g) Cantieri navali
- h) Impianti per la costruzione e riparazione di aeromobili
- i) Imbutitura di fondo con esplosivi
- j) Costruzione di materiale ferroviario
- k) Impianti di arrostimento e sinterizzazione di minerali metallici

### **5. Fabbricazione del vetro**

### **6. Industria chimica**

- a) Trattamento di prodotti intermedi e fabbricazione di prodotti chimici (se non compresi nell'allegato 1)
- b) Produzione di antiparassitari e di prodotti farmaceutici, di pitture e vernici, di elastomeri e perossidi
- c) Impianti di stoccaggio di petrolio, prodotti petrolchimici e chimici

### **7. Industria dei prodotti alimentari**

- a) Fabbricazione di grassi vegetali e animali
- b) Fabbricazione di conserve di prodotti animali e vegetali

- c) Fabbricazione di prodotti lattiero caseari
- d) Industria della birra e del malto
- e) Fabbricazione di dolci e sciroppi
- f) Impianti per la macellazione di animali
- g) Industria per la produzione della fecola
- h) Stabilimenti per la produzione di farina di pesce e di olio di pesce
- i) zuccherifici

### **8. Industria dei tessili, del cuoio, del legno, della carta.**

- a) Officine di lavaggio, sgrassaggio ed imbianchimento della lana
- b) Fabbricazione di pannelli di fibre, pannelli di particelle e compensati
- c) Fabbricazione di pasta per carta e cartone
- d) Stabilimento per la finitura di fibre
- e) Impianti per la produzione e la lavorazione di cellulosa
- f) Stabilimenti per la concia e l'allumatura

### **9. Industria della gomma**

Fabbricazione e trattamento di prodotti a base di elastomeri

### **10. Progetti d'infrastruttura**

- a) Lavori per l'attrezzatura di zone industriali
- b) Lavori di sistemazione urbana
- c) Impianti meccanici di risalita e teleferiche
- d) Costruzione di strade, porti, compresi i porti di pesca, e aeroporti (progetti non contemplati nell'allegato I)
- e) Opere di canalizzazione e regolazione di corsi d'acqua
- f) Dighe ed altri impianti destinati a trattenere le acque o ad accumularle in modo durevole (non comprese nel D.P.C.M. 10.8.88, n. 377)
- g) Tram, ferrovie, sopraelevate e sotterranee, funicolari o simili linee di natura particolare, esclusivamente o principalmente adibite al trasporto di passeggeri
- h) Installazione di oleodotti e gasdotti
- i) Installazione di acquedotti a lunga distanza
- j) Porti turistici

### **11. Altri progetti**

- a) Viaggi di vacanza, complessi alberghieri
- b) Piste permanenti per corse e prove d'automobili e motociclette
- c) Impianti d'eliminazione di rifiuti industriali e domestici (se non compresi nell'allegato I)
- d) Impianti di depurazione
- e) Depositi di fanghi
- f) Stoccaggio di rottami di ferro
- g) Banchi di prova per motori, turbine o reattori
- h) Fabbricazione di fibre minerali artificiali
- i) Fabbricazione, condizionamento, carico o messa in cartucce di polveri ed esplosivo
- j) Stabilimenti di squartamento

**12.** Modifica dei progetti che figurano nell'allegato I e dei progetti dell'allegato I che hanno esclusivamente o essenzialmente lo scopo di sviluppare e provare nuovi metodi o prodotti e non sono utilizzati per più di un anno

1. Descrizione del progetto, comprese in particolare

- una descrizione delle caratteristiche fisiche dell'insieme del progetto e delle esigenze di utilizzazione

- del suolo durante le fasi di costruzione e di funzionamento;
- una descrizione delle principali caratteristiche dei processi produttivi, con l'indicazione per esempio della natura e delle quantità dei materiali impiegati;
  - una valutazione del tipo e della quantità dei residui e delle emissioni previsti (inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, rumore, vibrazione, luce, calore, radiazione, ecc.) risultanti dall'attività del progetto proposto
2. Eventualmente una descrizione sommaria delle principali alternative prese in esame dal committente, con indicazione delle principali ragioni della scelta, sotto il profilo dell'impatto ambientale
  3. Una descrizione delle componenti dell'ambiente potenzialmente soggette ad un impatto importante del progetto proposto, con particolare riferimento alla popolazione, alla fauna e alla flora, al suolo all'acqua, all'aria, ai fattori climatici, ai beni materiali, compreso il patrimonio architettonico e archeologico, al paesaggio e all'interazione tra questi vari fattori
  4. Una descrizione dei probabili effetti rilevanti del progetto proposto sull'ambiente:
    - dovuti all'esistenza del progetto
    - dovuti all'utilizzazione delle risorse naturali
    - dovuti all'emissione di inquinanti, alla creazione di sostanze nocive e allo smaltimento dei rifiuti;
    - la menzione da parte del committente dei metodi di previsione utilizzati per valutare gli effetti sull'ambiente
  5. Una descrizione delle misure previste per evitare, ridurre e se possibile compensare rilevanti effetti negativi del progetto sull'ambiente
  6. Un riassunto non tecnico delle informazioni trasmesse sulla base dei punti precedenti
  7. Un sommario delle eventuali difficoltà (lacune tecniche o mancanza di conoscenze) incontrate dal committente nella raccolta dei dati richiesti

### **3.1.6 Licenza d'uso**

Ultimati i lavori nessuna nuova costruzione potrà essere occupata parzialmente o totalmente senza licenza d'uso rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'articolo. 221 del T. U. delle LL. SS. approvato con R. D. 27.7.1934, n. 1265.

La licenza d'uso è altresì necessaria per gli edifici che siano stati oggetto di interventi di ristrutturazione, di mutamenti della destinazione d'uso tra loro non compatibili, nonché per i fabbricati esistenti lasciati in disuso che risultassero dichiarati antigienici o inabitabili ai sensi degli art. 3.1.11 e 3.1.12

La licenza d'uso è rilasciata dal Sindaco per le destinazioni già previste nell'atto di concessione o autorizzazione, quando, previo parere del Servizio n. 1, per le proprie competenze, risulti che la costruzione sia stata ultimata e non sussistano cause di insalubrità e siano state rispettate le norme del presente regolamento.

Sono fatte salve le competenze edilizie urbanistiche degli uffici comunali.

Detta licenza abilita a tutti gli usi salvo i casi di cui al successivo art. 3.1.8

---

Nota:

Per la licenza d'uso intendesi l'autorizzazione di cui all'articolo. 221 del T. U. delle LL. SS. approvato con R.D. 27.7.34 n. 1265 riassuntiva dei termini attualmente in uso: abitabilità, utilizzabilità o altri

### **3.1.7 Domanda per la licenza d'uso**

Le domande intese ad ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette dal Sindaco e corredate dalla seguente documentazione:

- 1) dichiarazione, da parte del direttore dei lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti;
- 2) progetto esecutivo dettagliato degli impianti o certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel

- presente titolo ivi compreso gli impianti elettrici che devono essere rispondenti alla legge 185/86;
- 3) nulla osta e certificazione dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quant'altro previsto;
  - 4) certificazioni relative ai requisiti tecnico funzionali previste dal presente Regolamento che dovranno essere sottoscritte dal costruttore e dal direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del Servizio n. 1, eseguiti da enti o professionisti abilitati.
  - 5) altra documentazione prevista da normative vigenti

### **3.1.8 Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi.**

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito di materiali, anche all'aperto, deve ottenere, oltre la licenza d'uso dell'immobile, anche il nulla osta del Sindaco inoltrando apposita domanda e comunicazione preventiva di cui al successivo art. 3.1.9.

Nessuna attività può essere iniziata se non previo acquisizione del nulla osta all'esercizio. La domanda, con relativa documentazione di cui al successivo art. 3.1.9 vale ad ottemperare gli obblighi dell'articolo. 216 del T. U. LL. SS. approvato con R.D. 27.7.34, n. 1265 e dell'articolo. 48 del DPR 303/56 per le opere costruite o rese usabili con destinazione d'uso generica.

Per i casi di richiesta di concessione edilizia di opere a destinazione specifica e definita già in tale sede gli obblighi di cui all'articolo. 48 del DPR 303/56 e art. 216 del T. U. LL. SS. sono assolti dalla richiesta di concessione.

In tal caso la richiesta di nulla osta può essere presentata contestualmente alla richiesta di concessione. Fermo restando che il rilascio del nulla osta da parte del Sindaco avverrà soltanto previa comunicazione preventiva da presentare a cura dell'interessato prima dell'inizio dell'attività allegando, a completamento, la documentazione non già prodotta, sulla richiesta di nulla osta il Servizio esprime il parere di competenza al Sindaco.

Il nulla osta rilasciato dal Sindaco per l'insediamento produttivo nella sua globalità, è inteso come atto che attesta l'idoneità e la corrispondenza alla documentazione prodotta e alle norme vigenti in materia di conformità urbanistica, igiene ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro.

### **3.1.9 Domanda per il rilascio del nulla osta all'esercizio dell'attività**

La richiesta di nulla osta di cui al precedente art. 3.1.8 va indirizzata al Sindaco completa della documentazione seguente (per gli atti e documenti già presentati è sufficiente il richiamo agli stessi solo se non varianti) :

- 1) copia della licenza d'uso (che sostituisce i successivi punti 2 e 4) qualora rilasciata;
- 2) copia della concessione edilizia rilasciata dal Sindaco, copia del progetto edilizio approvato;
- 3) copia del progetto di fognatura interna, con elaborato distinto. Devono essere correttamente indicate le reti (distinte per acque neri civili, acque di processo e meteoriche) con i relativi terminali e recapiti (eventuale trattamento);
- 4) dichiarazione, da parte del direttore lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti;
- 5) progetto esecutivo dettagliato degli impianti o certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente, Titolo, ivi compreso gli impianti elettrici che devono essere rispondenti alla legge 185/86;
- 6) nulla osta e certificazioni dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quant'altro previsto;
- 7) certificazioni relative ai requisiti tecnico funzionali previsti dal presente regolamento che dovranno

- essere sottoscritte dal costruttore e dal direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del Servizio n. 1, eseguiti da enti o professionisti abilitati;
- 8) domanda di autorizzazione o copia di autorizzazione allo scarico di acque reflue;
  - 9) copia di autorizzazione ex DPR 203/88 per le attività soggette;
  - 10) copia della domanda o dell'autorizzazione ex art. 13 legge 615/66 e art. 12 l. r. 64/81
  - 11) copia della denuncia, scheda descrittiva e registro carico scarico per i rifiuti speciali e tossici e nocivi,
  - 12) copia delle richieste del Ministero o alla Regione per le attività soggette al DPR 175/88;
  - 13) altre autorizzazioni se ed in quanto dovute;
  - 14) per le attività soggette: dichiarazione di compatibilità ambientale come da precedente articolo o esito della procedura di VIA a seconda dei casi;
  - 15) per tutte le altre attività non comprese nel precedente punto 14) una relazione tecnica secondo schema proposto dal Servizio n. 1.

Per i casi di cui ai commi 4 e 5 del precedente art. 3.1.8. gli interessati prima dell'inizio dell'attività devono darne comunicazione al Sindaco completando la documentazione prevista dal presente articolo e non già prodotta per ottenere, previo accertamento, il nulla osta previsto e necessario per iniziare l'attività.

### **3.1.10 Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni**

E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità prescritte dalle leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.

IL Sindaco può richiedere ispezioni dal personale tecnico dell'USSL per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.

In caso di inosservanza di quanto prescritto al primo comma, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa su proposta del Servizio n. 1.

### **3.1.11 Dichiarazione di alloggio antigienico**

L'alloggio è da ritenersi antigienico quando è privo di servizi igienici propri e incorporati nell'alloggio, oppure presenta almeno due dei seguenti requisiti:

- 1) tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione;
- 2) i locali di abitazione di cui all'articolo. 3.4.3. lettere a) e b) presentino requisiti di aeroilluminazione naturale inferiori del 30% massimo di quelli previsti dagli art. 3.4.8 e seguenti;
- 3) i locali di abitazione di cui alla lettera a) dell'articolo. 3.4.3. presentino indici di superficie e di altezza compresi tra il 90% e il 100% di quelli previsti agli art. 3.4.4 e 3.4.5

La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Responsabile del Servizio n. 1, previo accertamento tecnico.

Un alloggio dichiarato antigienico, una volta libero, non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'USSL abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause antigieniche.

### **3.1.12 Dichiarazione di alloggio inabitabile**

Il Sindaco, sentito il parere o su proposta dei competenti uffici, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

I motivi che determinano la situazione di inabitabilità sono:

- 1) le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- 2) alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box,);
- 3) requisiti di superficie e di altezza inferiori al 90% di quelli previsti agli art. 3.4.4 e 3.4.7.

- 4) la presenza di requisiti di aeroilluminazione inferiori del 70% di quelli previsti agli art. 3.4.8 e seguenti;
- 5) la mancata disponibilità di servizi igienici;
- 6) la mancata disponibilità di acqua potabile;

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

### **3.1.13 Concorso per la formazione di strumenti urbanistici.**

Gli strumenti urbanistici generali adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia agli E. R. territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione delle osservazioni, gli E. R., acquisito il parere del Servizio n. 1, faranno pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo e ad una più corretta locazione degli insediamenti produttivi a livello igienico ambientale.

Il Comune, ricevute le valutazioni di cui al precedente comma, è tenuto a pronunciarsi sulle stesse con deliberazione motivata.

Per gli strumenti attuativi dei piani generali il Comune acquisirà il parere del tecnico del Servizio n. 1 che lo esprimerà entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta.

Fermo restando l'obbligo di cui ai precedenti commi si rende indispensabile che i competenti Servizi e uffici dell'USSL siano direttamente partecipi a tutta la fase istruttoria e di predisposizione della proposta di cui al 2° comma del presente articolo.

## **Capitolo 2 - AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI**

### **3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili**

E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente. Ai sensi dell'articolo. 98 del DPR 803/75 è altresì vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito a cimitero per almeno 15 anni dall'ultima inumazione.

Il giudizio di risanamento è dato dal Servizio n. 1 entro 60 giorni dalla richiesta. Il silenzio equivale ad assenso.

Se il terreno oggetto di edificazione è umido e \ o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e \ o strutture sovrastanti.

In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità, inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante a mezzo di materiali impermeabili o di adeguata intercapedine.

### **3.2.2. Protezione dall'umidità**

Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi siano invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali è possibile raggiungere il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.

Il terreno per essere fabbricato deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

### **3.2.3. Distanze e superficie scoperta**

Per quanto concerne il rapporto fra superfici aperte e scoperte, larghezza delle vie, l'arretramento dei fronti dei fabbricati, i distacchi fra edifici contigui, l'altezza massima degli edifici e ogni altra condizione concernente i rapporti fra i fabbricati stessi è fatto richiamo e rinvio ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici stabiliti per le singole località e zone approvati ai sensi della vigente legislazione.

L'area di pertinenza dei fabbricati di nuova realizzazione dovrà comunque avere una superficie scoperta e drenante, da non adibirsi a posto macchina o a qualsiasi tipo di deposito, non inferiore al 30% per i complessi residenziali e misti e al 15% per le zone destinate ad insediamenti produttivi o commerciali.

#### **3.2.4. Sistemazione dell'area**

Prima del rilascio della licenza d'uso tutta l'area di pertinenza del fabbricato, ultimato i lavori, dovrà risultare sgombra da ogni materiale di risulta e dalle attrezzature di cantiere; dovrà inoltre essere sistemata secondo quanto previsto in progetto.

L'area dovrà essere opportunamente delimitata.

#### **3.2.5. Divieto al riuso di materia**

Nelle costruzioni è vietato il reimpiego di materiali deterioranti, inquinati, malsani, o comunque non idonei dal punto di vista igienico sanitario. E' altresì vietato per le colmate, l'uso di terra o di altri materiali di risulta che siano inquinanti.

#### **3.2.6. Intercapedini e vespai**

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, costruendo, ove occorra, intercapedini munite di condutture o cunette per lo scolo delle acque filtranti.

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali scantinati o sotterranei, l'edificio deve essere protetto dall'umidità mediante vespaio con altezza minima di 50 cm. con superfici di areazione libera non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria.

Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di 15 cm., minimo, dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede esistente.

#### **3.2.7. Muri perimetrali**

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto all'articolo. 3.4.44 del presente Titolo

Le pareti perimetrali degli edifici devono essere impermeabili alle acque meteoriche, sufficientemente impermeabili all'aria, intrinsecamente asciutte.

Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti.

#### **3.2.8. Parapetti**

Le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm. 90 per i primi due piani fuori terra e di cm. 100 per tutti gli altri piani.

I balconi e le terrazze devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm. 100 per i primi due piani fuori terra e cm. 110 per tutti gli altri piani.

In ogni caso i parapetti, fermo restando che devono garantire sufficiente resistenza agli urti, devono essere

realizzati con aperture che non abbiano larghezza libera superiore a cm. 11 e in modo da non favorire l'arrampicamento.

### **3.2.9. Gronde e pluviali**

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di raccolta sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico. I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente e da applicarsi, preferibilmente, ai muri perimetrali.

Nel caso di condotte di scarico interno, queste devono essere facilmente riparabili.

Le tubazioni non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso.

Le giunture dei tubi devono essere a perfette tenuta .

Le condotte pluviali devono essere convogliate in idonei recapiti.

E' fatto divieto di immettere nei condotti delle grondaie qualunque altro tipo di scarico.

### **3.2.10 Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere**

Nella realizzazione degli edifici devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei volatili e degli animali in genere.

Nei sottotetti vanno rese impenetrabili con griglie o reti le finestre e tutte le aperture di areazione.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'areazione tutte le aperture in genere.

Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di areazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con areazione forzata, le aperture devono essere munite di reti di maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

all'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni protette.

## **INTEGRAZIONI AL TITOLO III – CIRC. SAN.4/REGIONE LOMBARDIA “Interventi coordinati per al prevenzione degli infortuni sul lavoro in edilizia con particolare attenzione alla prevenzione delle cadute dall’alto”**

### **ARTICOLO 3.2.11 “DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PREVENZIONE DEI RISCHI DI CADUTA DALL’ALTO”**

1. ACCESSO ALLA COPERTURA
2. INSTALLAZIONI DI SICUREZZA PER ACCESSO A LUOGHI ELEVATI
3. ACCESSO SULLE COPERTURE DI EDIFICI INDUSTRIALI, COMMERCIALI, AGRICOLI
4. DISPOSITIVI DI ANCORAGGIO
5. ELABORATI DI PROGETTO
6. A LAVORI ULTIMATI
7. EDIFICI CON SUPERFICI FIENSTRATE
8. INFORMAZIONI
9. FASCICOLO DELL’OPERA (D.LGS. 494/96, ART. 4,1° COMMA LETTERA B)
10. SCHEDA ART.3.2.11 “DISPOSITIVI CONTRO LE CADUTE DALL’ALTO”

#### **Articolo 3.2.11 “Disposizioni concernenti la prevenzione dei rischi di caduta dall’alto”**

Le seguenti disposizioni si applicano alle nuove costruzioni di qualsiasi tipologia d’uso (residenziale, commerciale, industriale, agricolo, eccetera) nonché in occasione di interventi su edifici esistenti che comportino anche il rifacimento sostanziale della copertura.

L’intera opera deve essere progettata ed eseguita in modo che le successive azioni di verifica , manutenzione o di riparazione dell’opera stessa e delle sue pertinenze , comprese le componenti tecnologiche, possano avvenire in condizioni di sicurezza per i lavoratori e per le persone presenti nell’edificio ed intorno ad esso.

#### **Punto 1. Accesso alla copertura.**

Per l’accesso alla copertura devono esservi una o più aperture aventi le seguenti dimensioni minime:

- l’apertura verticale di accesso alla copertura deve avere larghezza  $\geq 0,70$  m. e altezza  $\geq 1,20$  m; in presenza di vincoli costruttivi non eliminabili saranno prese in considerazione dimensioni diverse , ma che devono garantire un passaggio delle persone e dei materiali;

- l’apertura orizzontale di accesso al sottotetto deve essere dimensionata sui prevedibili ingombri dei materiali ed attrezzature da trasportare e comunque non deve avere una superficie inferiore a  $0,50$  m<sup>2</sup>.;

- l’apertura orizzontale o inclinata di accesso alla copertura deve avere le seguenti dimensioni minime di luce netta di passaggio :

- superficie  $\geq 0,50$  m<sup>2</sup>;
- se di forma rettangolare, il lato inferiore deve essere  $\geq 0,70$  m. ; nelle vecchi costruzioni esso può essere ridotto a  $0,65$  m. nel rispetto comunque della superficie minima prevista;
- se a sezione circolare il diametro deve essere  $\geq 0,80$  m.;

- l’accesso da aperture orizzontali o inclinate non deve comportare la rimozione dell’anta dalla/e sede/i in cui è incernierata allo stipite ed il sistema di connessione dell’anta allo stipite deve essere tale da impedire il distacco accidentale dell’anta in posizione di apertura; l’anta dovrà inoltre essere provvista di meccanismo tale da evitare l’investimento improvviso e incontrollato del soggetto che la apre.

## **Punto 2. Installazione di sicurezza per accesso a luoghi elevati.**

L'accesso ai luoghi elevati deve poter avvenire in condizioni di sicurezza.

Gli edifici devono essere muniti di idonei manufatti (scale, passerelle, parapetti, dispositivi di ancoraggio, ecc.) tali da consentire l'accesso sulla copertura e permettere gli interventi di manutenzione e riparazione in sicurezza.

Le modalità di accesso in sicurezza ai luoghi elevati dovranno essere definite nel fascicolo dell'opera, se previsto, o in un documento equivalente predisposto dal progettista.

La presente disposizione non elimina l'obbligo di allestire idonee opere provvisorie (ad esempio ponteggio o simili) laddove si configurano lavori importanti sulle facciate e sui tetti nel rispetto della normativa vigente.

## **Punto 3. Accesso sulle coperture di edifici industriali, commerciali ed agricoli.**

Per gli edifici di cui sopra, laddove non esiste la possibilità di accesso alla copertura tramite apertura dall'interno dell'edificio medesimo e non sono previsti manufatti fissi esterni (scale), dovrà essere descritta una modalità di accesso che minimamente preveda:

- l'attrezzatura più idonea da utilizzare per accedere alla copertura (ad esempio ponteggio, trabattello, scale aeree);

- il punto esterno all'edificio dove operare l'accesso in relazione alla posizione sulla copertura dei sistemi di ancoraggio.

Tale descrizione deve far parte degli elaborati grafici di progetto.

La suddetta disposizione si applica anche agli edifici di carattere residenziale laddove non sono previsti manufatti fissi di accesso alla copertura (scale o altro).

## **Punto 4. Dispositivi di ancoraggio.**

I manufatti richiesti negli edifici per consentire l'accesso ed il lavoro in sicurezza sulle aperture, possono essere costituiti da dispositivi di ancoraggio.

Questi dispositivi richiedono che:

- siano dislocati in modo da consentire di procedere in sicurezza su qualsiasi parte della copertura, a partire dal punto di accesso alla stessa, sino al punto più lontano;

- siano chiaramente identificati per forma e/o colore o con altro mezzo analogo;

- nella zona di accesso alla copertura sia posta idonea cartellonistica identificativa da cui risulti l'obbligo dell'uso di imbracature di sicurezza e di funi di trattenuta, l'identificazione e la posizione dei dispositivi fissi a cui ancorarsi e le modalità di ancoraggio;

- il punto di accesso sia conformato in modo da consentire l'ancoraggio al manufatto fisso senza rischio di caduta.

Questi dispositivi devono essere realizzati in modo da mantenere nel tempo le necessarie caratteristiche di resistenza e solidità.

L'azione di mantenimento di tali requisiti è a carico del proprietario dell'edificio e verrà esercitata sulla base di adeguati programmi di manutenzione eseguiti da personale specializzato seguendo le prescrizioni del fabbricante.

I dispositivi di ancoraggio devono possedere i requisiti previsti dalla norma UNI EN 795 del 31/05/1998: "Protezione contro le cadute dall'alto- dispositivi di ancoraggio – Requisiti e prove" e norme EN in essa contenute e successivi aggiornamenti.

## **Punto 5. Integrazione degli elaborati grafici di progetto.**

Le soluzioni adottate ai fini dell'ottemperanza di quanto sopra esposto, devono essere evidenziate negli elaborati grafici di progetto presentato sia ai fini del rilascio del Permesso di Costruire che nel caso di Denuncia di Inizio Attività.

## **Punto 6. A lavori ultimati.**

A lavori ultimati l'installatore attesta la conformità dell'installazione dei manufatti o dispositivi che consentano l'accesso e il lavoro in sicurezza sulla copertura, mediante:

- la dichiarazione della corretta messa in opera dei componenti di sicurezza in relazione alle indicazioni del costruttore e/o della norma di buona tecnica;
- le certificazioni del produttore di materiali e componenti utilizzati;
- la verifica della rispondenza delle soluzioni adottate quanto descritto in sede progettuale;
- la verifica della disponibilità presso l'opera delle informazioni sulle misure tecniche predisposte e delle istruzioni per un loro corretto utilizzo.

Questa attestazione farà parte della documentazione a corredo dell'immobile.

## **Punto 7. Edifici con estese superfici finestrate.**

All'atto della progettazione di edifici dotati di ampie superfici finestrate (pareti a specchio), sarà cura del progettista indicare nell'elaborato grafico di progetto le attrezzature fisse previste per eseguire in sicurezza le successive opere di manutenzione o pulizia delle superfici verticali esterne.

## **Punto 8. Informazioni.**

In luogo prossimo all'accesso alla copertura dovrà essere esposta idonea cartellonistica che richiami l'obbligo di utilizzare appropriati dispositivi di protezione individuale (ad esempio cinture di sicurezza). Inoltre, nell'affidamento dei lavori di manutenzione, verifica o riparazione, il committente deve prendere in considerazione il fascicolo dell'opera se predisposto, ed informare del contenuto l'appaltatore (sia esso impresa che lavoratore autonomo) affinché questi possa eseguire i lavori commissionati tenendo conto delle caratteristiche dell'opera, dei rischi potenziali, degli elementi protettivi incorporati nell'opera e delle attrezzature ausiliarie necessarie.

Tali notizie devono essere fornite a maggior ragione laddove non esiste la possibilità di accesso alla copertura tramite apertura all'interno dell'edificio medesimo e non esistono manufatti fissi per accedervi (vedi punto 4).

L'esecuzione di lavori di manutenzione, verifica o riparazione all'interno di una azienda, ovvero di una unità produttiva da parte di un appaltatore, deve altresì avvenire secondo quanto prescritto dalle specifiche norme.

## **Punto 9. Fascicolo dell'opera (D.Lgs. 494/1996 art.4,1° comma, lettera b).**

Il fascicolo dell'opera, laddove previsto, deve contenere le informazioni utili ai fini della prevenzione e protezione dai rischi cui saranno esposti i lavoratori nel corso di lavori successivi e i provvedimenti programmati per prevenire tali rischi.

Ove non sia previsto il fascicolo, sarà cura del progettista redigere un documento analogo (vedi punto 2) con la descrizione degli elementi protettivi incorporati nell'opera e delle attrezzature ausiliarie necessarie per condurre i lavori di manutenzione in sicurezza.

Copia del fascicolo dell'opera o documento equivalente viene allegata alla richiesta di agibilità del fabbricato o collaudo per fine lavori; deve essere fornita al proprietario o comunque al responsabile dell'immobile (amministratore condominiale, responsabile della sicurezza nel caso di attività non residenziali, ecc.).

Il documento deve essere aggiornato in occasione di ogni intervento successivo sulle componenti statiche o sugli impianti.

**DISPOSITIVI CONTRO LE CADUTE DALL'ALTO**

**Scheda – art.3.2.11**

**1 – IDENTIFICAZIONE DELL'EDIFICIO:**

PROPRIETA' : .....

SITO IN VIA : .....n.....

COMUNE DI: .....

**1-A) ad uso:**

- residenziale
- commerciale
- industriale
- agricolo
- misti (specificare):.....
- altro (specificare):.....

**1-B) Piani fuori terra n. : .....**

**1-C) caratteristica della copertura:**

- piana
- a falda
- a volta
- altro (specificare):.....

**2 – DESCRIVERE LA MODALITA' DI ACCESSO ALLA COPERTURA:**

**2-A) dall'interno attraverso:**

- apertura orizzontale per accedere al sottotetto (dimensioni):.....
- apertura orizzontale o inclinata per accedere alla copertura (dimensioni):.....
- apertura verticale per accedere alla copertura (dimensioni):.....
- altro (specificare) :.....

**2-B) dall'esterno attraverso:**

- scala fissa a pioli verticale
- scala fissa a gradini
- altro (specificare) :.....

**2-C) descrivere su quale lato dell'edificio è rinvenibile il manufatto fisso di accesso.**

.....

**2-D) Se non è previsto un manufatto fisso , descrivere con quale modalità e attrezzatura e su quale lato dell'edificio si deve accedere alla copertura: .....**

.....

**3 – ELEMENTI COSTITUENTI I PUNTI FISSI DI ANCORAGGIO:**

- ad anello (classe A1 e A2)
- linee flessibili orizzontali (classe C)
- rotaie di ancoraggio rigide orizzontali (classe D)
- altro (specificare) .....

**3-A) Descrizione del manufatto prescelto:.....**

.....

.....

3-B) i punti di ancoraggio sono individuati con colore: .....

3-C) Sono presenti sulla copertura dome da planimetria allegata.

4 – **ATTENZIONE: sulla copertura sono presenti superfici non calpestabili.**

- si      - no

Se si descrivere la zona o il manufatto non calpestabile: .....  
.....  
.....

5 – **Dispositivi di protezione individuale da utilizzare per l'accesso alla copertura:**

imbracatura con trattenuta a fune  
 altro (specificare):.....

6 – **Possibili interventi sulla copertura:**

manutenzione dei canali di gronda  
 manutenzione di impianti tecnici  
 manutenzione copertura  
 installazione di impianti tecnici (es. antenne)  
 manutenzione lucernari  
 pulizia canne fumarie  
 altro (specificare):.....

Per altri tipi di intervento sarà valutata l'opportunità di utilizzare i dispositivi di ancoraggio presenti o l'allestimento di opere provvisoriale (ponteggi / trabattelli,ecc.).

**FIRMA DEL PROGETTISTA**

.....

## DICHIARAZIONE

Il sottoscritto ..... in qualità di legale rappresentante della ditta ..... con sede in Via ..... Comune di ..... esercente attività di ..... iscritto alla CCIAA di ..... al n..... in merito ai lavori di posa di sistemi di ancoraggio realizzati sull'immobile sito in ..... Via ..... N..... ,

### DICHIARA

Quanto segue:

1. i dispositivi di ancoraggio modello (specificare il modello e la casa costruttrice) ..... sono stati messi in opera secondo le indicazioni del costruttore e calcoli dell'ingegnere ..... (vedi UNI EN 795 appendice A) ;

2. sono stati posizionati come da progetto redatto da .....

3. le caratteristiche dei sistemi di ancoraggio e le istruzioni del loro corretto utilizzo sono depositate presso:

- il proprietario dell'immobile;
- l'amministratore
- esposte in prossimità dell'accesso alla copertura

4. sono allegate alla seguente dichiarazione le certificazioni del costruttore relative alle attrezzature installate.

**ATTENZIONE:** sarà cura del proprietario dell'immobile mantenere le attrezzature installate in buono stato al fine del mantenimento nel tempo delle necessarie caratteristiche di solidità e di resistenza. La manutenzione deve essere affidata a personale qualificato ed eseguita con le modalità e la periodicità indicata dal costruttore (da indicare).

FIRMA DELL'INSTALLATORE

FIRMA DEL PRORPIETARIO DELL'IMMOBILE

.....

.....

## **Capitolo 3 - MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI**

### **3.3.1. Sicurezza nei cantieri**

In ogni lavoro di costruzione, demolizione o altro (rifacimenti, tinteggiature, ecc.) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza e la incolumità dei lavoratori e di tutti i cittadini.

Per quanto concerne le norme particolari per i cantieri in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza, responsabilità ecc., si fa riferimento alla legislazione in materia:

### **3.3.2. Recinzioni**

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m. 2,00.

I restauri esterni, di qualsiasi genere, ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi o con analoghe misure protettive idonee ad assicurare l'incolumità e la tutela dalla salute della popolazione. Le norme del presente articolo non si applicano in caso di lavori estemporanei di breve durata, inferiori alla settimana, purché vengano adeguatamente vigilati e / o segnalati e siano messe in atto idonee misure protettive per evitare ogni possibile inconveniente.

### **3.3.3. Demolizioni: difesa della polvere**

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si procede alla demolizione a mezzo di palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Servizio n. 1, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità e rumorosità.

Per gli edifici, o parte di essi, costruiti o coibentanti con materiali contenenti amianto si deve far riferimento al DPR 24/05/1988 n. 215 e circolare Ministero della Sanità 10.7.1986 n. 45.

### **3.3.4. Sistemazione aree abbandonate**

Le opere di demolizione di fabbricati o di parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro che possono determinare grave situazione igienico sanitaria, ove occorrente, devono essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.

### **3.3.5. Allontanamento materiali di risulta**

Per ogni intervento di demolizione o scavo, o altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, il titolare dell'opera, dovrà nella richiesta di autorizzazione, specificare il recapito dello stesso materiale, che dovrà avvenire in conformità alla normativa vigente sullo smaltimento dei rifiuti inerti.

### **3.3.6. Rinvenimento di resti umani**

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'articolo. 5 del DPR 21 ottobre 1975, n. 803, informare immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'autorità giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla osta per la sepoltura.

### **3.3.7. Cantieri a lunga permanenza**

Tutti i cantieri a lunga permanenza devono essere provvisti di idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile.

Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre all'adeguata dotazione dei servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nei capitoli "Abitazioni collettive" e "Fabbricati per abitazioni temporanee e / o provvisorie".

## **Capitolo 4 - REQUISITI DEGLI ALLOGGI**

### **3.4.1. Principi generali**

Ogni alloggio deve essere idoneo ed assicurare lo svolgimento delle attività proprie del nucleo familiare e i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili internamente all'alloggio o per lo meno attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.

Deve essere prevista la possibilità di isolare convenientemente le aree destinate ai servizi igienico sanitari e anche le aree destinate al dormire, se alloggio prevede più di un letto, mentre tutte le aree, e in particolare quelle destinate a cucina, devono essere dotate di accorgimenti atti a garantire lo smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che vi si svolgono.

### **3.4.2. Estensione campo di applicazione**

I requisiti di cui al presente capitolo relativi agli spazi di abitazione, salvo diverse specifiche regolamentazioni, si applicano anche per negozi, studi professionali, uffici in genere, laboratori a conduzione dei soli titolari.

### **3.4.3. Tipologia dei locali**

In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, in ogni alloggio si distinguono:

- a) spazi di abitazione (locali di abitazione): camere da letto, sale soggiorno, cucine e sale da pranzo;
- b) spazi accessori (locali integrativi): studio, sala da gioco, sala di lettura e assimilabili (sottotetti accessibili, verande, tavernette, bagni, posto di cottura);
- c) spazi di servizio (locali di servizio): lavanderia, corridoi, ripostigli, spogliatoi, guardaroba, cantina, garage, ecc.

#### **a) INDICE DI SUPERFICI ED ALTEZZE**

### **3.4.4. Superfici minime**

L'alloggio può essere a pianta fissa o a pianta libera a secondo che il richiedente intenda o meno separare in modo fisso gli spazi.

Ogni alloggio a pianta libera deve avere una superficie minima netta di abitazione di mq 25 per la prima persona e mq 10 per ogni successiva persona.

La superficie minima di cui al precedente comma deve possedere le caratteristiche degli spazi di abitazione di cui al punto a) del precedente 3.4.3. ad eccezione del locale bagno la cui superficie va tuttavia conteggiata per il raggiungimento del minimo previsto e le cui caratteristiche saranno quelle descritte all'articolo. 3.4.62 e 3.4.63

### **3.4.5. Altezze minime**

Fermo restando gli indici minimi e massimi di cui ai successivi commi, ai fini del presente articolo l'altezza é definita quale rapporto tra i volumi e la superficie del singolo spazio. L'altezza netta media

interna degli spazi di abitazioni di cui alla lettera a) del precedente art. 3.4.3. non deve essere inferiore a m 2,70 ulteriormente riducibile a m 2,40 per gli spazi di cui alla lettera b) ed a m 2,10 su quelli di cui alla lettera c). Per gli spazi di cui alla lettera a) del precedente articolo 3.4.3., in caso di soffitto non orizzontale, il punto più basso non deve essere inferiore a m 1,80 e l'altezza media interna non inferiore a m 2,30. Per gli spazi di cui alle lettere b) e c) del precedente articolo 3.4.3., in caso di soffitto non orizzontale, il punto più basso non deve essere inferiore a m 1,50 e l'altezza media interna non inferiore a m 2.10.

Gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono in relazione all'uso del locale essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potrà essere considerato l'uso esclusivamente come ripostiglio, guardaroba, spogliatoio, deposito.

## **b) ILLUMINAZIONE**

### **3.4.6. Soleggiamento**

Al fine di assicurare inadeguato soleggiamento gli alloggi ad un solo affaccio non devono essere orientati di norma verso Nord.

### **3.4.7. Aeroilluminazione naturale**

Tutti gli spazi degli alloggi di cui all'articolo. 3.4.3. lettera a) e b) devono avere una adeguata superficie finestrata ed apribile atta ad assicurare l'illuminazione e l'areazione naturale.

Possono usufruire di aeroilluminazione solo artificiale:

- A) i locali destinati ad uffici, la cui estensione non consente una adeguata illuminazione naturale dei piani di utilizzazione;
- B) i locali aperti al pubblico destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative nonché i pubblici esercizi;
- C) i locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di illuminazione
- D) i locali destinati a servizi igienici nel rispetto di quanto previsto all'articolo. 3.4.14., gli spogliatoi e i ripostigli;
- E) i locali non destinati alla permanenza di persone;
- F) i locali non destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale.

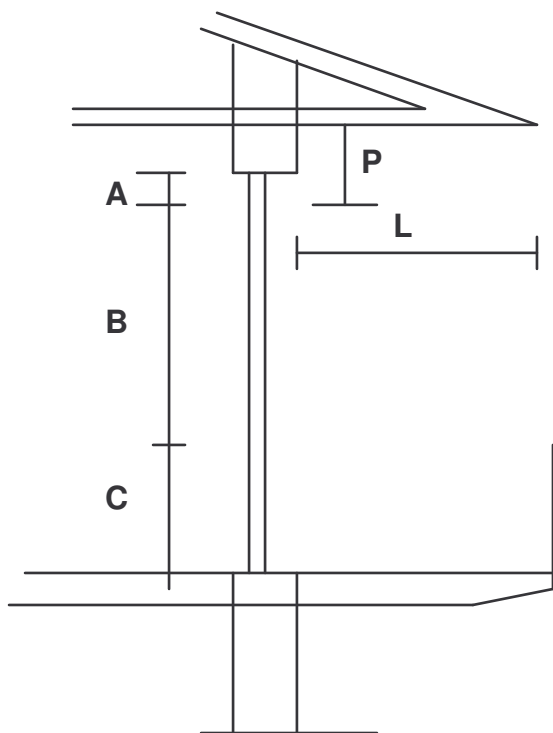
In tal caso gli spazi di cui alle lettere A), B), C), E), F), devono rispettare i requisiti di condizionamento ambientale di cui agli art. 3.4.39 e 3.4.40.

### **3.4.8. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta**

La superficie finestrata, dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0,018, misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad una altezza di m. 0,90 dal pavimento.

Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata apribile non sia inferiore al 12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile. Tale superficie, per sottotetti abitabili é ridotta a 1/10.

Figura pagina 28 -SCHEMA ESEMPLIFICATIVO SUPERFICIE ILLUMINANTE UTILE.



### 3.4.9. Illuminazione artificiale

Ogni spazio di abitazione di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.

### 3.4.10. Illuminazione notturna esterna

Gli accessi, le rampe, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.

I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

## c) VENTILAZIONE E AERAZIONE

### 3.9.11. Dichiarazione di responsabilità

Così come previsto all'articolo. 3.1.7, il proprietario, all'atto della domanda di licenza d'uso e comunque all'atto della richiesta del nulla osta per l'esercizio dell'attività, presenta la certificazione rilasciata dagli esecutori attestanti il rispetto di tutte le norme di buona tecnica, legislative e regolamentari in materia di ventilazione e aerazione dei locali.

### 3.4.12. Normativa integrativa

Oltre le norme generali (UNI - CIG) di cui alla legge 6 dicembre 1971 n. 1083 e DD. MM. del 7 giugno 1973 e 20 dicembre 1985 come modificati ed integrati in particolare si dovrà assicurare anche il rispetto delle successive norme del presente capitolo che sottolineano ed integrano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico sanitario, della normativa vigente e che comunque dovranno essere osservate in caso di nuove costruzioni e dell'uso di combustibili non gassosi.

### 3.4.13. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria

Gli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione non possono costruire rischio per il benessere e la salute delle persone, ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

#### **3.4.13. bis**

Nel caso di aperture a “bocca di lupo”, ove ammesse, dovranno essere adottate soluzioni tecniche, riconosciute idonee dal Servizio n. 1, atte ad evitare l’ingresso nei locali in polveri, sporcizia od aria comunque viziata.

#### **3.4.14. Stanze da bagno e W.C. : superficie apribile minima per il ricambio d’aria, ventilazione forzata.**

La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all’esterno, della misura non inferiore a mq 0,50 per il ricambio dell’aria.

Nel caso di bagni ciechi l’aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell’ambiente.

#### **3.4.15. Corridoi, disimpegni, ecc. : superficie minima apribile per il ricambio d’aria, ventilazione forzata.**

Nei corridoi e nei disimpegni, che abbiano lunghezza superiore a m 10 o superficie non inferiore a mq 20, non aperti su spazi di abitazione primaria, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte), deve essere assicurata una adeguata ventilazione forzata che assicuri il ricambio e la presenza dell’aria almeno per il periodo di uso.

Negli altri casi gli spazi di servizio ove sia prevista permanenza anche saltuaria di persone dovranno essere serviti da idonea canna di ventilazione atta ad assicurare il ricambio d’aria necessario in relazione all’uso cui lo spazio è destinato.

#### **3.4.16. Definizione di canne di ventilazione**

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l’immissione e l’estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

#### **3.4.17. Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali**

Nei locali degli alloggi ove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell’acqua, deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione. L’afflusso di aria dovrà avvenire mediante aperture sull’esterno con sezione libera totale di almeno 6 cmq per ogni 1000 Kcal/h con un minimo di 100 cmq.

#### **3.4.18. Divieti di installazione apparecchi a gas**

Nelle stanze da bagno e in ogni altro locale ove non vi sia aerazione naturale continua è proibita l’installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera.

#### **3.4.19. Installazione apparecchi a gas: realizzazione dell’impianto**

Fermo restando il rispetto delle norme di cui al D.M. 24-11-84 (G.U.- S.O. n. 12 del 15-1-1985), la

corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite dalle norme UNI-CIG di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e D.M. 7 giugno 1973 deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo.

La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

#### **3.4.20. Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili**

I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti fissi devono essere realizzati con tubi flessibili mobili che abbiano marcato sulla superficie esterna, in maniera chiara e indelebile, ad intervallo non maggiore di cm 40 il nome o la sigla della ditta fabbricante ed il riferimento alla tabella UNI-CIG.

La legatura di sicurezza tra i tubi flessibili e il portagomma deve essere realizzata con fascette che:

1. richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera sia l'allentamento. E' pertanto vietato l'impiego di viti e alette che consentano l'applicazione e l'allentamento manuale;
2. abbiano larghezza sufficiente e una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente applicato sul raccordo portagomma anche se stretto a fondo sullo stesso.

#### **3.4.21. Apparecchi a gas: targhe e istruzioni**

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano indicati in caratteri indelebili e in lingua italiana:

A) nome del costruttore e/o marca depositata;

B) dati sull'avvenuto collaudo;

C) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio é presentato al collaudo dal costruttore

D) il tipo di combustione utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio

E) la portata termica nominale e la potenza dell'apparecchio in Kcal/h.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto di istruzioni in lingua italiana, per il suo uso e manutenzione; in particolare devono essere dettagliate le manovre di accensione e quelle relative alla pulizia e alla manutenzione.

#### **3.4.22. Definizione di canna fumaria**

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti dai focolari.

#### **3.4.23. Definizione di canna di esalazione**

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi.

Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.

#### **3.4.24. Allontanamento dei prodotti della combustione**

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustione solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaio.

#### **3.4.25. Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti della cottura**

Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione.

Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno

di tali prodotti.

### **3.4.26. Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe**

I collegamenti alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle cappe devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%
- avere cambiamenti di direzione con angoli adeguati;
- essere facilmente montabili
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

### **3.4.27. Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti**

E' vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.

E' vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive.

L'eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l'esterno (ventola) può essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione.

### **3.4.28. Limitazioni del tiraggio**

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali soggiorno o da letto a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti o Enti Pubblici abilitati.

Saranno ritenute accettabili altre soluzioni tecniche che soddisfino, in modo analogo alle soluzioni precedentemente indicate, il requisito di limitare all'origine gli inconvenienti igienico sanitari dovuti alla diffusione di vapori, esalazioni, odori.

### **3.4.29. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento**

Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione é calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate.

Nel caso di apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno è indicata nella tabella a pagina 36

Altezza in m.	canne fumarie	collegam.esclusi	canne	cilindriche	rett/quadrate
h<10	10<h<20	h>20	diam.interno cm	sez.interna cm	sez.inter.cm
	Portate termiche fino a				
25000	25000	25000	10	79	87
30000	30000	40000	11	95	105
40000	40000	60000	12,5	123	125
50000	60000	80000	14	154	169
60000	80000	105000	15	189	208
70000	105000	125000	17	226	249
80000	125000	155000	18	255	280
100000	155000	180000	20	314	345
120000	180000	213000	22	380	418
140000	200000	259000	24	452	497
160000	240000	300000	26	531	584

### 3.4.30. Caratteristiche delle canne

Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica, di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

### 3.4.31. Messa in opera delle canne fumarie

Le canne fumarie devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa.

### 3.4.32. Canne fumarie singole: caratteristiche

Le canne fumarie singole devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione. La tubazione di collegamento non deve sporgere all'interno della canna fumaria onde evitare l'ostruzione anche parziale della stessa, ma arrestarsi prima della faccia interna di questa. L'immissione deve avvenire ad una altezza di almeno 50 cm dalla base della canna.

### 3.4.33. Canne fumarie collettive: caratteristiche

Le canne fumarie collettive, a meno che non siano servite da impianto di aspirazione meccanica a funzionamento continuo alla sommità, possono ricevere solo scarichi simili:

- o solo prodotti combustibili provenienti da impianto per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo prodotti combustibili provenienti da impianti per scaldare acqua alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura;

Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145°. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste, vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.

Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.

Le canne fumarie collettive possono servire al massimo nove piani. Se lo stabile ha più di nove piani, la canna fumaria collettiva che serve i primi otto piani, deve proseguire fino al relativo comignolo senza

ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori. Questi devono essere serviti da una seconda canna collettiva che partirà dal nono piano e che dovrà immettere in un secondo comignolo.

#### **3.4.34. Comignoli: tipi**

I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati.

#### **3.4.35. Comignoli: altezze ed ubicazioni**

Le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di 40 cm rispetto alla falda nel caso di tetti chiusi; negli altri casi (presenza di abbaini, lucernari, ecc.), le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di 40 cm del colmo del tetto.

In ogni caso restano fatte salve le disposizioni di cui al punto 6.15. dell'art. 6 del DPR 1391 del 22 dicembre 1970 per gli impianti termici: "le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 m. rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 m.

### **d) TEMPERATURA E UMIDITÀ'**

#### **3.4.36. Spessore dei muri esterni**

Fatto salvo quanto previsto dalla Legge 373/76, i muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato, in relazione ai materiali di costruzione impiegati, per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti meteorici.

Tale condizione si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a  $1 \text{ Kcal/h/m}^2/\text{C}^\circ$ : condizioni idoneamente certificate.

Nel caso di pareti perimetrali realizzate in materiale vetroso (tipo continuo in vetro), o in metallo, o in altro materiale assimilabile, il coefficiente di trasmissione termica globale non deve essere superiore a  $2 \text{ Kcal/h/m}^2/\text{C}^\circ$ .

Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzioni regolamentari riferite ad un ottavo della superficie del pavimento.

#### **3.4.37. Impianto di riscaldamento**

Gli spazi ad abitazione e quelli accessori devono essere serviti da idonei impianti di riscaldamento con corpi scaldanti omogeneamente distribuiti in relazione all'uso dei singoli locali.

L'impianto di riscaldamento comunque deve garantire la possibilità di ottenere anche nei mesi invernali e più freddi, una temperatura interna pari a  $18\text{C}^\circ$  (per un minimo esterno di  $-7\text{C}^\circ$ ).

Nei servizi si deve poter raggiungere la temperatura di cui sopra in modo omogeneo nella stessa unità di tempo, nei vari locali, misurandola ad almeno 1,20 m di distanza dalla fonte di calore.

#### **3.4.38. Umidità - condensa**

L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti interne degli spazi abitativi è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione sussidiaria. Requisito fondamentale delle pareti dei locali di abitazione è che sia realizzata una sufficiente permeabilità delle pareti stesse in modo che nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione e/o di umidità.

Le superfici impermeabili delle pareti interne, nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione dopo 1/2 ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.).

#### **3.4.39. Condizionamento: caratteristiche degli impianti**

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, idrometriche, di velocità e di purezza dell'area idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

- a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona/ora nei locali di uso privato. I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
- b) temperatura di  $20 \pm 1^\circ\text{C}$  con U. R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra  $25-27^\circ\text{C}$  con U. R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura tra l'aria interna ed esterna non inferiore a  $7^\circ\text{C}$ ;
- c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;
- d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad un'altezza di 2 metri.

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc.

#### **3.4.40. Condizionamento prese di aria esterna**

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno 2,50 m. La distanza da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

#### **e) ISOLAMENTO ACUSTICO**

##### **3.4.41. Difesa dal rumore**

I materiali utilizzati per la costruzione, ristrutturazione o ampliamento degli alloggi, devono garantire un'adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico o da altra fonte esterna, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

##### **3.4.42. Parametri di riferimento**

I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio, dovranno essere verificati per quanto concerne:

- a) isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti;
- b) isolamento acustico normalizzato tra ambiente interno ed esterno;
- c) rumorosità provocata dai servizi ed impianti dell'immobile;
- d) rumori da calpestio.

##### **3.4.43. Misurazioni e valutazioni**

Le misure atte a verificare i requisiti di cui al punto precedente devono essere effettuate in opera. La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalla raccomandazione internazionale ISO 140R e 717R ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

La strumentazione e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionale I.E.C. (International Electrotechnical Committee) come specificato all'art. 2.8.2 del Titolo II.

##### **3.4.44. Indici di valutazione e di isolamento acustico**

Per i parametri individuati e misurati come precedentemente descritto, gli indici di valutazione di isolamento acustico, che devono essere assicurati e dichiarati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione, a seconda della zona come definita all'art. 2.8.6 del Titolo II, sono quelli riportati nella seguente tabella.

I= Indice di zona	valutazione	isolamento pareti interne di confine con altri alloggi o vani servizio	acustico		
			pareti con serramento	esterne senza serramento	solette
INDUSTRIALE	1	40	35	45	42
MISTA	2	40	35	42	42
RESIDENZIALE	3	40	32	40	42
PART.TUTELA	4	40	30	35	32

#### 3.4.45. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi

Nel caso di spazi abitativi confinanti con spazi destinati a pubblico esercizio, attività artigiane, commerciali, industriali, ricreative, o che si trovano in zone con grosse concentrazione di traffico, fermo restando il rispetto delle norme di cui al punto 2.8.8 del Titolo II, devono essere previsti e realizzati a cura del costruttore o del titolare dell'attività, indici di fonoisolamento maggiori di 10 dB rispetto ai valori della tabella di cui all'articolo precedente. Se del caso, può essere imposto il confinamento delle sorgenti di rumore in altre parti dell'edificio ovvero le stesse essere dichiarate incompatibili con la destinazione e quindi disattivate.

#### 3.4.46. Rumorosità degli impianti

Il livello sonoro del rumore provocato in un alloggio da impianti tecnologici (ascensore, impianto termico, impianti di condizionamento, ecc.) installati in altri alloggi o in spazi comuni, anche esterni all'edificio, non deve superare i 25 dB(A) continui con punte di 30 dB(A). Gli impianti di distribuzione dell'acqua e gli apparecchi idrosanitari devono essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e si dovranno adottare tutti i possibili accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo. Gli apparecchi elettrodomestici (cappe, frigoriferi, cucine, lavastoviglie, lavatrici, ecc.) potranno essere usati nel periodo notturno, solo a condizione che non alterino la rumorosità nei locali degli alloggi contigui.

#### 3.4.47. Rumore da calpestio

Senza l'effetto di altre fonti di rumore nell'alloggio non deve rilevarsi un livello sonoro maggiore di 70 dB quando al piano superiore venga messa in funzione la macchina normalizzata generatrice di calpestio.

### f) RIFIUTI DOMESTICI

#### 3.4.48. Obbligo al conferimento

E' vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore i rifiuti solidi putrescibili e comunque interni, per un termine superiore alle 24 ore. Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scatole, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori (sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti

tempestivamente ai luoghi di raccolta all'uopo predisposti

#### **3.4.49. Depositi e raccoglitori**

Ove non siano adottati altri sistemi di raccolta con cassonetti pubblici, i fabbricanti devono disporre di un deposito atto a contenere i recipienti (sacchetti) delle immondizie. Tali depositi potranno essere costituiti da appositi locali immondezzaio o da raccoglitori. Dovranno essere dimensionati per poter contenere almeno i rifiuti di 3 giorni, calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per LT 1.5 per abitante die come indice minimo. Detti depositi devono essere sempre agevolmente accessibili dall'esterno, raggiungibili sia da scale e ascensori, sia dai mezzi di raccolta del servizio pubblico.

#### **3.4.50. Caratteristiche del locale immondezzaio**

In ogni caso, fermo restando che tali depositi devono raccogliere i rifiuti domestici già chiusi negli appositi sacchetti, essi dovranno assicurare le seguenti caratteristiche:

- 1) avere superficie adeguata;
- 2) altezza minima interna di m 2, e una porta metallica a tenuta di dimensioni 0,90x1,80;
- 3) avere pavimento e pareti con raccordi arrotondati e costituiti con materiale liscio, facilmente lavabile e impermeabile;
- 4) essere ubicati ad una distanza minima dal locale di abitazione di 10 m muniti di dispositivi idonei ad assicurare la dispersione dell'aria viziata; potranno essere ammessi nel corpo del fabbricato qualora abbiano apposita canna di esalazione sfociante oltre il tetto;
- 5) devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio;
- 6) dovranno essere assicurate idonee misure di prevenzione e di difesa antimurine e antinsetti;
- 7) in detti depositi potranno essere previsti separati contenitori per la raccolta e il recupero di materiali riciclabili (carta, vetro, metalli, ecc.), per il deposito dei rifiuti pericolosi o tossici e nocivi (batterie, pile, medicinali).

#### **3.4.51. Caratteristiche cassoni raccoglitori**

I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere costruiti in materiale resistente, avere superficie liscia di facile pulizia, con raccordi interni arrotondati;
- avere dimensioni idonee, essere facilmente accessibili ed usabili da tutti gli utenti con particolare riguardo alle persone svantaggiate o fisicamente impediti;
- avere dispositivi di apertura e di aerazione tali da assicurare efficace difesa antimurine e antinsetti ed una agevole pulizia, nonché il regolare lavaggio e periodiche disinfezioni;
- essere ubicati preferibilmente su aree coperte, con platea impermeabile, servita di lancia per il lavaggio, e distanti il massimo possibile dai locali abitati. Tali aree potranno anche essere su pubblica via purché appositamente predisposta ed attrezzata;
- ricevere solo rifiuti domestici chiusi negli appositi sacchetti contenitori;
- essere predisposti per il caricamento automatico; se mobili dotati di idoneo impianto frenante manovrabile dai soli addetti; muniti di segnalazione catarifrangente se ubicati in spazi accessibili al traffico.

#### **3.4.52. Rifiuti di caduta**

Le canne di caduta sono di regola vietate. Possono essere ammesse in nuovi fabbricati su motivata preventiva richiesta dell'interessato e ove già esistano solo nel rispetto delle seguenti condizioni:

- a) essere esterne ai singoli appartamenti; (balconi, scale, ballatoi)
- b) assicurare il convogliamento dei rifiuti nei contenitori con accorgimenti idonei ad impedire la dispersione nel locale di deposito;

- c) essere in numero di almeno una per ogni 500 mq di superficie servita; tuttavia se la canna a un dispositivo terminale con possibilità di alimentare due contenitori, una canna potrà servire 1000 mq di superficie.

### **3.4.53. Rifiuti di facile deperibilità**

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità comunale, e distinti da quelli assegnati al fabbricato nel quale hanno sede. Il servizio pubblico deve provvedere all'allontanamento di questi rifiuti quotidianamente.

E' ammesso nel rispetto delle norme precedenti l'uso di tali rifiuti quale mangime per animali fatte salve le competenze veterinarie.

### **3.4.53. bis**

Si richiamano per quanto applicabili, la Legge 441/87 e la Legge Regionale 37/88.

### **3.4.54. Deroga**

Il Sindaco, sentito il Servizio n. 1 si riserva, in presenza di situazioni tecniche o dispositivi diversi da quelli indicati, di giudicare la loro conformità ai requisiti esposti negli articoli precedenti, ed ha la facoltà di chiedere a chi propone tali soluzioni la documentazione tecnica ed i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.

### **3.4.55. Rifiuti non domestici**

Per i rifiuti provenienti da edifici per attività produttive e depositi si richiama il DPR 915/82 e per quanto applicabile la L. R. n. 94/80 e successive modifiche ed integrazioni nonché quanto previsto nel Titolo II del presente regolamento; nonché dalla Legge 457/88, la Legge 475/88 e la Legge 45/89 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

## **g) SCARICHI**

### **3.4.56. Tipi di scarico**

Gli scarichi idrici di rifiuto, derivati da fabbricati si distinguono in relazione all'origine in:

- a) acque meteoriche (bianche)
- b) acque luride civili (nere)
- c) acque di processo industriale.

### **3.4.57. Reti interne**

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distanti, in relazione allo loro origine devono essere conferiti al recapito finale ammissibile a norma della Legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni nonché alle disposizioni regionali e a quanto previsto dal Titolo II del presente Regolamento.

E' ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale, fermo restando la possibilità d'ispezione e prelievo campione delle singole reti e fatto salvo quanto disposto dal regolamento della Pubblica Fognatura.

### **3.4.58. Acque meteoriche**

Le acque meteoriche possono recapitare in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito regolamento comunale.

E' ammesso il loro recapito sul suolo e negli strati superficiali del sottosuolo per subirrigazione purché il disperdimento avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini anche in relazione alla natura geologica del terreno e al profilo altimetrico. E' ammesso pure il loro recapito in acque superficiali.

Nei casi di cui al comma secondo e terzo, quando trattasi di edifici destinati ad uso produttivo o misto, quando abbiano una superficie impermeabile maggiore di 3000 mq, si dovrà provvedere mediante appositi separatori a convogliare le acque di prima pioggia nella fognatura comunale, nel rispetto dei limiti previsti, onde consentire il recapito sul suolo e sottosuolo e nelle acque superficiali esclusivamente delle acque meteoriche di piena o di stramazzo.

### **3.4.59. Acque di processo**

Per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi e comunque non adibiti esclusivamente all'uso di abitazione, si fa rimando alle specifiche norme di cui al Titolo II sia per le modalità costruttive che per i limiti di qualità degli stessi.

### **3.4.60. Accessibilità all'ispezione e al campionamento**

Tutti gli scarichi delle relative reti devono essere dotate di idonee ispezioni e , prima della loro confluenza o recapito, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento.

Ove prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di prelievo per analisi di apertura minima circa 40x40; tale pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

### **3.4.61. Caratteristiche delle reti e i pozzetti**

Le condutture e le reti di scarico e tutti i pozzetti nonché le eventuali vasche di trattamento devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta. I pezzi di assemblaggio e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile: di regola devono essere interrato, salvo per le ispezioni, e salvo casi particolari ove, a motivata richiesta, il Servizio n. 1 può prescrivere o ammettere percorsi controllabili a vista.

Le vasche non possono essere ubicate in ambienti confinati.

### **3.4.61. bis**

Si considerano comunque applicabili in via prioritaria le norme stabilite dai Regolamenti della Pubblica Fognatura.

## **h) DOTAZIONE DEI SERVIZI**

### **3.4.62. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima**

La dotazione minima dei servizi igienico sanitari per alloggio è costituita da:

- un vaso, un lavabo , un bidè, una doccia o vasca da bagno.

Gli ambienti di cui all'art. 3.4.2 devono essere dotati di adeguati servizi igienici di uso esclusivo con

almeno un vaso ed un lavabo quest'ultimo ubicato nell'eventuale antibagno.

### **3.4.63. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici**

Tutti i locali destinati a servizi igienici alla persona quali bagni, docce, latrine, antilatrine, ecc. devono avere, oltre ai requisiti generali, le seguenti caratteristiche:

- pavimenti e pareti perimetrali sino ad una altezza di cm. 200 di regola piastrellate, comunque costruiti di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;
- essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale;
- avere accessi da corridoi e disimpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;
- i locali per i servizi igienici che hanno accesso da altri locali di abitazione o di lavoro o da spazi di uso pubblico devono essere muniti di idoneo locale antibagno (antilatrine, antidoccia, ecc.); per secondi servizi è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

### **3.4.64. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina**

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina per la preparazione degli alimenti che oltre ai requisiti generali deve avere:

- 1) una dotazione minima di impianti ed attrezzature costituita da: lavello, frigorifero, attrezzatura idonea per la cottura ed il riscaldamento dei cibi, cappa sopra ogni punto cottura idonea ad assicurare la captazione e l'allontanamento dei vapori di gas ed odori che dovranno essere portati ad esalare oltre il tetto con apposita canalizzazione coronata dal fumaio;

Lo spazio cottura, ove previsto, deve avere le caratteristiche di cui sopra nonché regolamentare aeroilluminazione.

### **3.4.65. Acqua potabile**

Ogni edificio deve essere servito da un impianto di distribuzione dell'acqua potabile realizzato in modo da garantire tutti i bisogni di tutti gli utenti.

Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre le possibili cause di rumorosità molesta.

### **3.4.66. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe.**

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto.

Ove ciò non sia possibile, il Sindaco, su parere del Servizio n. 1 autorizza l'approvvigionamento con acque provenienti falde profonde o da sorgenti ben protette e risultanti potabili. Altri modi di approvvigionamento possono essere ammessi previo trattamento di potabilizzazione ritenuto idoneo dal Servizio n. 1.

Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile private, esistenti ed attive, laddove esista la possibilità di allacciamento al pubblico acquedotto, il Sindaco, nel caso non siano state autorizzate, provvederà ad ingiungere all'interessato l'obbligo di allacciamento al pubblico servizio con la conseguente cessazione del prelievo privato; nel caso siano autorizzati gli atti di cui sopra saranno preceduti dalla esplicita richiesta al competente Servizio del Genio civile affinché non si proceda a rinnovo della autorizzazione o ella concessione.

I pozzi privati per uso potabile, autorizzati per le zone non servite dal pubblico acquedotto, devono essere ubicati a monte rispetto al flusso della falda e rispetto a stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizie e qualunque altra causa di inquinamento e da questi risultare a conveniente distanza stabilita dal Servizio n. 1.

### **3.4.67. Erogazione dell'acqua - Rete di distribuzione**

L'erogazione dell'acqua mediante condotta a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti. Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non é sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani in tal caso é vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica.

La rete di distribuzione dell'acqua deve essere:

- di idoneo materiale e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti
- separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e nelle vicinanze e negli incroci con questi essere posata superiormente ad essi.

### **3.4.68. Addolcitori**

Si intendono interamente applicati i contenuti della circolare del Ministero della Sanità 30.10.1989 n. 26 "istruzioni tecniche concernenti apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili". Per una corretta applicazione si richiama interamente la circolare della Regione Lombardia n. 40/SAN del 19.12.1989.

## **i) REQUISITI DI FRUIBILITÀ A PERSONE FISICAMENTE IMPEDITE**

### **3.4.69. Applicazione normative vigenti**

In tutti gli edifici pubblici a carattere collettivo e sociale si applicano le norme di cui al DPR n. 384/78 in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.

Gli edifici pubblici di cui sopra comprendono tutte le costruzioni o parte di esse aventi destinazione a servizi di interesse generale e ad attività di carattere amministrativo, culturale, giudiziario, economico, sanitario ancorché gestiti da privati.

In tutti gli edifici e/o attività privati, anche se di uso pubblico e/o aperti al pubblico, si applicano le norme di cui alla Legge 13/9 e successive modifiche ed integrazioni e quelle del D.M. Lavori Pubblici n. 236/89 in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.

Per un'uniforme applicazione della normativa richiamata, si rimanda ai contenuti della Circolare Regione Lombardia del 14.12.1989, prot. n. 71871/G e n. 64324/S, nella parte in cui fornisce "chiarimenti in merito alla applicazione delle normative in materia di barriere architettoniche".

## **Capitolo 5 - CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO**

### **3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali**

Eventuali interventi di ristrutturazione che interessano cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.

### **3.5.2. Cavedi dimensioni**

Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici é ammessa, esclusivamente per la diretta aerilluminazione di latrine, gabinetti da bagno, corridoi da disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce, o cavedio o chiostrine.

In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a m. 8: lato minimo m. 2,50, superficie minima mq 6;
- altezza fino a m. 12: lato minimo m. 3,00, superficie minima mq 9;
- altezza fino a m. 18: lato minimo m. 3,50, superficie minima mq 12;
- altezza oltre m. 18: lato minimo m. 4,00, superficie minima mq 16.

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali. L'altezza dei cavedi, si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

### **3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi**

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, e di sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque di dimensioni non inferiori a m. 1,00 di larghezza e m. 2,40 di altezza.

### **3.5.4. Cavedi: caratteristiche**

I cavedi devono avere pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni d'acqua. E' vietato, in detto scarico, versare acque o materiale di rifiuti delle case.

### **3.5.5. Cortili. norma di salvaguardia**

E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche dei cortili esistenti.

### **3.5.6. Pavimentazione cortili**

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno cm 90, in modo da impedire l'infrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.

La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di ristagni di acque. Ogni cortile deve essere provvisto di presa d'acqua.

### **3.5.7. Cancelli**

Ove si faccia ricorso a cancelli, portoni motorizzati dovranno essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni cui alla norma UNI del gennaio 1984 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

I cancelli, le porte ed i portoni motorizzati esistenti dovranno adeguarsi alla normativa di cui sopra entro 5 anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento e/o comunque entro il termine fissato dal Sindaco in specifici atti prescrittivi.

### **3.5.8. Igiene dei passaggi e degli spazi privati**

Ai vicoli e ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicate le disposizioni riguardanti i cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente puliti e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni e menomare l'areazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano diritto all'uso.

### **3.5.9. Suolo pubblico: norme generali**

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come

anche in fossi o canali.

### **3.5.10. Concessione di suolo pubblico**

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla Legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti nomadi, raduni, ecc. é data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Servizio n. 1 concernenti principalmente:

- A) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;
- B) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);
- C) le indicazioni e i mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

## **Capitolo 6 - SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE**

### **3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza**

La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

L'altezza netta tra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m 2,10; in tal caso la superficie del soppalco non supererà 1/3 della superficie locale. Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante, sia almeno di m 2,30, la superficie del soppalco potrà raggiungere ½ della superficie del locale.

Saranno ammesse gradazioni intermedie, su parere favorevole del Servizio n 1; in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente.

### **3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi**

Entrambe la parti, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a m 1,00 di altezza.

Il vano principale e i vani secondari così ricavati devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie aeroilluminante; debbono inoltre essere assicurate tutte le caratteristiche ed i requisiti di cui al capitolo 4 del presente Titolo ad eccezione dell'altezza. Resta inteso, in ogni caso, che le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

### **3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni**

Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si ritrova sotto il piano del marciapiede del fabbricato; per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato. Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati ad abitazione.

### **3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei**

I locali di cui all'articolo precedente possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mensa, esercizi pubblici, ambulatori, laboratori artigianali (fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni) quando abbiano i seguenti requisiti.

- a) altezza e superficie minima utile secondo gli indici per le specifiche destinazioni;
- b) dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che interiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici: detti requisiti sono da ritenersi soddisfatti quando

- i locali abbiano vespaio di m. 0,50 di altezza, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica pari o maggiore a  $1 \text{ Kcal/mq/h/C}^\circ$  sia per i pavimenti che per le pareti, indici di fonoisolamento di cui al capitolo 4 del precedente Titolo;
- c) adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto nel capitolo 4 del presente Titolo; alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui agli articoli 3.4.39. e 3.4.40. ed illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso;
  - d) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;
  - e) idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;
  - f) le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;
  - g) in relazione alle specifiche destinazioni ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene de lavoro, ecc.

### **3.6.5. Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei**

L'uso a scopo lavorativo degli ambienti di cui ai precedenti articoli 3.6.3. e 3.6.4. deve essere, ai sensi dell'articolo 8 del DPR 303/56 autorizzato dall'E.R. sentito il parere del Servizio n. 1 che viene rilasciato previa intesa fra organi tecnici competenti specificatamente in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro.

### **3.6.6. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso**

I locali di abitazione posti sotto i tetti o terrazze devono avere una camera d'aria di almeno cm. 30 interposta tra il soffitto e la copertura.

Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel precedente comma.

In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le  $0,5 \text{ Kcal/h/mq/C}^\circ$ .

I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal capitolo 4 nel presente Titolo possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.

### **3.6.7. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione**

Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a mq 1 per ogni piano.

Potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernario la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito.

Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione. I vetri che costituiscono pareti nel vano scala, devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

Nei vani scala é fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione dei locali contigui. Sono escluse dalla regolamentazione di cui al presente articolo e successivi le scale di sicurezza per le quali si applicano le vigenti norme specifiche.

### **3.6.8. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo**

Le pareti dei vani scala devono essere realizzate con materiali lavabili che consentano una facile pulizia e di almeno cm. 180.

Stesse caratteristiche devono avere il gradino - alzata pedata e pianerottoli - nonché il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

### **3.6.9. Sicurezza delle scale di uso comune**

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m. 0,90.

E' vietata l'apertura delle porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque la distanza fra i punti più vicini fra il primo gradino della rampa in discesa e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a m 0,50.

### **3.6.10. Larghezza delle scale**

La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a m. 1,20 riducibili a m. 1 per le costruzioni fino a 2 piani e/o ove vi sia servizio di ascensore.

Nei casi di scale che collegano i locali di abitazioni, o vani abitativi con cantine, sottotetti dello stesso alloggio, ecc. può essere consentita una larghezza di rampa inferiore e comunque non minore di m. 0,80.

### **3.6.11. Dimensioni delle scale di uso comune**

I gradini delle scale devono avere di norma le seguenti misure:

- alzata minima cm.16., massima cm.18; l'altezza massima della alzata é consentita solo per casi particolari e comunque solo per progetti di ristrutturazione;
- pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate sia non inferiore a cm. 63.

Per il collegamento di più alloggi le scale devono di norma essere interrotte almeno ogni dieci alzate.

### **3.6.12. Scale a chiocciola**

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi o comunque ad uso comune, questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm. 25 escluse eventuali sovrapposizioni, per la larghezza di almeno m.1 per ogni gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati nell'articolo precedente.

Le scale a chiocciola che collegano i locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc. devono avere un'apertura di diametro non inferiore a m. 1,20.

## **Capitolo 7 - ESERCIZI DI OSPITALITÀ' ED ABITAZIONE COLLETTIVA**

### **3.7.0. Norme generali**

Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, indicate e disciplinate dalla Legge 17 maggio 1983, n.217 e dalla Legge regionale 8 febbraio 1982, n. 11 e successive modifiche ed integrazioni, fatta eccezione per i campeggi e i villaggi turistici di cui al successivo Capitolo 15, fermo restando le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste per l'apertura e per l'esercizio, oltre ai requisiti previsti dalla precitata legislazione devono rispondere anche ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli.

#### **a) ALBERGHI, MOTEL, AFFITTACAMERE**

### **3.7.1. Superficie e cubatura minima delle camere**

Le superfici minime delle camere dovranno essere conformi a quelle previste dal DPR 30 dicembre 1970, n. 1437 pertanto:

- la superficie minima utile netta delle camere a un letto é fissata in mq 8 e quella delle camere a due

letti in mq 14;

Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare più di 4 letti, nel quale caso dovrà essere considerato appartamento, oltre il secondo letto e per ogni letto in più la cubatura minima va aumentata di mc 18 con non meno di mq 6 di superficie.

### **3.7.2. Requisiti di abitabilità**

Per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento e tutto quanto non previsto nel presente articolo, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

I requisiti per le persone fisicamente impedite, così come previsti sempre nel Capitolo 4, vanno applicati per gli esercizi alberghieri con più di 10 camere.

Devono inoltre essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio.

### **3.7.3. Servizi igienici**

Di regola ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completato di lavabo, WC, bagno o preferibilmente doccia, cestino rifiuti.

I servizi igienici comuni sono ammessi nei soli alberghi, classificati con una stella così come individuati nell'Allegato A alla Legge regionale 8 febbraio 1982, n. 11 "Disciplina della classificazione alberghiera" e successive modificazioni e per gli esercizi aventi le stesse caratteristiche.

In questo caso, fermo restando che comunque la camera dovrà essere provvista di lavabo, dovrà essere previsto un bagno completo per ogni 10 posti letto avente le caratteristiche e le superfici così come previste per la civile abitazione.

### **3.7.4. Locali comuni: ristoranti, bar, ecc.**

Tutti gli spazi comuni, dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento. Gli eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi provvisti di ristorante), bar, ecc. dovranno osservare tutte le indicazioni previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

## **b) CASE A APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE (ALBERGHI RESIDENZIALI)**

### **3.7.5. Requisiti**

Le case e appartamenti per vacanze e le residenze turistico alberghiere devono possedere tutti i requisiti di abitabilità previsti per le civili abitazioni e riportati al Capitolo 4 del presente Titolo.

## **c) OSTELLI PER LA GIOVENTÙ': CASE PER FERIE COLLEGI**

### **3.7.6. Caratteristiche**

Gli ostelli per la gioventù, la case per ferie, i collegi devono disporre di:

a) dormitori separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc 18 per persona; nel caso di dormitori fino a 4 persone, dovranno essere assicurati gli indici minimi previsti per gli alberghi.

Tale superficie é riducibile a mc 15 per i collegi per bambini fino ad una età di anni 12;

b) aree sociali destinate a soggiorno ed eventualmente a studio;

- c) refettorio con superficie da mq 0,70 a mq 1,20 per persona in relazione all'età;
- d) cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel Titolo IV del presente Regolamento;
- e) lavanderia e comunque un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;
- f) una latrina ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 persone, una doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste al Capitolo 15;
- g) locale per infermeria con numero di posti letto pari al 5% della ricettività totale dell'abitazione, sistemati in camerette di non più di due letti, separate per sesso, dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;
- h) locale isolato per la temporanea sosta di individui ammalati o sospetti di forme contagiose, dotato di servizio igienico proprio;
- i) servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, delle suppellettili e delle stoviglie in uso ai soggetti di cui al precedente punto h).

Tutti gli ambienti devono avere pavimento di materiale compatto e unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino ad una altezza di m 2 e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

### **3.7.7. Alloggi agro-turistici**

Fermo restando quanto disposto dalla Legge 5 dicembre 1985, n. 730 "Disciplina dell'agriturismo", i complessi o gli alloggi destinati a tale attività devono possedere i requisiti minimi, per gli aspetti igienico sanitari, di cui all'articolo precedente ad eccezione dei punti g), h), i) che si applicano solo per attività che prevedano la presenza di un numero di ospiti maggiore di 50.

Tali requisiti si applicano in via provvisoria fino all'adeguamento alla normativa igienico sanitaria che verrà stabilita dalla Regione ai sensi dell'articolo 5 della Legge 730/85.

## **d) DORMITORI PUBBLICI, ASILI NOTTURNI, OSPIZI**

### **3.7.8. Dormitori pubblici - asili notturni: caratteristiche**

Trattasi di esercizi di ospitalità a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.

I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc 24 per posto letto;
- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al Capitolo 9 per gli alberghi diurni e che assicurano almeno un bagno completo per ogni 10 letti, un lavabo ogni 5 letti;
- un esercizio di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti con locali per la bonifica individuale.

Tutti gli ambienti devono avere inoltre sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'articolo 3.7.6.

### **3.7.9. Ospizi definizione e caratteristiche**

Si definiscono ospizi, gli esercizi di ospitalità collettiva ove i soggetti ospitati per le precarie condizioni individuali, anche se non ammalati ed autosufficienti in genere, necessitano di particolare assistenza socio sanitaria. Per questi esercizi devono essere assicurati i parametri per i collegi per adulti e garantire tutti i servizi occorrenti in relazione al tipo di ospite.

Gli ambienti devono avere le stesse caratteristiche previste dall'ultimo comma dell'articolo 3.7.6.

## **Capitolo 8 - LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI**

### **3.8.0. Normativa generale**

I locali di cui al presente capitolo devono rispettare le norme previste in materia di igiene e sicurezza previste dalla normativa nazionale in vigore, in particolare quelle dettate dalla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 5.2.51 ed inoltre quanto di seguito previsto.

Per quanto altro non previsto nel presente capitolo sono fatte salve le norme generali di Regolamento.

Restano altresì fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo nonché le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito.

### **3.8.1. Cubatura minima**

I teatri, i cinema e in genere tutti gli ambienti adibiti a pubblico spettacolo, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero di posti e devono inoltre essere ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici e con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura dello spazio destinato agli spettatori non deve essere in ogni caso inferiore a 4 mc per ogni potenziale utente.

### **3.8.2. Servizi**

Ogni locale di cui al precedente punto, deve essere provvisto di almeno due servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca, con regolare antilatrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori contemporanei del locale, con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 possibili utenti.

Nell'antilatrina deve essere collocato un lavabo ad acqua corrente e potabile. I locali adibiti a servizi igienici devono avere le caratteristiche e le attrezzature previste per gli esercizi ricettivi di cui al Capitolo 15 del presente Regolamento.

### **3.8.3. Requisiti**

Gli edifici di cui al presente Capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per civili abitazioni dal presente Regolamento, ad eccezione di quelli di aeroilluminazione naturale diretta per il conseguimento dei quali si farà ricorso ad idonei impianti tecnici. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere muniti di benessere previste dal Capitolo 6 del presente Titolo.

Gli impianti di ventilazione devono assicurare un ricambio d'aria per una portata non inferiore a mc 30 per persona/ora.

### **3.8.4. Divieto di fumare**

Nei locali di cui all'articolo 3.8.1. devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE", in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale in posizione ben visibile nell'ingresso salvo il disposto dell'articolo 4 della Legge 11 novembre 1975, n. 584.

## **Capitolo 9 - STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE**

### **3.9.1. Autorizzazione**

Ferma l'autorizzazione amministrativa di cui all'articolo 86 del T.U. 18 giugno 1931, n. 773, chiunque intenda aprire e mantenere in funzione stabilimenti balneari, piscine o alberghi diurni deve ottenere anche una speciale autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere del Servizio n. 1 che la concede quando gli stessi abbiano anche le caratteristiche riportate agli articoli successivi.

#### **a) STABILIMENTI BALNEARI**

### **3.9.2. Numero utenze ammissibili**

Stabiliti che per ogni persona, in uno stabilimento balneare, deve essere assicurata una superficie minima di mq 5, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati a servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni singola utenza.

### **3.9.3. Cabine spogliatoio, Numero minimo, caratteristiche, dotazione**

Il numero minimo delle cabine spogliatoio non può essere inferiore ai 2/3 del numero delle utenze massimi ammissibili.

Le cabine spogliatoio, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m 2,20, una superficie minima di mq 2,50.

Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione minima:

- 1 sedile;
- 1 appendiabiti;
- 1 specchio;
- 1 cestino porta rifiuti;
- impianto di illuminazione artificiale;
- unto presa per asciugacapelli.

La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una corretta pulizia. Lungo tutto il lato di accesso alle cabine, dovrà essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo di larghezza minima di m. 1.

Le operazioni di pulizia della cabina, devono essere effettuate con periodicità giornaliera.

### **3.9.4. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima**

Il numero minimo dei WC, complessivamente, non può essere inferiore a 1/30 del numero delle cabine spogliatoio.

I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini, 1/3 del numero dei WC può essere sostituito con orinatori a parete.

Tutti i WC, siano essi destinati agli uomini o alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove dovranno essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazione e caratteristiche come indicato agli articoli 3.9.32.e 3.9.33.

Le pareti verticali dei servizi devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione per una altezza non inferiore a m 2.

La pavimentazione deve essere in materiale antisdrucchiolevole e di facile pulizia e munita di apposito fognolo di sifonato.

Tutte le pareti devono avere spigoli arrotondati.

I locali di servizio devono essere provvisti di prese d'acqua e relative lance in numero sufficiente.

Per quanto non previsto i servizi igienici devono avere caratteristiche e strutturazioni quali quelle previste dal Capitolo 15 del presente Titolo.

### **3.9.5. Docce**

Il numero delle docce che preferibilmente dovranno essere all'aperto, non deve essere inferiore a 1 ogni 25 utenti.

Le docce dovranno avere una piattaforma di almeno m 1x1 con fognolo o pilette sifonate.

### **3.9.6. Raccoglitori di rifiuti**

Su tutta l'area dello stabilimento dovrà essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti, che

giornalmente, a cura della gestione, dovranno essere svuotati.

### **3.9.7. Pronto soccorso**

Tutti gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di un locale di superficie minima di mq 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzature necessarie e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Quando le dimensioni dello stabilimento lo richiedono e comunque ove sia prevista una utenza superiore a 300 unità dovrà essere prevista la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato in pronto soccorso.

### **3.9.8. Luoghi di ristorazione**

Qualora negli stabilimenti balneari fossero posti in esercizio bar, ristoranti, ecc. questi dovranno avere, oltre alla necessarie e preventive autorizzazioni, anche tutte le caratteristiche previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

## **b) ALBERGHI DIURNI**

### **3.9.9. Superficie minima dei locali**

I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiori a mq 4 per i bagni in vasca, ed a mq 1 per i bagni doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliato di superficie non inferiore a mq 1 o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi anti doccia per riporre gli indumenti.

Sia negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone doccia, devono essere previsti aerotermini o termoventilatori o prese per asciugacapelli; nel caso di docce con spazio anti doccia gli aerotermini o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.

### **3.9.10**

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua, devono essere non manuali possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di salviette di panno non riutilizzabili di carta, ovvero asciugatoi termoventilanti; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

### **3.9.11. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti**

Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonché dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad una altezza di m 2) e comunque costituiti di materiale impermeabile di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.

Il pavimento inoltre deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio nonché essere antisdruciolevole.

Infine tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

### **3.9.12. Caratteristiche dell'arredamento**

Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi anti doccia nonché dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfazione.

### **3.9.13. Aerazione**

Fermo restando che per i servizi è consentita una altezza di m 2,40, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere di almeno m 2,70.

L'aerazione dei vani di cui agli articoli precedenti è ammessa sia a mezzo superficie finestrata che in aspirazione forzata: in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora in espulsione continua.

Se a mezzo di finestra, questa deve essere preferibilmente del tipo a vasistas, allo scopo di evitare la formazione di correnti d'aria.

### **3.9.14. Condizionamento**

Gli impianti di condizionamento dell'aria, obbligatori per i locali internati, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare condizione di benessere delle persone ed in particolare garantire i requisiti di cui all'articolo 3.4.39 del capitolo 4 del presente Titolo.

### **3.9.15. Locali depositi**

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

### **3.9.16. Disinfezione**

I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno detersi e disinfettati con i materiali idonei.

La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

### **3.9.17. Cambio biancheria**

Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore. La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta a lavaggio.

### **3.9.17./bis. Altre prestazioni dell'albergo diurno**

Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

## **c) PISCINE DI USO COLLETTIVO**

### **3.9.18. Caratteristiche della vasca**

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite in modo da assicurare l'impermeabilità con materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).

Allo scopo di garantire una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.

La piscina, per almeno una profondità di m 0,80 deve avere pareti perfettamente verticali e lisce anche

allo scopo di assicurare una regolare virata.

Lungo tutto il perimetro della piscina in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura.

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m 1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiolevole.

### **3.9.19. Acqua d alimentazione: caratteristiche**

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici batterici devono essere assenti o contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

E' prevista la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabili da 1 a 2 g/mc.

### **3.9.20. Alimentazione delle piscine**

In base alle modalità con cui viene effettuata, le piscine possono essere alimentate:

- 1) a circuito aperto;
- 2) a circuito chiuso.

### **3.9.21. Piscine con alimentazione a circuito aperto**

L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca e viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico.

L'uso di queste piscine é consentito solo quando l'acqua di alimentazione é idonea alla balneazione o viene sottoposta, prima dell'ingresso in vasca, ad idoneo trattamento di disinfezione e che il tempo di detenzione dell'acqua nella vasca non superi il limite di 6 ore e che, sempre per ogni bagnante, sia previsto un volume di acqua in misura non inferiore a mc 5.

### **3.9.22. Piscine con alimentazione a circuito chiuso**

Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopo di che essa viene rinviata all'uso.

Le perdite dovute ad evaporazione, gocciolamento dei bagnanti, vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione.

### **3.9.23. Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua**

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata. Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di otto ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo: a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base.

La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16 giugno 1971.

L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

### **3.9.24. Caratteristiche delle canalette di sfioro**

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per versarvi le secrezioni nasali e salivari.

Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca. La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati alla canaletta di sfioro, deve essere raccordata alla fognatura comunale.

### **3.9.25. Accesso in vasca**

Per le piscine pubbliche all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce a zampilli e ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di 15 cm minimo per una lunghezza non inferiore a m3 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.

Se la piscina é dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm 15 e lunga almeno m 2.

### **3.9.26. Uso della cuffia**

In tutte le piscine aperte al pubblico é fatto obbligo dell'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

### **3.9.27. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente**

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20° e 22° C negli impianti al coperto e tra i 18° e i 25° C in quelli all'aperto.

La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5° C rispetto alla temperatura della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30° C e inferiore a 24° C.

### **3.9.28. Capienza della vasca**

La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq 2,50 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore a m 1,50. Per profondità inferiori il rapporto sarà mc 3,50 per utente.

### **3.9.29. Tipi di spogliatoi**

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione;
- singolo;
- collettivo;

E' consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Servizio n. 1 della USSL territorialmente competente, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiate ed usate da una sola persona, di dimensioni minime di m 1 per 1) o spogliatoi collettivi.

### **3.9.30. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione**

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in un numero non inferiore al 15% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi dell'articolo 3.9.28. detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti. Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m 1,5 x

1,5; avere due porte poste sui lati opposti: l'uno si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato al successivo ultimo comma; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

Le pareti devono avere una altezza di m 2 comprensiva di uno spazio libero fra il pavimento e parete di altezza pari a cm 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere spigoli arrotondati devono essere costruite o rivestite interamente con materiale lavabile .

Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile e di buona resistenza.

Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito spazio di separazione, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perché a porte aperte: dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso della vasca come descritto nell'articolo 3.9.25.

Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca, dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.

### **3.9.31. Rientro del bagnante dalla vasca**

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover riattraversare la zona "accesso alla vasca".

### **3.9.32. Proporzionamento delle docce e dei WC**

Le piscine aperte al pubblico devono avere, almeno:

1) per uomini:

- 1 WC ogni 6 cabine;
- 1 orinatoio ogni 4 cabine;
- 1 doccia ogni 4 cabine;

2) per donne:

- 1 WC ogni 4 cabine;
- 1 doccia ogni 4 cabine.

### **3.9.33. Caratteristiche delle zone docce e dei WC**

La zona doccia deve comunicare con uno spazio previsto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia. I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq 1,50, essere provvisti di bidè (solo per le donne) e di tazza (turca).

E' consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.

Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad un'altezza di m 2.

Le pareti verticali e orizzontali devono avere gli spigoli arrotondati. In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati. I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a cellula fotoelettrica.

Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale. Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

### **3.9.34. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce zone spogliatoi**

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Servizio n. 1 della USSL territorialmente competente.

### **3.9.35. Insonorizzazione**

Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

### **3.9.36. Obblighi del gestore**

In tutte le piscine aperte al pubblico é fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

- 1) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
- 2) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;
- 3) i valori di cloruri misurati nella vasca, rilevati minimo ogni due ore, con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a scadenza giornaliera.

### **3.9.37. Zone riservate ai tuffi**

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme in cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 febbraio 1951.

### **3.9.38. Pronto soccorso**

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato in pronto soccorso.

Detto locale dovrà essere usato esclusivamente per tale uso.

### **3.9.39. Piscina con accesso agli spettatori**

Se la piscina é dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

### **3.9.40. Deposito materiale**

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito del materiale occorrente per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

## CAPITOLO 10 - REQUISITI DEGLI EDIFICI RURALI (CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE).

- 3.10.1 DEFINIZIONI GENERALI
- 3.10.2 NORME GENERALI COMUNI
- 3.10.3 CARATTERISTICHE DELLE COSTRUZIONI DESTINATE AD ABITAZIONE
- 3.10.4 CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE PRODUTTIVE
  - 3.10.4.1 RICOVERI PER ANIMALI
  - 3.10.4.2 LOCALI PER LAVORAZIONI E DEPOSITI
  - 3.10.4.3 SILOS PER STOCCAGGIO DI TRANCIATI DI MAIS O ALTRO VEGETALE FERMENTANTE
  - 3.10.4.4 CONCIMAIE, VASCHE E LAGUNE PER LE DEIEZIONI ANIMALI
  - 3.10.4.5 ABBEVERatoi, VASCHE PER IL LAVAGGIO
- 3.10.5 ALLEVAMENTI DI ANIMALI: DISTANZE
  - 3.10.5.1 ALLEVAMENTI NUOVI
  - 3.10.5.2 ALLEVAMENTI ESISTENTI
- 3.10.6 RICOVERI PER ANIMALI PER ESIGENZE FAMILIARI
- 3.10.7 PROCEDURE DI AUTORIZZAZIONE
- 3.10.8 NORMA DI CHIUSURA

### CAPITOLO 10 – REQUISITI DEGLI EDIFICI RURALI (CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE).

#### 3.10.1 Definizioni generali.

1. Per edifici rurali si intendono le costruzioni destinate ad abitazione degli addetti all'azienda agricola nonché le strutture produttive per il normale funzionamento dell'azienda agricola definite dall'art. 2 della L.R. 93/80.
2. Per azienda agricola si intende l'esercizio di una o più d'una delle attività previste dall'allegato A alla L.r. 7/2000.
3. Ai fini del presente capo si intende per:
  - a) abitazioni: gli spazi destinati funzionalmente alla stabile permanenza di persone (alloggi, locali di ristorazione e di ospitalità agrituristici, locali per la somministrazione di beni e servizi prodotti nell'azienda agricola e accessibili a terzi);
  - b) strutture produttive : le attrezzature e le infrastrutture destinate all'allevamento, alla produzione, alla conservazione, alla trasformazione di beni e servizi dell'azienda agricola;
  - c) case sparse altrui o case isolate abitate da terzi: sono tali le abitazioni site in altri complessi e agglomerati edilizi (cascine ) isolati o sparsi e diversi da quelli oggetto della richiesta di intervento;
  - d) zona residenziale di PRG: articolo 11 lettera a) delle vigenti NTA;
  - e) zona terziaria di PRG: articolo 11 lettera p) delle vigenti NTA.

#### 3.10.2 Norme generali comuni

1. Nella costruzione di edifici rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente le parti abitative da quelle produttive, fatte salve le diverse prescrizioni dei regolamenti comunali per alcune tipologie di attività agricola che non determinino inconvenienti igienico sanitari.
2. Le costruzioni destinate ad abitazione, attività agrituristica, ricoveri per il bestiame e trasformazione dei prodotti agricoli devono essere dotati di acqua dichiarata potabile.
3. Nei casi in cui non sia disponibile acqua proveniente dall'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento idrico è assicurato da pozzo privato, la cui acqua andrà sottoposta a cura del proprietario a controllo con la periodicità stabilita dalla Azienda Sanitaria Locale.
4. I pozzi e le sorgenti privati devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.
5. Gli scarichi delle acque meteoriche, delle acque nere nonché gli scarichi di eventuali processi di lavorazione devono essere conformi alla normativa vigente in materia.
6. L'utilizzo dei reflui zootecnici a scopo agronomico è consentito soltanto se conforme alla normativa vigente (L.R 37/93, regolamento attuativo e successive modifiche e integrazioni)
7. Sono vietati gli immondezzai.

#### 3.10.3 Caratteristiche delle costruzioni destinate ad abitazione

1. Le abitazioni non devono comunicare con le stalle e altri ricoveri di animali e non devono avere aperture finestrate sulla stessa facciata a distanza inferiore a m.3,00 misurati in linea orizzontale.
2. Non è consentito destinare ad abitazione i locali soprastanti i ricoveri per animali.
3. Le abitazioni sono soggette alle norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel R.L.I.
4. I cortili e le aie annessi alle case rurali, devono essere sistemati in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa.

#### 3.10.4 Caratteristiche delle strutture produttive.

##### 3.10.4.1 Ricoveri per animali

1. Fermi restando i requisiti specifici fissati dal regolamento di polizia veterinaria, in relazione alle esigenze e al tipo di allevamento praticato, e al rispetto, per i casi previsti, della normativa in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, i ricoveri per gli

animali, ivi compresi quelli a carattere familiare, oltre al rispetto di quanto previsto dall'articolo 3.10.2, devono essere sufficientemente aerati e illuminati, approvvigionati di acqua potabile e devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, nonché provvisti di adeguate protezioni contro insetti e roditori.

2. Per i soli locali destinati alla stabulazione il rapporto aerante ed illuminante minimo da garantire è pari ad 1/12 della superficie in pianta del locale.

3. I ricoveri per animali sono dotati di idonei sistemi di raccolta, maturazione, stoccaggio, trasporto e smaltimento di liquami e letame nel rispetto della normativa vigente e delle norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali specificate negli allegati 1 (norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali) e 2 (caratteristiche delle strutture per lo stoccaggio dei reflui) al presente capo.

4. Le acque meteoriche devono essere separate dal circuito dei liquami ed allontanate nel rispetto delle norme vigenti.

5. La distanza dei recinti all'aperto dalle abitazioni deve rispettare i limiti minimi stabiliti nei successivi artt.3.10.5.- 3.10.6., ad eccezione del pascolo brado, a condizione che questo non rechi inconvenienti igienico sanitari. Gli spazi recintati all'aperto, quando non abbiano pavimento impermeabile, sono sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.

6. Le stalle per bovini ed equini adibite a più di due capi adulti devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art.233 del R.D. 27 luglio 1934, n.1265.

7. I locali utilizzati per la mungitura, la manipolazione ed il magazzinaggio latte devono essere conformi a quanto stabilito nell'allegato A, capitolo II° e III° del DPR n.54 del 14.01.97, con le seguenti integrazioni:

a) per la ventilazione e la illuminazione dei locali di nuova realizzazione dove si effettua la mungitura o il latte viene manipolato devono essere previste aperture finestrate di superficie complessiva non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta del locale;

b) il rivestimento delle pareti deve essere realizzato con materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza minima di 2 metri;

c) per gli addetti devono essere realizzati servizi igienici aventi i requisiti previsti dal DPR 327/80;

d) deve essere realizzato uno spogliatoio per gli addetti, adiacente alla sala mungitura, completo di lavabo e doccia, avente le caratteristiche previste dal DPR 303/56.

In nessun caso sono ammesse stalle nell'area di 10 metri da qualsiasi punto di captazione di acque potabili, anche ad uso privato.

#### **3.10.4.2 Locali per lavorazioni e depositi:**

1. I locali adibiti a manipolazioni di prodotti dell'azienda agricola o ad operazioni ad essa connesse, devono assicurare i requisiti igienici previsti per le specifiche attività che vi si svolgono.

2. Qualora dette attività comportino una modificazione negativa dell'aria confinata, i locali in cui si svolgono devono essere convenientemente separati dai locali di abitazione prevedendone, se necessario, la ubicazione in un corpo di fabbrica separato.

3. I luoghi di deposito e di conservazione dei prodotti dell'azienda agricola devono essere asciutti, ben aerati, difesi dalla pioggia, avere pavimenti realizzati con materiali facilmente lavabili e disinfettabili; devono essere dotati di sistemi di protezione e difesa dalla penetrazione di roditori ed insetti.

4. In tali ambienti è vietato conservare anticrittogamici, insetticidi, erbicidi ed altri pesticidi.

#### **3.10.4.3 Silos per lo stoccaggio di tranciati di mais o altro vegetale fermentante.**

1. I depositi di sostanze che possono emanare odori molesti ( mangimi, insilati ecc.) devono essere ubicati a non meno di 50 metri dalle case sparse altrui e a non meno di 20 metri dalle abitazioni dell'azienda, fatte salve le situazioni esistenti ed a condizione che non si concretizzino situazioni di pregiudizio igienico sanitario.

2. I silos sono dotati di platea realizzata in materiale impermeabile con pozzetto a tenuta per la raccolta del colaticcio prodotto dalla fermentazione. Il colaticcio è inviato ad uno stoccaggio idoneo anche unitamente ai liquami zootecnici, opportunamente aumentato di volume, e smaltito nel rispetto della normativa vigente.

3. I silos, in relazione al tipo di materiale stoccato, sono provvisti di mezzi ed impianti per la prevenzione incendi, per la protezione contro le scariche atmosferiche e devono garantire la sicurezza nel loro utilizzo, in osservanza delle norme antinfortunistiche. Sono realizzati in modo da consentire l'esecuzione di efficaci interventi antiparassitari programmati o di emergenza.

#### **3.10.4.4 Concimaie, vasche e lagune per la raccolta delle deiezioni animali.**

1. Le distanze minime stabilite per la realizzazione di nuovi stoccaggi delle deiezioni animali o di ampliamenti e ristrutturazioni degli esistenti, dal limite esterno delle zone edificate o di espansione a destinazione residenziale o terziaria, nonché dalle case sparse altrui, sono quelle previste per le stalle (dall'articolo 3.10.5).

2. Le distanze dai corsi d'acqua superficiali del reticolo idrico principale individuato ai sensi dell'art.3 comma 108, lettera i) della Legge regionale 1/2000, non possono essere inferiori ai 10 metri.

3. Per le strutture produttive esistenti, nel caso sia necessaria la realizzazione di concimaie o vasche liquami per adeguare gli stoccaggi, e sia comprovata l'impossibilità di rispettare le distanze di cui al comma 1, è ammessa una deroga alle sole distanze dagli edifici della stessa azienda agricola con l'obbligo di adozione di sistemi di abbattimento delle molestie.

4. Le concimaie, le vasche, ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami provenienti dalla attività zootecnica devono essere realizzati con materiale impermeabile.

5. Per il recapito finale del materiale stoccato devono essere rispettate le norme vigenti in materia di allontanamento dei reflui zootecnici.

6. Le strutture e i sistemi di stoccaggio non possono essere realizzati in area di rispetto dei punti di captazione, pubblici o privati di interesse pubblico, di acque destinate a scopo potabile, di acque utilizzate da imprese alimentari mediante incorporazione o contatto con prodotti alimentari destinati al consumo umano. Le aree di rispetto e le fonti di approvvigionamento private di interesse pubblico sono definite dai provvedimenti attuativi dell'art.21 del D.Lgs.152/1999.

7. Le nuove strutture di stoccaggio dei reflui devono comunque rispettare una distanza minima di 50 metri dai punti di captazione privati. Le distanze minime possono essere aumentate su parere dell' Autorità competente per particolari condizioni locali di accertata vulnerabilità della falda.

8. Non è consentita la realizzazione e l'attivazione di nuovi punti di captazione di acque ad uso potabile la cui area di rispetto venga ad interessare strutture e sistemi di stoccaggio esistenti.

9. Le caratteristiche delle strutture per lo stoccaggio dei reflui sono riportate nell'allegato 2 (caratteristiche delle strutture per lo stoccaggio dei reflui).

### 3.10.4.5 Abbeveratoi, vasche per il lavaggio.

1. Gli abbeveratoi e le vasche per il lavaggio in genere sono dotati di condotti di scarico con recapito conforme alla normativa vigente; in ogni caso devono essere evitati impaludamenti o ristagni delle acque.

### 3.10.5 Allevamenti di animali: distanze.

#### 3.10.5.1 Allevamenti nuovi.

1. La costruzione di stalle per il ricovero di più di due capi adulti, porcilaie e ogni altra struttura destinata all'allevamento a scopo produttivo di animali, è consentita solo nelle zone appositamente individuate dallo strumento urbanistico comunale ( zone agricole).

2. Le costruzioni, gli ampliamenti e le riconversioni a nuovi allevamenti delle strutture di cui al comma 1, devono rispettare le seguenti distanze minime:

Tipologia allevamenti	Da zone edificabili di PRG (*)	Da case isolate abitate da terzi
ALLEVAMENTI A CARATTERE FAMILIARE Come definiti dall'articolo 3.10.6	50 m.	50 m.
BOVINI – EQUINI (tranne vitelli a carne bianca) Numero massimo 200 capi e comunque con peso vivo massimo allevabile 90 tonnellate	200 m.	50 m.
OVINI – CAPRINI Numero massimo 250 capi e comunque con peso vivo massimo allevabile 10 tonnellate	200 m.	50 m.
SUINI - VITELLI A CARNE BIANCA Numero massimo 70 capi e comunque con peso vivo massimo allevabile 10 tonnellate (10.000 Kg.)	200 m.	50 m.
CONIGLI Numero massimo allevabile 2.500 capi e comunque con un peso vivo massimo allevabile di 10 tonnellate	200 m.	50 m.
POLLI - GALLINE OVAIOLE – TACCHINI - ANATRE - FARAONE – STRUZZI Numero massimo 2.500 capi e comunque con un peso vivo massimo allevabile di 10 tonnellate	200 m.	50 m.

ALLEVAMENTI CANI E PENSIONI	200 m.	50 m.
ANIMALI DA PELLICCIA	500 m.	100 m.
BOVINI (tranne i vitelli a carne bianca) - OVINI - EQUINI – CAPRINI con un numero di animali e comunque con un peso vivo superiore ai limiti sopra specificati	500 m.	100 m.
BOVINI (Vitelli a carne bianca) - SUINI - CONIGLI – POLLI – GALLINE OVAIOLE – TACCHINI - ANATRE - FARAONE - STRUZZI con un numero di animali e comunque con un peso vivo superiore ai limiti sopraspecificati	900 m.	100 m
BOVINI ( compresi vitelli a carne bianca) - SUINI - CONIGLI – POLLI – GALLINE OVAIOLE – TACCHINI - ANATRE - FARAONE - STRUZZI - con un numero di animali e comunque con un peso vivo superiore ai limiti sopra specificati ed esistenti a distanza compresa tra i 200 e 900 metri è ammessa la deroga con un ampliamento del 25% delle superfici esistenti ad allevamento	200 – 900 m.	100 m

--	--	--

(\*) Zone a destinazione residenziale o terziaria.

3 Le abitazioni aziendali devono essere ubicate ad una distanza non inferiore a metri 20 dagli impianti di allevamento.

4. Sono fatte salve maggiori distanze prescritte dallo strumento urbanistico generale .

### 3.10.5.2 Allevamenti esistenti

1. Nel caso di aziende agricole esistenti che non rispettino i limiti di distanza fissati per i nuovi allevamenti, sono ammessi gli interventi edilizi che non comportino una diminuzione delle distanze già in essere dalle tipologie di fabbricato sopra indicate.

2. Eventuali incrementi del peso vivo allevato in tali aziende sono ammessi nei limiti delle norme concernenti il benessere animale della specie allevata.

3. Per le aziende agricole esistenti a distanze inferiori ai limiti fissati per i nuovi allevamenti, sono ammessi interventi di ampliamento delle strutture aziendali (stalle) soltanto se legate all'adeguamento alle norme sul benessere animale, per il carico di peso vivo ed il numero di capi già autorizzato in precedenza.

4. In assenza dei dati di cui al comma 3, deve essere presentata specifica documentazione, prevista dalle norme, che permetta di attribuire la potenzialità in carico di peso vivo ed il numero di capi della struttura in essere.

5. La riconversione degli allevamenti esistenti, posti a distanze inferiori a quelle fissate per i nuovi, è ammessa soltanto quando comporti una tipologia di allevamento con minore impatto ambientale e con peso vivo allevabile conforme al presente regolamento.

### 3.10.6 Ricoveri di animali per esigenze familiari.

1. Si definiscono allevamenti a carattere familiare quelli aventi il seguente numero massimo di capi:

Tipologia	Numero capi
Suini	Fino a 2
Ovini caprini	Fino a 4
Bovini ed equini	Fino a 2
Avicunicoli	Fino ad un massimo di 20 capi adulti

e comunque per i capi suini, bovini, equini un peso complessivo non superiore a 1 tonnellata.

2. Le distanze dall'abitazione di terzi degli allevamenti a carattere familiare sono individuate in :

Tipologia	Distanze
Suini, ovini, caprini, bovini ed equini	30 m.
Avicunicoli	15 m.

e comunque qualsiasi recinto che contenga stabilmente animali deve essere mantenuto ad una distanza minima di 15 metri dall'abitazione di terzi.

3. Per gli allevamenti esistenti destinati alle sole esigenze familiari, nel caso gli stessi non rispettino le distanze di cui al comma 2, ove le condizioni igieniche non siano pregiudicate, è facoltà del Sindaco valutare la possibilità di concedere deroghe.

4. I ricoveri devono essere costruiti e mantenuti adottando ogni accorgimento atto a limitare inconvenienti igienico sanitari.

### 3.10.7 Procedure di autorizzazione.

1. L'attivazione di ricoveri per animali è soggetta alle procedure per il nulla osta all'esercizio dell'attività ai sensi del R.L.I. e, nel caso sia prevista la presenza di personale dipendente, alla notifica allo P.S.A.L., ai sensi dell'art.48 del DPR 303/56. Qualora si tratti di spazi di nuova realizzazione è subordinata al Certificato di Agibilità.

2. Qualora si tratti di:

- allevamenti annessi a caseifici o altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;
- allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;
- canili gestiti da privati o da Enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;
- allevamento industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia;

deve essere acquisito anche lo specifico nulla osta previsto dall'art.24 del Regolamento di Polizia Veterinaria, approvato con DPR n.320 del 08.02.54.

3. Gli impianti per l'allevamento intensivo con più di 40.000 posti pollame, 2.000 posti suini da produzione ( di oltre 30 kg cad.), 750 posti scrofe, ai sensi dell'allegato B) n.1 , lettera c) del DPR 12.04.96, sono assoggettati alla procedura di verifica di impatto ambientale prima della loro realizzazione, come previsto dall'art.2, comma 1, lettera d) della L.r. n.20 del 03.09.99.

4. Ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera b) della Legge regionale n.20 del 1999 sono assoggettati alla procedura di valutazione di impatto ambientale (V.I.A.) gli impianti per l'allevamento intensivo di pollame o di suini con capacità superiore alla metà di quella indicata al comma 3 qualora ricadenti, anche parzialmente, in aree naturali protette come definite dalla Legge n.394/1991.

5. Per le strutture di cui al comma 1 ogni richiesta di assenso o di denuncia di inizio attività deve indicare la tipologia dell'allevamento, il carico di peso vivo ed il numero dei capi massimi ammissibili; tali indicazioni sono riportate sul provvedimento di assenso, qualora rilasciato.

### 3.10.8 Norma di chiusura.

1. L'esercizio della deroga sindacale indicata in via generale all'art.3.0.0 è subordinato a preventivo parere motivato dell'ASL , non vincolante; qualora il parere non sia emesso entro 30 giorni dalla richiesta documentata, la deroga potrà prescindere da detto parere.

**NORME TECNICHE GENERALI PER LO STOCCAGGIO DELLE DEIEZIONI ANIMALI.**

**LETAME**

Stoccaggio su platea.

La platea impermeabilizzata deve essere fornita di un muretto di contenimento disposto su 3 lati e di altezza non inferiore a 1 metro. Dovrà essere realizzato un pozzetto di raccolta delle acque piovane e del colaticcio da collegarsi alla vasca di stoccaggio dei liquami o, in alternativa, che abbia dimensioni tali da garantire uno stoccaggio di 90 giorni sia per il colaticcio che per le acque meteoriche che piovano sulla platea (D.G.R. 34964 del 06.03.98).

Il cumulo di letame nella platea potrà superare di un metro e mezzo l'altezza del muretto di contenimento.

La capacità di stoccaggio della platea andrà calcolata in modo da garantire una permanenza del letame non inferiore a 90 giorni.

Stoccaggio in concimaia.

La concimaia deve essere fornita di un muretto su 4 lati. Il letame può essere accumulato fino ad una altezza di un metro e mezzo oltre il muretto di contenimento. Il volume della concimaia dovrà tenere conto dell'apporto delle acque piovane e del colaticcio (70 mm x mq pioggia x 3 mesi).

Stoccaggio su lettiera permanente.

E' ammesso soltanto nelle zone di riposo coperte e con costante aggiunta di paglia o altro materiale assimilabile.

Il vincolo di stoccaggio delle deiezioni su lettiera non può essere soddisfatto dalla sola lettiera permanente, ma il letame dovrà subire un periodo di maturazione, senza la presenza di animali che lo continuerebbero ad inquinare, di almeno tre settimane su platea o vasca ai fini della innocuizzazione da germi patogeni. (D.M. 19.04.99 Approvazione del Codice di buona pratica agricola, D.M. 351/94 Regolamento concernente il piano nazionale per la eradicazione della brucellosi negli allevamenti bovini art.11.S, D.P.R. 320/54 Regolamento di Polizia veterinaria cap.XV "disinfezione", commenti agli art.li 63-64).

Il periodo minimo complessivo di maturazione del letame, prima su lettiera e poi su platea o vasca, non potrà essere inferiore a 90 giorni.

Nel caso le pratiche agronomiche dell'azienda prevedessero uno stoccaggio di maggiore durata dovrà comunque essere garantito il periodo minimo di tre settimane in platea o vasca prima dell'utilizzo del letame.

L'altezza ammissibile della lettiera dovrà rispettare le norme sul benessere animale.

La capacità minima della platea o vasca andranno calcolate sulla base del volume di lettiera prodotta nel periodo precedente il trasferimento sulle stesse del refluo.

I reflui provenienti da allevamenti su lettiera permanente diversi da quelli bovini, specificamente:

- equini su lettiera permanente;
- suini su lettiera a base di paglia e/o similari;
- ovaiole a terra;
- avicoli a terra con uso di lettiera;

debbono essere considerati ai fini dello stoccaggio "letame" che necessita di 90 gg. di maturazione prima di essere utilizzato a scopo agronomico.

**LIQUAME**

- Si assume in toto la delibera G.R. 34964 del 06.03.98.

Tempi di adeguamento degli stoccaggi: come da delibera G.R. n. 6/45401 dell'1/10/99.

**POLLINA**

Se trattasi di pollina liquida gli stoccaggi dovranno essere dimensionati almeno a 180 gg.;

Se trattasi di pollina secca palabile, con uso di lettiera, gli stoccaggi dovranno essere esterni e dimensionati per la durata di un ciclo o almeno per una capacità minima di 90 gg;

Le deiezioni di avicunicoli rese palabili da processi di disidratazione sono equiparate alla pollina secca palabile.

Se trattasi di pollina secca palabile il peso specifico per il calcolo della superficie della concimaia va assunto pari a 500 Kg/mc, valore medio della densità apparente riportato in letteratura.

In funzione del tipo di lavaggio adottato, le acque utilizzate dovranno essere calcolate in ragione di 3 litri / mq per ogni ciclo. Esse dovranno essere raccolte in vasche impermeabili coperte poste all'esterno delle strutture di allevamento. Tali acque potranno essere distribuite sui terreni solo se stoccate per un periodo non inferiore a 60 gg.;

il pozzettone per la raccolta delle acque meteoriche ricadenti nella platea di stoccaggio va dimensionato, dove necessario, per almeno 90 gg.

Nel caso la pollina prodotta dall'allevatore sia venduta a scopo agronomico a terzi o ceduta a titolo gratuito, in toto o in parte, lo stoccaggio esterno all'allevamento dovrà comunque essere previsto come se dovesse avvenirne l'utilizzo.

L'allevatore dovrà conservare le fatture emesse all'atto delle vendite relativamente al quantitativo di pollina venduta, o le dichiarazioni di cessione della medesima compilate di volta in volta.

L'acquirente presenterà un PUA registrando le fatture ricevute all'acquisto della pollina matura dall'allevatore/i, o registrando nel PUA le dichiarazioni di cessione a titolo gratuito rilasciate dal produttore.

La pollina che viene ceduta a ditte di trasformazione è da considerarsi materiale soggetto alla normativa vigente sui rifiuti.

Analogamente la pollina che a titolo gratuito venga ceduta a terzi è soggetta alle norme vigenti sui rifiuti se la stessa non è utilizzata a scopo agronomico.

## Allegato 2

### **CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE PER LO STOCCAGGIO DEI REFLUI: STOCCAGGIO SOTTOGRIGLIATO IN AMBIENTE CONFINATO E FRAZIONAMENTO DEI BACINI DI STOCCAGGIO AZIENDALE.**

Differenti prescrizioni sono formulate per gli allevamenti in essere al 19.03.98, data della pubblicazione della DRG n. 6/34964 del 06.03.98, ad integrazione della LR 37/93 e del suo regolamento attuativo, rispetto a quelli attivati dopo la stessa data.

A tal proposito si intende per:

- e) allevamento in essere prima del 19.03.98, la struttura produttiva già attiva al 19.03.98, dotata di sufficiente capacità di stoccaggio per i reflui, ai sensi della LR 37/93 e del suo Regolamento attuativo, nonché la struttura produttiva già attiva al 19.03.98, ma che necessiti di ulteriori adeguamenti alle strutture di stoccaggio per i reflui, ai sensi della normativa citata;
- f) allevamento posto in essere dopo il 19.03.98, la struttura produttiva costruita integralmente ex novo a partire dal 19.03.98, o attiva dopo tale data in seguito a riconversioni di preesistenti allevamenti in cui si sia operato il cambio delle specie allevate e/o l'aggiornamento delle strutture per la stabulazione degli animali.

#### **Tabella n.1: stoccaggi dei reflui sottogrigliato siti in ambiente confinato**

##### Allevamenti in essere prima del 19.03.98 con stoccaggi conformi alla LR37/93 o da adeguare

Bovini da carne  
(esclusi i vitelle a carne bianca)                    è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una capacità massima di 90 giorni

Tutti gli altri tipi di allevamento                    è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una capacità massima di 60 giorni

##### Allevamenti posti in essere dopo il 19.03.98

Bovini da carne  
(esclusi i vitelli a carne bianca)                    è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una capacità massima non superiore a 90 giorni

Bovini da latte                    è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una Capacità massima non superiore a 60 giorni

Tutti gli altri tipi di allevamento                    lo stoccaggio sottogrigliato dei reflui non è mai ammesso. Il sottogrigliato è utilizzabile solo per la raccolta e l'allontanamento delle deiezioni dai ricoveri

Lo stoccaggio dei reflui in ambiente non confinato è sempre ammesso.

Lo stoccaggio dei reflui sottogrigliato, sia in ambiente confinato che non confinato, in ogni caso deve sempre essere utilizzato come primo bacino dello stoccaggio aziendale, deve essere dotato di idoneo sistema di pompaggio dei reflui verso le successive vasche di stoccaggio, I reflui stoccati nel sottogrigliato non possono essere distribuiti direttamente in campo, ma devono prima subire una ulteriore sosta nei successivi bacini di stoccaggio.

Le soluzioni stabulative utilizzate negli allevamenti avicoli siti in ambiente confinato, che prevedono la raccolta e l'essiccazione delle deiezioni in fossa sotto le gabbie, non sono da considerare come uno stoccaggio sottogrigliato e non rientrano nelle precedenti prescrizioni.

#### **Tabella n. 2 : Frazionamento dei bacini di stoccaggio.**

##### Allevamenti in essere prima del 19.03.98.

Tutte le tipologie di allevamento:

- g) sono ammissibili gli stoccaggi costituiti da un solo bacino se di capacità adeguata alle previsioni di Giara 37;
- h) degli stoccaggi costituiti di un solo bacino, con capacità insufficiente rispetto alle previsioni di Giara37, è ammessa una capacità massima pari a 120 giorni che diventano 90 per gli allevamenti di: bovini da latte, misti bovini da latte e suini, bufalini. La capacità di stoccaggio mancante va realizzata tramite un secondo bacino;
- i) gli stoccaggi costituiti da più bacini devono essere formati da due sistemi:
  - 1) sistema di carico dei reflui;
  - 2) sistema di prelievo per lo spandimento in campo.

Il sistema di carico deve avere una capacità di stoccaggio pari almeno a 60 giorni ed il suo contenuto non può essere distribuito direttamente in campo, ma deve essere riversato nel sistema di prelievo.

Il sistema di carico può essere costituito da più bacini tra loro collegati in serie; qualora la sua capacità di stoccaggio totale superi i 60 giorni di essa è ammessa una capacità massima pari a 120 giorni, che diventano 90 giorni per gli allevamenti di bovini da latte, misti suini e bovini da latte, bufalini.

Allevamenti posti in essere dopo il 19.03.98.

(sia costruzioni ex novo che ristrutturazioni di altre tipologie)

In ottemperanza all'art. 7 della Direttiva dell'Autorità di Bacino del fiume Po 12/96, il volume massimo dei singoli bacini di stoccaggio dei reflui non può superare i 5000 mc.

j) Equini

k) Bovini con meno di 300 qli, ricadenti in comuni classificati dalla LR n. 13/93 e successive modifiche e integrazioni: gli stoccaggi potranno essere costituiti da un unico bacino.

- Bovini da latte, misti bovini da latte e suini, bufalini:

gli stoccaggi devono essere costituiti da due bacini con capacità di almeno 60 giorni ciascuno, indipendenti per il carico e lo scarico dei reflui.

l) Tutti gli altri tipi di allevamento:

gli stoccaggi, anche in mascone unico, devono essere costituiti da tre bacini non comunicanti tra di loro, con capacità di almeno 60 giorni ciascuno ed in grado di assicurare il carico e lo scarico dei reflui in modo indipendente.

Qualora il primo bacino degli stoccaggi aziendali sia costituito da una vasca sottogrigliato, essa dovrà rispondere alle caratteristiche riportate nella tab.1.

Le volumetrie globali prescritte per gli stoccaggi aziendali sono contenute nel Regolamento Attuativo della LR 37/93 .

## **Capitolo 11 - EDIFICI PER ATTIVITÀ' PRODUTTIVE, DEPOSITI E COMMERCIALI**

### **3.11.1. Norme generali**

Fatto salvo il rispetto delle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro e diverse disposizioni di legge a norma dell'articolo 24 della Legge 833/78, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi, ove vi sia prevista permanenza continuativa di addetti od altro che si configuri come ambiente di lavoro, devono in via preliminare avere le caratteristiche costruttive, indicate nei successivi articoli del presente capitolo.

Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale esclusivamente quanto previsto dal Capitolo 1 del presente Titolo e comunque in ogni caso quando previsto dalle normative specifiche di cui al DPR 303/56.

### **3.11.2. Isolamento**

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità (articolo 7 DPR 303/56). I locali di lavoro in ambiente chiuso devono avere una soffittatura e/o pareti laterali costituite da strutture murarie o di analoghe caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio.

### **3.11.3. Sistema dell'area esterna**

L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm 70; se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti: dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme previste dalla Legge 319/76 e dalle LL.RR. in materia, idonei impianti per la raccolta e per lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal Titolo II.

### **3.11.4. Pavimentazione**

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici, il piano di calpestio deve essere adeguatamente sopraelevato rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio, regolarmente aerato, di altezza non inferiore a cm 40.

Per motivate esigenze tecniche produttive, su parere del Servizio n. 1, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio. Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale (impermeabile) resistente, in superficie unita, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

### **3.11.5. Illuminazione**

Dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/8 della superficie del pavimento se laterale; ad 1/10 se a livello della copertura, con tetti preferibilmente tipo sched. Dovrà inoltre essere assicurata una superficie di areazione naturale apribile con comandi ad altezza uomo, non inferiore ad 1/12 della superficie del pavimento fatte salve prescrizioni specifiche impartite dal Servizio n. 1 correlate al tipo di attività.

La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

### **3.11.6. Dotazione di servizi per il personale**

I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguata sia alle esigenze di privacy e comfort sia alle necessità di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo. L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.

Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie. Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà prevedere ad un ulteriore gabinetto. Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto di 2/3 qualora vengano previsti in adeguato numero orinatoi.

I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

### **3.11.7. Caratteristiche dei servizi igienici**

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq 1; l'antibagno di superficie minima di mq 1; laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come spogliatoio la superficie minima di esso non sarà inferiore a mq 3.

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso: devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aerilluminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato per spogliatoio, essendo ammissibile la ventilazione forzata solo ove sia dimostrata una impossibilità tecnica alla prima soluzione.

I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi plurimi dovranno essere serviti da una piletta di scarico sifonata.

Le pareti dei servizi igienici (latrina - antilatrina) devono avere superficie lavabile fino ad una altezza di m 2; la rubinetteria dovrà essere a comando preferibilmente non manuale.

### **3.11.8. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime**

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq 10 e comunque non meno di mq 1 per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad una altezza di m 2,00 dal pavimento; devono avere regolamentare aerilluminazione naturale.

### **3.11.9. Spogliatoi: dotazione minima**

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al DPR 303/56; almeno una doccia con antidoccia in relazione a dieci utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti doppio comparto per ogni lavoratore previsto, fatto salvo quanto disposto dal DPR 303/56.

Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.

### **3.11.10. Mense: caratteristiche**

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione, si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq 1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

### **3.11.11. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande**

Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri e gas vapori o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati. L'installazione dei distributori automatici deve essere comunicata al Servizio n. 1 della USSL n. 43.

### **3.11.12. Prescrizioni integrative**

In fase di preventivo parere (come previsto dall'articolo 3.1.9. e 3.1.10. del presente Titolo), in merito al nulla osta allo svolgimento dell'attività lavorativa, ed in relazione alle caratteristiche di essa, il Servizio di Igiene Pubblica Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro, formulerà motivate richieste di prescrizioni integrative all'autorità locale a cui il richiedente dovrà adeguarsi prima dell'inizio dell'attività ancorché l'ambiente sia stato già autorizzato ad essere usato per attività lavorative.

### **3.11.13. Locali sotterranei e semisotterranei**

E' vietato adibire al lavoro locali sotterranei o semi sotterranei e comunque carenti di aria e di luce diretta. Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali, potrà essere consentito previa autorizzazione dell'E.R. allorché siano rispettati gli altri disposti del presente Regolamento ed in particolare le previsioni di cui al Capitolo 6 del presente Titolo e si provvederà con mezzi riconosciuti idonei dal Servizio n. 1, alla aerazione, alla illuminazione ed alla protezione dall'umidità.

Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad azioni nocive.

L'ambiente di lavoro deve essere comunque predisposto in modo tale da assicurare la possibilità di separare convenientemente le varie lavorazioni ed isolare quelle che producono elementi di rischio o di nocività, (articolo 19 DPR 303/56).

### **3.11.14. Isolamento acustico**

Tutte le fonti di rumorosità devono essere protette e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento non inferiore a 2/3 di quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

## **Capitolo 12 - LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITÀ' AFFINI**

### **3.12.0. Campo di applicazione**

Fermo restando quanto già previsto all'articolo 3.0.0. del Capitolo 1 del presente Titolo, le norme di cui agli articoli successivi devono essere applicate anche per le situazioni in cui si verifica il cambio della titolarità dell'autorizzazione.

### **3.12.1. Lavanderie: autorizzazione**

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del Servizio n. 1 circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

L'autorizzazione di cui sopra deve essere richiesta anche nei casi ove si é preceduto alla ristrutturazione totale dei locali o dell'attività e dove si procede al cambio della titolarità dell'autorizzazione.

Nella domanda devono essere indicati:

1. il sistema di lavaggio;

2. gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alle collettività (aziende industriali, ospedali, aziende ristoratrici, ecc.);
3. il personale addetto.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

1. quali acque verranno usate;
2. come si provvederà al loro smaltimento.

### **3.12.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido**

Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

- a) un locale o uno spazio per la raccolta e la sosta della biancheria;
- b) un locale o uno spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
- c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

Si potrà derogare tali requisiti di locali quando la lavanderia é organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata, senza sosta della biancheria, con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

### **3.12.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali**

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

1. pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
2. pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad una altezza di m. 2 dal pavimento;
3. altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

### **3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione**

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il Servizio n. 1 propone all'Autorità Competente i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica. Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali o di adeguato spazio opportunamente delimitato (anche mediante macchine e attrezzature che definiscono le varie fasi lavorative) situati al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizio di uso esclusivo con regolamentare antilatrina e lavabo.

I locali o lo spazio, oltre che di ventilazione naturale, a riscontro in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione, che dovrà sfociare oltre il tetto e rispettare tutte le norme previste dal presente Titolo più le canne fumarie o di esalazione, ed essere munito di dispositivo di depuratore idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm, e comunque, nel rispetto della normativa vigente.

Per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse e alternative sentito il parere del Servizio n. 1.

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

1. il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
2. la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
3. la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà comunque documentare con idonee specificazioni i

- quantitativi di solventi usati ed il conferimento dei rifiuti a ditte esterne, nel rispetto della normativa vigente in materia di rifiuti speciali e tossici nocivi;
4. gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo.

### **3.12.5. Libretti di idoneità sanitaria**

Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovare annualmente e deve sottoporsi alla vaccinazione contro la febbre tifoide. Non é consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro.

### **3.12.6. Veicoli per il trasporto della biancheria**

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio n. 1 e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche. La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi, tenuti separatamente durante il trasporto.

### **3.12.7. Biancheria infetta**

E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettereschi di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dall'E.R sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

### **3.12.8. Barbieri, parrucchieri ed attività affini: autorizzazioni**

L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e l'esercizio di casa estetista, di istituti di bellezza e di attività affini che non implicano prestazioni di carattere medico curativo sanitario, quali estetica, truccatore estetista, visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico con esclusione di ogni procedimento sul corpo che necessiti di attrezzature non normali per i quali occorrerà l'autorizzazione prevista dall'articolo 194 T.U.LL.SS. 1215/34 é disciplinata da apposito regolamento deliberato al Consiglio Comunale ed approvato in conformità alla Legge 14 febbraio 1963, n. 161, modificata con Legge 23 dicembre 1970, n. 1142, ed in conformità alla L.R. 15.9.1989. N. 48, e alla Legge 4.1.1990 n. 1. Dette attività non possono di norma essere svolte in forma ambulante. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività su parere favorevole del Servizio n. 1 il quale accerterà la idoneità dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico sanitario.

### **3.12.9. Caratteristiche dei locali**

I locali oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati ed illuminati, devono avere:

1. una superficie di almeno mq 5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq 15 per il primo posto;
2. pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad una altezza di m 2 dal pavimento: il pavimento dovrà avere una bocca di scarico con sifone;
3. lavabi fissi con acqua corrente potabile;
4. arredamento di facile pulizia;
5. dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
6. per gli esercizi che fanno uso di caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e delle attività, potranno essere imposti su proposta del Servizio n. 1 mezzi di ventilazione sussidiari.

Inoltre devono essere disponibili:

1. L'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, da attuarsi mediante immersione in

- alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Servizio n.1;  
2. appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.

### **3.12.10. Attività in ambienti privati**

I negozi di barbiere e parrucchiere devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrina con lavabo. Per l'attrezzatura e la rubinetteria, valgono le norme di cui al DPR 327/80.

Quando le attività sono svolte in ambiente privato i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

### **3.12.11. Libretti di idoneità sanitaria**

Chiunque eserciti dette attività deve munirsi del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal Servizio n.1, che dovrà essere rinnovato annualmente. Durante il lavoro deve indossare una sopravveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

### **3.12.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione**

Gli esercizi di attività di tosatura e di tolettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco previo parere anche del responsabile dal Servizio Veterinario. Tali esercizi dovranno inoltre disporre di piletta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attività, ed avere inoltre regolamentari scarichi idrici con pozzetti di decantazione e intercettazione dei peli. Tutti i residui organici dell'animale devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi identificabili da conferire all'incenerimento.

## **Capitolo 13 - EDIFICI PER ATTIVITÀ' COMMERCIALI**

### **3.13.1. Norme generali**

Per attività commerciali disciplinate dal presente capitolo si intendono tutte quelle adibite alla vendita al dettaglio di qualsiasi prodotto, con una superficie di vendita superiore di mq 400.

### **3.13.2.**

Ogni attività di cui al precedente punto, deve essere provvista di almeno due servizi igienici, preferibilmente del tipo alla turca, con regolare antilatrina e divisi per sesso.

Nell'antilatrina deve essere collocato un lavabo ad acqua corrente potabile.

I locali adibiti a servizi igienici devono avere le caratteristiche previste dall'articolo 3.11.7. del presente Regolamento.

### **3.13.3. Requisiti**

Gli edifici di cui al presente capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per civili abitazioni dal presente Regolamento, ad eccezione di quelli di aeroilluminazione naturale diretta per il conseguimento dei quali si potrà far ricorso ad idonei impianti tecnici.

Gli impianti di condizionamento d'aria devono avere le caratteristiche previste dagli articoli 3.4.39. e 3.4.40. del presente regolamento.

Sono infatti salvi i requisiti specifici previsti per i locali di vendita di generi alimentari disciplinati dal Titolo IV del presente Regolamento.

## **Capitolo 14 - AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE**

### **3.14.1. Autorimesse private: caratteristiche**

Le autorimesse private devono essere provviste di pavimento impermeabile e piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritoie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio d'aria; comunque deve essere garantita un'adeguata superficie aperta libera, che deve aprirsi su corselli o spazi di manovra. L'altezza minima netta interna delle autorimesse non può essere inferiore a m 2,00.

E' fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conformi alle norme UNI - CIG.

Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici come indicati nel capitolo 4, lettera e) del presente Regolamento.

### **3.14.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche**

Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche si dovranno assicurare le norme di cui all'articolo 86 del T.U. LL. PP. SS. 18 giugno 1931 n. 733 come modificato dal DPR 616 del 24 luglio 1977, nonché assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20 novembre 1981 che detta norma in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse e del Decreto del Ministero dell'Interno del 1 febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri, si fa rimando all'articolo 19 del DPR n. 833 del 1975.

## **Capitolo 15 - AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA**

### **3.15.1. Ambulatori: caratteristiche dei locali**

Fermo restando le procedure autorizzative ed i requisiti previsti dal Titolo I del presente Regolamento e dalla Legge Regionale 17.2.1986. n. 5 per l'esercizio dell'attività, i locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico sanitario, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con DPR 19 marzo 1956 n. 303 ed avere disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo dell'utenza con regolamentare antibagno e lavabo. I locali adibiti ad ambulatori e sale di attese devono avere pavimenti di materiale impermeabile di facile lavatura e disinfezione.

Le latrine annesse agli ambulatori devono possedere i requisiti prescritti dal presente Regolamento. Gli ambulatori devono essere costituiti da locali in buone condizioni igieniche, sufficientemente ampi in rapporto all'attività che si deve svolgere ed essere mantenuti in condizioni costanti di funzionalità. La sala di attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate. La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura, la strumentazione e le apparecchiature in relazione all'esercizio della specifica attività. In ambulatorio deve essere posto un armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici, adeguati alle attività che vi si svolgono.

### **3.15.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione**

Fermo restando le necessarie e previste autorizzazioni per l'effettivo esercizio dell'attività, per la scelta dell'area e per i requisiti costruttivi e le caratteristiche tecniche degli edifici ospedalieri in genere si fa rimando alle previsioni di cui al D.C.G. 20 luglio 1939 e successive modifiche ed integrazioni. Resta inteso che il rilascio della concessione edilizia dovrà essere subordinata alla preventiva autorizzazione dell'Autorità regionale. I progetti per le costruzioni ospedaliere oltre alle procedure di tipo generale per il rilascio, da parte del Sindaco, della concessione edilizia, devono altresì seguire le previsioni di cui all'articolo 228 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

### **3.15.3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni**

La realizzazione di case di cura così come definite all'articolo 1 del D.M. 5 agosto 1977 nella scelta dell'area, nella progettazione e nelle caratteristiche e requisiti costruttivi deve essere conforme alle indicazioni riportate nello stesso D.M. 5 agosto 1977 relativo alle determinazioni dei requisiti tecnici sulle case di cura private.

Solo in presenza di entrambe le autorizzazioni il privato acquisisce il diritto di costruire una casa di cura. Ultimati i lavori, l'autorizzazione all'uso dei locali verrà rilasciata dal Sindaco ai sensi e con le procedure, previste dall'articolo 221 del T.U. LL. SS. 1265/34 nonché dalla regione cui compete la verifica della conformità dell'opera al progetto approvato e la sua idoneità sotto il profilo igienico sanitario in relazione allo specifico uso cui è destinata.

Prima dell'inizio dell'effettivo esercizio dell'attività dovrà essere ottenuta anche l'autorizzazione all'esercizio della casa di cura rilasciata dall'Assessore Regionale alla Sanità per delega del presidente della Regione Lombardia (D.P.G.R. n. 845 del 20 novembre 1981 e successive modificazioni) sino alla emanazione della Legge Regionale che disciplina l'autorizzazione e la vigilanza sulle istituzioni sanitarie di carattere privato, si applicano gli articoli 51-52-53, I e II comma, della L. 132/68 e gli articoli 193 e 194 del testo unico delle Leggi Sanitarie R.D. n. 1265/34.

## **Capitolo 16 -**

### **a) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E / O PROVVISORIE**

### **b) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)**

#### **a) Fabbricati per abitazioni temporanee e/o provvisorie**

#### **3.16.1. Campo di applicazione**

La presente normativa si applica a tutti i ricoveri a carattere temporaneo e/o provvisorio per esigenze sia di destinazione alla ricezione di turisti o nomadi che per l'allestimento in via eccezionale per emergenze causate da catastrofi naturali e non.

Tutti gli altri alloggi che rientrano tra quelli provvisori, come meglio sottospecificato, dovranno, fatte salve le disposizioni di legge vigenti in materia, osservare quanto previsto dal presente capitolo.

Tra gli alloggi temporanei a carattere provvisorio rientrano:

- le tende;
- le roulotte, i campers e simili;
- i containers, i prefabbricati ad uso provvisorio e temporaneo;
- i bungalows.

#### **3.16.2. Requisiti propri degli alloggi provvisori**

Il proprietario o gli utenti qualora usino mezzi propri, devono assicurare che:

*Tende:* devono avere adeguati requisiti costruttivi, di impianto e d'uso tali da garantire un adeguato isolamento dal terreno ed una idonea aerazione dello spazio confinato.

all'interno delle tende è vietato l'uso di impianti a fiamma libera.

*Roulotte - Campers:* devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mq 4 per persona.

devono avere almeno la seguente dotazione di servizi: frigorifero, cucina con cappa, spazio chiuso con servizio igienico a smaltimento chimico. Gli allacciamenti alla corrente elettrica devono essere sistemati in uno spazio isolato ed accessibile solo agli addetti.

Devono essere provvisti di aerazione e illuminazione naturale a mezzo di sportelli finestre a doppia vetratura in numero sufficiente ed a mezzo di appositi aeratori.

Le bombole di gas liquido (GPL) per il funzionamento della cucina devono essere sistemate all'esterno ed opportunamente coperte e protette.

*Prefabbricati, containers ed analoghi:* devono essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco, evitare che si verifichino notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti interne ed ancora che ne permettano una facile pulizia per garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi.

Devono garantire uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 per persona. Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi d'aria ed avere un'adeguata illuminazione naturale. Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un WC, bagno o preferibilmente doccia, il tutto regolarmente allacciato alla rete fognaria o a regolamentare impianto di trattamento.

Devono avere altezza minima non inferiore a m 2,40 i prefabbricati e a m 2,10 i container.

I pavimenti devono essere in materiale durevole e lavabile; l'impianto elettrico di illuminazione deve essere eseguito secondo le norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano). Devono essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.

*Bungalows:* per le caratteristiche di questi alloggi si fa espresso rimando a quanto previsto agli articoli 15 e 16 del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n. 8.

Fermo restando il requisito in altezza fissato dal sopra richiamato Regolamento regionale, deve prevedersi, per ogni persona uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 con un'altezza non inferiore a m 2,40.

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

### **3.16.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta**

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzole per il posizionamento degli alloggi provvisori di cui al precedente articolo occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzole di cui all'allegato A) del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n. 8, gli stessi alloggi, di regola, distino tra loro lungo tutto il perimetro:

- le tende minimo m 2,50
- le roulotte e i campers, minimo m 3,50
- i prefabbricati, i containers, i bungalows minimo m 5.

Tutti gli alloggi devono inoltre distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno m 20. Per particolari situazioni di gravità, si potrà derogare da tale norma previo parere del Servizio n. 1 della USSL territorialmente competente. Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori, deve essere sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche, deve inoltre garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone.

### **3.16.4. Approvvigionamento idrico**

Fermo restando la dotazione minima di cui al Regolamento Regionale n. 8/82, la dotazione normale di acqua é fissata in 500 litri per persona e per ogni giorno di cui almeno 1/3 potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia, ed ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, dovrà essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione.

L'acqua potabile dovrà pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo, é previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile dal competente Servizio dell'USSL.

Nel caso che l'approvvigionamento non derivi dall'acquedotto comunale é necessario installare serbatoi di riserva di acqua potabile della capacità di 100 litri/giorno per persona ospitabile oppure munire il parco di campeggio di motori o gruppi elettrogeni in grado di far funzionare le pompe.

### **3.16.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche**

Oltre ai requisiti e fermo restando le dotazioni previste, ai soli fini della classificazione, dal Regolamento

regionale 8/82 e dalla relativa allegata tabella A) i complessi ricettivi all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso specificate:

- 1 latrina per ogni 20 persone in locali distinti per i due sessi;
- 1 lavabo per ogni 10 persone;
- 1 doccia con acqua calda e fredda per ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi.

Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, non assorbente o poroso, facilmente lavabile; devono avere pareti, con spigoli arrotondati, rivestite di materiale impermeabile fino ad una altezza di m 2 ad eccezione dei locali doccia che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile.

Dovrà inoltre essere assicurata adeguata pendenza del pavimento alle apposite pilette per il deflusso delle acque di lavaggio. I locali doccia devono avere, sempre separatamente per i due sessi, adeguati spogliatoi con panche di materiale lavabile, appendiabiti e armadietti.

Devono avere, oltre ad un'adeguata illuminazione ed aerazione come meglio specificato agli articoli successivi, adeguata termoventilazione e apparecchiature per l'immissione di aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari a quello dei posti doccia.

In alternativa ai locali spogliatoi, possono essere consentiti spazi antidoccia per riporre gli indumenti, in questo caso devono essere previste delle zone con prese d'aria calda e prese per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

E' comunque consigliabile prevedere le zone o i locali doccia, separati, anche se contigui, con il resto del servizio.

I vani latrina devono avere superficie non inferiore a mq 1, possedere tutti i requisiti previsti dal presente Regolamento ed avere preferibilmente un vaso alla turca: nei servizi destinati agli uomini potranno prevedersi in aggiunta alla dotazione minima anche orinatoi a parete.

E' consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina dove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni tre servizi. Dovrà essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco dei servizi, dove si sistemerà tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie ovvero per le disinfestazioni o disinfezioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguato.

Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico. Nei locali di servizio, devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio. Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a fotocellula: devono inoltre essere sempre previsti distributori di salviette di panno o di carta, ovvero asciugatoi termoventilati; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre eventuali suppellettili non comprese nel presente articolo, devono sempre essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

### **3.16.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari**

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas. Qualora per alcuni locali l'aerazione o l'illuminazione avvengano con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi d'aria: in questo caso occorre il preventivo parere del Servizio n. 1 territorialmente competente. Ogni locale dei servizi deve essere munito di apparecchio per l'illuminazione artificiale, tale da assicurare l'utilizzo anche nelle ore notturne. L'illuminazione notturna dei piazzali e dei percorsi deve essere possibilmente concentrata in basso mediante l'uso di lampioncini aventi l'altezza massima di m 2,50.

### **3.16.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto**

I lavelli per le stoviglie e i lavatoi per la biancheria, possono essere installati in corpi di fabbrica o

all'aperto. Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia. In sostituzione dei lavatoi per la biancheria é anche consigliata l'adozione di macchine lavatrici a gettone.

Per quanto concerne le docce all'aperto, occorre che le stesse abbiano pavimentazione liscia, impermeabile, adeguata e con idonea pendenza allo scopo di evitare la formazione di pozzanghere o allagamenti alle zone limitrofe.

Nelle vicinanze di tutti i servizi di cui sopra dovranno essere apposti in numero adeguato raccoglitori di rifiuti.

### **3.16.8. Smaltimento dei rifiuti liquidi**

Per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti liquidi, gli impianti di depurazione, l'immissione delle acque depurate in specchi d'acqua, si fa riferimento alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, e successive modificazioni ed integrazioni nonché al Titolo II del presente Regolamento.

### **3.16.9. Pronto soccorso**

Tutti i complessi devono essere muniti di cassette di pronto soccorso con i medicinali necessari. Per i complessi aventi una recettività superiore a 500 ospiti potenziali deve essere prevista la realizzazione di un locale di superficie minima di mq 15, attrezzato a pronto soccorso con attrezzature e presidi farmacologici.

Restano ferme le indicazioni sull'espletamento del servizio e sulla dotazione di apparecchio telefonico o mezzo di comunicazione alternativa previsto dal Regolamento regionale 8/82 e relative tabelle allegate.

### **3.16.10. Altri servizi**

Le cucine, le dispense, le sale da pranzo, i bar, i caffè, le sale da gioco ed ogni altro esercizio di ospitalità collettiva, dovranno osservare le norme indicate negli specifici capitoli del presente Regolamento. Analogamente vanno applicate tutte le indicazioni riguardanti il personale addetto alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.

### **3.16.11. Rinvio**

Per quanto non previsto dal Presente Regolamento ed in particolare per quanto concerne:

- le procedure per l'identificazione delle aree, concessione edilizia, autorizzazione all'esercizio, obblighi del titolare, classificazione, deroghe per i complessi esistenti, ecc.;
- la sistemazione del terreno;
- smaltimento rifiuti solidi;
- accesso animali;
- dispositivi e mezzi antincendio;
- impianti di illuminazione, ecc.;

si fa espresso rimando a quanto previsto dalla Legge regionale 10 dicembre 1982, n. 71 e relativo Regolamento regionale di attuazione 11 ottobre 1982, n. 8 e loro modifiche ed integrazioni.

Spazio riservato al protocollo

**ALLO SPORTELLO UNICO PER L'EDILIZIA  
DEL COMUNE DI GOTTOLENGO (BS)**

OGGETTO: **Richiesta deroga al Regolamento Locale d'igiene**  
PERMESSO DI COSTRUZIONE N. .... in data .....

**DA COMPILARE NEL CASO DI PERSONA FISICA** (dichiarazione sostitutiva di notorietà ai sensi del DPR n. 445/00 allegare fotocopia documento d'identità del dichiarante)

Il/La sottoscritto/a (nel caso i richiedenti fossero più d'uno ricopiare la presente nello spazio sottostante)				
Cognome e nome				
Nato/a a		Prov.		il
Cod. fiscale				
Residente in			Prov.	C.A.P.
Via	n.	Tel.	Fax	e-mail

in qualità di ..... dell'immobile ubicato in ..... via  
 ..... n. .... di cui a..... mappal..... n. .... subaltern..... n.  
 ..... del Foglio n. .... NCEU/NCT adibito ad uso ..... in riferimento al  
 PERMESSO DI COSTRUIRE per l'intervento di ..... come definito dall'art. 3, comma 1, lettera .....del D.P.R. 380/2001  
 rientrante nella tipologia ..... e presentato in data ..... consistente nell'esecuzione delle seguenti  
 opere:.....

**CHIED**.....

la deroga all'articolo (1) ..... del Regolamento Locale d'Igiene in quanto (2):

A miglior chiarimento di quanto sopra si allega la seguente documentazione:

- .....
- .....

Distinti saluti.

Data, .....

RICHIEDENTE/I

.....

(1) Specificare il numero dell'articolo cui è richiesta la deroga.

(2) Specificare la motivazione per cui è richiesta la deroga.

*N.B. = Il presente va compilato solamente in caso di necessità di deroghe al Regolamento Locale di igiene: ad esempio per le abitazioni in zona A con vincoli di facciata che impediscano l'adeguamento del RAI dei locali oggetto d'intervento, ecc.*