

COMUNE DI PORTO MANTOVANO
Provincia di Mantova

REGOLAMENTO
LOCALE DI IGIENE

- Approvato con delibera Consiglio Comunale n. 1/1987
- Modificato con delibera di Consiglio Comunale n. 55/1995 (integrale sostituzione Titolo IV: "Igiene degli alimenti e delle bevande")
- Integrato con delibera di Consiglio Comunale n. 56/1995 (introduzione art. 2.2.3 bis)
- Integrato con delibera di Consiglio Comunale n. 43/1998 e successiva n. 65/1998 (integrazione Titolo II: "Igiene del territorio" per introduzione capitoli dal 2.11.1 al 2.11.29)
- Integrato a seguito di delibera dell'ASL di Mantova n. 631/2006 (Introduzione dell'art. 3.2.13 "Disposizioni concernenti la prevenzione dei rischi di caduta dall'alto")

INTERNATIONAL CONFERENCE ON THE HISTORY OF THE AMERICAN WEST

CONFERENCE PROGRAM

The conference will be held at the University of California, Los Angeles, from September 15-19, 1964. The program is designed to provide a forum for the exchange of ideas and information among scholars in the field of American western history. The conference will be held in the UCLA Conference Center, which is a modern and comfortable facility. The program includes a series of plenary sessions, as well as a number of smaller sessions on specific topics. The plenary sessions will be held in the evening, and will be followed by a dinner. The smaller sessions will be held during the day. The conference will be held in a beautiful setting, with the UCLA campus and the surrounding area providing a pleasant backdrop for the conference. The program is designed to be both informative and enjoyable, and we hope that it will provide a valuable opportunity for scholars to meet and discuss their work.

INDICE ANALITICO

TITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

Cap. 1 - Esercizio delle funzioni di prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie

- 1.1.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive

Denuncia

- 1.1.2. Obbligo di segnalazione
1.1.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione
1.1.4. Denuncia
1.1.5. Malattie infettive soggette a denuncia

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico sanitaria

- 1.1.6. Provvedimenti urgenti
1.1.7. Trasporto di ammalati infetti o sospetti

Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione

- 1.1.8. Competenze del Servizio n°1 dell'USSL
1.1.9. Obbligo della disinfezione - disinfestazione
1.1.10. Interventi di derattizzazione
1.1.11. Avviso
1.1.12. Prodotti impiegati
1.1.13. Protezione degli addetti
1.1.14. Controlli
1.1.15. Oneri del proprietario
1.1.16. Profilassi delle malattie esotiche

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

Misure antirabbiche.

- 1.1.17. Collaborazione fra Servizi dell'USSL
1.1.18. Segnalazione di morsicatura
1.1.19. Misure preventive



Vaccinazioni

- 1.1.20. Competenze del Servizio n°1 dell'USSL
- 1.1.21. Esenzioni
- 1.1.22. Interventi contingenti
- 1.1.23. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate
- 1.1.24. Dati anagrafici
- 1.1.25. Registrazione dei dati vaccinali
- 1.1.26. Certificazione
- 1.1.27. Controlli e richiami
- 1.1.28. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive
- 1.1.29. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori

Cap. 2 - Esercizio dell'attività di polizia mortuaria

- 1.2.1. Competenze
- 1.2.2. Normativa di riferimento
- 1.2.3. Costruzione di tombe private e loculi
- 1.2.3.Bis Riduzione aree di rispetto
- 1.2.4. Trattamento antiputrefattivo
- 1.2.5. Comunicazione e registrazione dati mortalità.

Cap. 3 - Esercizio dell'attività di vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie

- 1.3.1. Ambiti dell'attività di vigilanza
- 1.3.2. Figure soggette a vigilanza
- 1.3.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza
- 1.3.4. Obbligo della registrazione dei titoli
- 1.3.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti
- 1.3.6. Certificato di assistenza al parto
- 1.3.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni
- 1.3.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge
- 1.3.9. Vendita presidi medico-chirurgici

TITOLO II

I G I E N E D E L T E R R I T O R I O

Cap. 1 - Scarichi idrici

- 
- 2.1.1. Insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio
 - 2.1.2. Scarichi provenienti da laboratori a analisi mediche e simili

Cap. 2 - Suolo

2.2.1. Irrigazioni

2.2.1.bis Terreni non edificati

- 
- 2.2.2. Spargimento di liquami a scopo agricolo (ABNOGARD)
 - 2.2.3 Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi
 - 2.2.3. bis Documentazione richiesta per rilascio autorizzazione
 - 2.2.4. Serbatoi
 - 2.2.5. Condotti di collegamento
 - 2.2.6. Zone di carico e scarico
 - 2.2.7. Svuotamento delle opere di smaltimento
 - 2.2.8. Servizio di Svuotamento
 - 2.2.9. Norma transitoria

Cap. 3 - Acque Superficiali

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

Cap. 4 - Fognature

- 2.4.1. Condotture pluviali
- 2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura
- 2.4.3. Impianti di smaltimento singoli

- 1.3.10. Autorizzazione sanitaria
- 1.3.11. Domanda di autorizzazione sanitaria
- 1.3.12. Norma transitoria
- 1.3.13. Determinazioni successive
- 1.3.14. Direzione e responsabilità sanitaria
- 1.3.15. Archiviazione e conservazione dei dati

Cap. 4 - Pubblicità sanitaria

- 1.4.1. Autorizzazione
- 1.4.2. Pubblicità relativa all'attività professionale
- 1.4.3. Pubblicità relativa a strutture sanitarie
- 1.4.4. Pubblicità relativa alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie
- 1.4.5. Pubblicità relativa ad attività parasanitaria
- 1.4.6. Obblighi connessi con la diffusione pubblicitaria
- 1.4.7. Diffida e revoca dell'autorizzazione
- 1.4.8. Norma transitoria

Cap. 5 - Medicina legale.

Certificazioni nell'interesse della collettività.

- 1.5.1. Competenze.
- 1.5.2. Accertamenti di idoneità alla guida
Allegati n°5



Cap. 5 - Inquinamento dell'aria.

(Comuni in zona di controllo di cui all'art.2 della Legge 13/7/66, n°615)

- 2.5.1. Ambito della disciplina
- 2.5.2. Impianti termici civili
- 2.5.3. Contenuto di zolfo
- 2.5.4. Camini
- 2.5.5. Impianti termici civili di potenzialità inferiore ai 100.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali
- 2.5.6. Focolari
- 2.5.7. Caratteristiche dei camini
- 2.5.8. Ordinanze contingibili ed urgenti
- 2.5.9. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento
- 2.5.10. Sistemi di lavaggio e pulizia
- 2.5.11. Camini negli insediamenti produttivi
- 2.5.12. Autorizzazione all'impiego di combustibili
- 2.5.13. Attività che usano solventi organici
- 2.5.14. Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.)
- 2.5.15. Divieto di combustione all'aperto

(ABROGATO)



Cap. 6 - Inquinamento dell'aria.

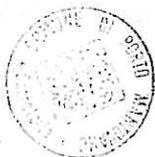
(Comuni in zona di controllo di cui all'art.2 della legge 13/7/1966, n°615)

- 2.6.1. Ambito della disciplina
- 2.6.2. Impianti termici civili
- 2.6.3. Focolari
- 2.6.4. Deficienze strutturali degli impianti
- 2.6.5. Caratteristiche dei camini
- 2.6.6. Innalzamento dei camini
- 2.6.7. Ordinanze contingibili ed urgenti
- 2.6.8. Altre attività
- 2.6.9. Camini di impianti termici
- 2.6.10. Sistemi di lavaggio e pulizia
- 2.6.11. Divieto di combustione all'aperto
- 2.6.12. Veicoli con motore diesel

ABROGATO tutto Cap. 6!

Cap. 7 - Insediamenti produttivi

- 2.7.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti
- 2.7.2. Comunicazione preventiva di attività
- 2.7.3. Industrie insalubri
 - 2.7.3.1. Classificazione
 - 2.7.3.2. Nuovi insediamenti produttivi
 - 2.7.3.3. Lavorazioni insalubri di 1° classe
 - 2.7.3.4. Insediamenti esistenti
 - 2.7.3.5. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi
 - 2.7.3.6. Ordinanza del Sindaco
- 2.7.4. Tossici ad alto rischio



Cap. 8 - RUMORI

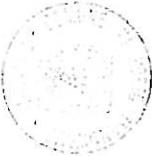
- 2.8.1. Campo di applicazione
- 2.8.2. Caratteristiche della strumentazione
- 2.8.3. Modalità generali di misura del rumore
- 2.8.4. Rumore di fondo
- 2.8.5. Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore
- 2.8.6. Tipi di zone
- 2.8.7. Periodi del giorno
- limiti massimi consentiti
- 2.8.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento disturbato
- 2.8.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato
- 2.8.10. Correzioni ai limiti indicati

Cap. 9 - Vibrazioni

- 2.9.1. Campo di applicazione
- 2.9.2. Modalità di misura
- 2.9.3. Limiti massimi consentiti

Cap. 10- Impiego di presidi sanitari per l'agricoltura

- 2.10.1. Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici

- 
- 2.10.1.1. Registro di carico e scarico
 - 2.10.1.2. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire
 - 2.10.1.3. Modalità di preparazione delle miscele
 - 2.10.1.4. Contenitori usati
 - 2.10.2 Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei
 - 2.10.2.1. Autorizzazione
 - 2.10.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione
 - 2.10.2.3. Colture e dimensioni delle aree da trattare
 - 2.10.2.4. Zone sensibili
 - 2.10.2.5. Segnaletica a terra
 - 2.10.2.6. Base a terra - Preparazione delle miscele
 - 2.10.2.7. Erogazione dei prodotti
 - 2.10.2.8. Intervallo di agibilità

- 2.11.1 Campo di applicazione
- 2.11.2 Distanze per nuove costruzioni di allevamenti, stalle, concimaie e vasche di raccolta deiezioni
- 2.11.3 Allevamenti esistenti
- 2.11.4 Depositi
- 2.11.5 Caratteristiche delle stalle
- 2.11.6 Porcilaie per suini ad ingrasso e gestazione
- 2.11.7 Stalle per bovini
- 2.11.8 Norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali
- 2.11.9 Caratteristiche costruttive delle Lagune
- 2.11.10 Caratteristiche costruttive delle vasche
- 2.11.11 Caratteristiche costruttive delle concimaie
- 2.11.12 Classificazione del territorio
- 2.11.13 Piano di utilizzazione agronomica dei reflui e criteri per la loro redazione
- 2.11.14 Calcolo delle dimensioni degli stoccaggi
- 2.11.15 Norme particolari per i caseifici connessi ad allevamenti
- 2.11.16 Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti di suini

- 2.11.17 Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti di bovini
- 2.11.18 Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti avicunicoli e di piccoli animali
- 2.11.19 Caratteristiche degli stoccaggi per allevamenti di Equini ed Ovini
- 2.11.20 Caratteristiche degli stoccaggi per allevamenti canini
- 2.11.21 Utilizzazione dei reflui zootecnici. Norme generali
- 2.11.22 Utilizzazione a scopo agronomico di letame
- 2.11.23 Liquami zootecnici. Procedure per l'autorizzazione allo spandimento agronomico
- 2.11.24 Contenuti del Piano di Utilizzazione Agronomica (PUA)
- 2.11.25 Contenuti del Piano di Utilizzazione Agronomica Semplificato (PUAS)
- 2.11.26 Utilizzo agronomico delle deiezioni. Divieti e norme particolari
- 2.11.27 Trasporto di liquami di origine animale
- 2.11.28 Deroghe e criteri di attuazione
- 2.11.29 Norme transitorie

TITOLO III

AMBIENTI CONFINATI-IGIENE EDILIZIA

Cap. 1 - Norme generali (procedure)

- 3.1.1. Norme di salvaguardia
- 3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di trasformazione urbanistica
- 3.1.3. Documentazione integrativa
- 3.1.4. Valutazione facoltativa di compatibilità ambientale
- 3.1.5. Norma transitoria
- 3.1.6. Licenza d'uso
- 3.1.7. Domanda per abitabilità e licenza d'uso
- 3.1.8. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi
- 3.1.9. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni
- 3.1.10. Dichiarazione di alloggio antigienico
- 3.1.11. Dichiarazione di alloggio inabitabile
- 3.1.12. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici



Cap. 2 - Aree edificabili e norme generali per le costruzioni

- 3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili
- 3.2.2. Protezione dall'umidità
- 3.2.3. Distanze e superficie scoperta
- 3.2.4. Sistemazione dell'area
- 3.2.5. Divieto al riuso dei materiali
- 3.2.6. Intercedini e vespai
- 3.2.7. Muri perimetrali
- 3.2.8. Pareti interne ai fabbricati
- 3.2.9. Marciapiede perimetrale
- 3.2.10. Gronde e pluviali
- 3.2.11. Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

- 3.2.12. Parapetti
- 3.2.13. Disposizioni concernenti la prevenzione dei rischi di caduta dall'alto
(in vigore dal 18/05/2007)

Cap. 3 - Misure igieniche e norme generali
per i Cantieri

- 3.3.1. Demolizioni: difesa della polvere
- 3.3.2. Sistemazione aree abbandonate
- 3.3.3. Allontanamento materiali di risulta
- 3.3.4. Cantieri a lunga permanenza
- 3.3.5. Allontanamento materiale di scavo e demolizione

Cap. 4 - Requisiti degli alloggi

- 3.4.1. Tipologia dei locali -estensione della normativa

Indice di superfici ed altezze

- 3.4.2. Superfici minime
- 3.4.3. Numero di utenti ammissibili
- 3.4.4. Altezze minime e massime
- 3.4.5. Norma transitoria

Illuminazione

- 3.4.6. Aereoilluminazione naturale
- 3.4.7. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta
- 3.4.8. Superficie illuminante utile
- 3.4.9. Calcolo della superficie illuminante in presenza di ostacolo
- 3.4.10. Calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza della finestra
- 3.4.11. Requisiti delle finestre
- 3.4.12. Edifici con impianti di condizionamento e climatizzazione
- 3.4.13. Illuminazione artificiale (art. cancellato)
- 3.4.14. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria (articolo cancellato)
- 3.4.15. Stanze da bagno e W.C.: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata
- 3.4.16. Corridoi, disimpegni, ecc.: superficie minima apribile per il ricambio d'aria, ventilazione forzata
- 3.4.17. Definizione di canne di ventilazione
- 3.4.18. Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi, ventilazione dei locali



- 3.4.19. Divieti di installazione apparecchi a gas
- 3.4.19 bis Nuovi impianti elettrici
- 3.4.20. Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili
- 3.4.21. Apparecchi a gas: targhe e istruzioni
- 3.4.22. Definizione di canna fumaria
- 3.4.23. Definizione di canna di esalazione
- 3.4.24. Allontanamento dei prodotti della combustione
- 3.4.25. Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura
- 3.4.26. Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe
- 3.4.27. Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti
- 3.4.28. Limitazione del tiraggio
- 3.4.29. Canne fumarie di esalazione: dimensionamento
- 3.4.30. Caratteristiche delle canne
- 3.4.31. Messa in opera
- 3.4.32. Canne fumarie singole: caratteristiche
- 3.4.33. Canne fumarie collettive: Caratteristiche
- 3.4.34. Comignoli: tipi
- Temperatura ed umidità
- 3.4.35. Spessore dei muri esterni
- 3.4.36. Impianto di riscaldamento
- 3.4.37. Umidità - condensa
- Isolamento acustico
- 3.4.38. Difesa dal rumore
- 3.4.39. Parametri di riferimento
- 3.4.40. Misurazioni e valutazioni
- 3.4.41. Indici di valutazione di isolamento acustico
- 3.4.42. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi
- 3.4.43. Rumorosità degli impianti



3.4.44. Rumore da calpestio

Rifiuti domestici

3.4.45. Obbligo al conferimento

3.4.46. Depositi e raccoglitori

3.4.47. Caratteristico del locale immondezzaio

3.4.48. Caratteristiche cassoni raccoglitori

3.4.49. Canne di caduta

3.4.50. Rifiuti provenienti da laboratori ed esercizi pubblici

Scarichi

3.4.51. Tipo di scarico

3.4.52. Reti interne

3.4.53. Acque meteoriche

3.4.54. Accessibilità all'ispezione e al campionamento

3.4.55. Caratteristiche delle reti e dei pozzezzetti

Dotazione dei servizi

3.4.56. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima

3.4.57. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici

3.4.58. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina

3.4.59. Acqua potabile

3.4.60. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe

3.4.61. Erogazione dell'acqua - Rete di distribuzione

3.4.62. Addolcitori

Cap. 5 - CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali

3.5.2. Cavedi: dimensioni

3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi

3.5.4. Cavedi: caratteristiche

3.5.5. Cortili: norma di salvaguardia

3.5.6. Accessi ai cortili (art. cancellato)

3.5.7. Pavimentazione dei cortili

3.5.8. Cancelli



- 3.5.9. . . Igiene dei passaggi e degli spazi privati
- 3.5.10. Suolo pubblico: norme generali
- 3.5.11. Concessione di suolo pubblico

Cap. 6 - SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE

- 3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza
- 3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi
- 3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni
- 3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei
- 3.6.5. Condizionamento: caratteristiche degli impianti
- 3.6.6. Condizionamento: prese d'aria esterna
- 3.6.7. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso
- 3.6.8. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione
- 3.6.9. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo
- 3.6.10. Sicurezza delle scale di uso comune
- 3.6.11. Larghezza delle scale
- 3.6.12. Dimensioni delle scale di uso comune
- 3.6.13. Scale a chiocciola
- 3.6.14. Chiusura delle scale di uso comune



Cap. 7 - ESERCIZI DI OSPITALITA' ED ABITAZIONE COLLETTIVA

- 3.7.1. Norme generali
- Alberghi, Motel, Affittacamere
- 3.7.2. Superficie e cubatura minima delle camere
- 3.7.3. Requisiti di abitabilità
- 3.7.4. Servizi igienici
- 3.7.5. Locali comuni: ristoranti, bar, ecc.
- Case ed appartamenti per vacanze, Residenze turistico alberghiere (alberghi residenziali)
- 3.7.6. Requisiti

Ostelli per la gioventu', Collegi
3.7.7. Caratteristiche

Dormitori pubblici - asili notturni-
Ospizi

3.7.8. Dormitori pubblici - Asili notturni:
caratteristiche

3.7.9. Ospizi definizione e caratteristiche



Cap. 8 - STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI PISCINE

3.8.1. Autorizzazione

Stabilimenti balneari

3.8.2. Numero utenze ammissibili

3.8.3. Cabine-spogliatoio - Numero minimo,
caratteristiche, dotazione

3.8.4. Numero minimo dei servizi: caratteri-
stiche e dotazione minima

3.8.5. Docce

3.8.6. Raccoglitore di rifiuti

3.8.7. Pronto soccorso

3.8.8. Luoghi di ristorazione

Alberghi Diurni

3.8.9. Superficie minima dei locali

3.8.10. Servizi igienici

3.8.11. Caratteristiche dei locali: pareti e
pavimenti

3.8.12. Caratteristiche dell'arredamento

3.8.13. Aerazicne

3.8.14. Condizionamento

3.8.15. Locali depositi

3.8.16. Disinfezione

3.8.17. Cambio biancheria

3.8.18. Altre prestazioni dell'albergo diurno

Piscine di uso collettivo

3.8.19. Caratteristiche della vasca

3.8.20. Acqua di alimentazione: caratteristi-
che



- 3.8.21. Alimentazione delle piscine
- 3.8.22. Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua
- 3.8.23. Caratteristiche delle canalette di sfioro
- 3.8.24. Accesso in vasca
- 3.8.25. Uso della cuffia
- 3.8.26. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente
- 3.8.27. Capienza della vasca
- 3.8.28. Tipi di spogliatoi
- 3.8.29. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione
- 3.8.30. Rientro del bagnante dalla vasca (art. cancellato)
- 3.8.31. Proporzionamento delle docce e dei WC
- 3.8.32. Caratteristiche delle zone docce e dei WC
- 3.8.33. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi
- 3.8.34. Insonorizzazione
- 3.8.35. Obblighi del gestore
- 3.8.36. Pronto soccorso
- 3.8.37. Piscina con accesso agli spettatori
- 3.8.38. Deposito materiale

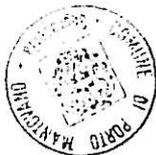
~~Cap. 9~~ - CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

- 3.9.1. Definizione e norme generali
- 3.9.2. Locali per lavorazioni e depositi
- 3.9.3. Dotazione di acqua potabile
- 3.9.4. Scarichi
- 3.9.5. Rifiuti solidi
- 3.9.6. Ricoveri per animali: procedure
- 3.9.7. Caratteristiche generali dei ricoveri (ABROGATO)
- 3.9.8. Stalle per bovini (ABROGATO)
- 3.9.9. Porcili (ABROGATO)
- 3.9.10. Pollai e conigliaie
- 3.9.11. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio
- 3.9.12. Caratteristiche delle concimaie (ABROGATO)
- 3.9.13. Distanza degli allevamenti, stalle, concimaie e vasche di raccolta (ABROGATO)
- 3.9.14. Ristrutturazione di aziende esistenti (ABROGATO)
- 3.9.15. Depositi di sostanze maleodoranti (ABROGATO)

ABROGATI (vedi Tit. II cap. 2.11)

Cap. 10 - EDIFICI PER ATTIVITA' PRODUTTIVE, DEPOSITI

- 3.10.1. Norme generali
- 3.10.2. Isolamenti
- 3.10.3. Sistemazione dell'area esterna
- 3.10.4. Pavimentazione
- 3.10.5. Illuminazione
- 3.10.6. Trasporti interni
- 3.10.7. Dotazione di servizi per il personale
- 3.10.8. Caratteristiche dei servizi igienici
- 3.10.9. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime
- 3.10.10. Spogliatoio dotazione minima
- 3.10.11. Mense: caratteristiche
- 3.10.12. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande
- 3.10.13. Prescrizioni integrative
- 3.10.14. Locali sotterranei e semisotterranei
- 3.10.15. Isolamento acustico



Cap. 11 - LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI

- 3.11.1. Lavanderie: autorizzazione
- 3.11.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido
- 3.11.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali
- 3.11.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione
- 3.11.5. Veicoli per il trasporto della biancheria
- 3.11.6. Biancheria infetta
- 3.11.7. Attività di tosatura animali: autorizzazione

Cap. 12 - AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

- 3.12.1. Autorimesse private: caratteristiche
- 3.12.2. Disposizioni particolari per l'accensione dei motori

Cap. 13 - AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA

3.13.1. Ambulatori: caratteristiche dei locali 152

Cap. 14 - a) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O
PROVVISORIE

b) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAM
PEGGI E VILLAGGI TURISTICI)



FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE

3.14.1. Campo di applicazione

.14.2. Requisiti propri degli alloggi prov
visori

COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI
TURISTICI)

3.14.3. Requisiti dei complessi ricettivi
all'aria aperta

3.14.4. Approvvigionamento idrico

3.14.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime
e caratteristiche

3.14.6. Aerazione, illuminazione dei servizi
idrosanitari

3.14.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per
biancheria, docce all'aperto

3.14.8. Pronto soccorso

3.14.9. Altri servizi

Cap. 15 - REQUISITI DI FRUIBILITA' A PERSONE FISICAMENTE
IMPEDITE

3.15.1. Applicazione del D.P.R. 27/4/1978,
n°384

3.15.2. Estensione della normativa

3.15.3: Regolamentazione generale

Allegato alla deliberazione consigliere
N. 55 del 13/07/95

REGOLAMENTO LOCALE di I G I E N E

TITOLO IV

IL SEGRETARIO GENERALE REGGENTE
(Dott.ssa *Laura Chiodarelli*)

NR_TIT4.wps/GS/03.95

CAPITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

- 4.1.1. Ambiti di vigilanza
- 4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza
- 4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività
- 4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.8. Accertamenti estemporanei
- 4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti
- 4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento
- 4.1.11. Autorizzazione sanitaria
- 4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria
- 4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per laboratori artigianali e stabilimenti industriali
- 4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

CAPITOLO 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E
CONFEZIONAMENTO

- 4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione
- 4.2.2. Caratteristiche dei locali
- 4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita
- 4.2.4. Laboratori artigianali
- 4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita
- 4.2.6. Deroghe

CAPITOLO 4

ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

- 4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali
- 4.4.2. Area di commercio a posto fisso
- 4.4.3. Assegnazione degli spazi
- 4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti
- 4.4.5. Modalità di vendita
- 4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti
- 4.4.7. Strutture di deposito
- 4.4.8. Modalità di vendita

CAPITOLO 5

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

- 4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande
- 4.5.2. Autorizzazioni
- 4.5.3. Requisiti generali
- 4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili
- 4.5.5. Operazioni di pulizia
- 4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali
- 4.5.7. Bar e assimilabili - Requisiti strutturali
- 4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi
- 4.5.9. Installazione impianti di cottura
- 4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne
- 4.5.11. Centri di produzione pasti
- 4.5.12. Unità terminali di distribuzione
- 4.5.13. Olio di frittura
- 4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande
- 4.5.15. Agriturismo

4.8.8. Autorizzazione sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari ex Regolamento Locale di Igiene

4.8.9. Domande per il rilascio della autorizzazione sanitaria

CAPITOLO 9

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

4.9.1. Disposizioni generali

4.9.2. Attingimento dell'acqua

4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento

4.9.4. Fonti non autorizzate

4.9.5. Casi di inadempienza

4.9.6. Caratteristiche costruttive

4.9.7. Pozzi a scavo

4.9.8. Rubinetto per prelievi

4.9.9. Installazione dei contatori

4.9.10. Controlli interni

4.9.11. Aree di salvaguardia

4.9.12. Zone di protezione assoluta

4.9.13. Zona di rispetto

4.9.14. Trattamenti di potabilizzazione

4.9.15. Trattamento domestico dell'acqua

4.9.16. Accesso alle strutture

4.9.17. Segnalazione di variazioni

4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento

4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua

4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari

CAPITOLO 10

PANE, PASTA E SFARINATI

4.10.1. Vendita al pubblico

4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane

- 4.12.9. Modalità igieniche di produzione
- 4.12.10. Residui scongelati
- 4.12.11. Banchi di vendita
- 4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita
- 4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati

CAPITOLO 13

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

- 4.13.1. Vendita
- 4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni
- 4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita
- 4.13.4. Autorizzazione alla vendita
- 4.13.5. Funghi freschi spontanei - Specie di cui è consentita la commercializzazione
- 4.13.6. Certificazione dei funghi freschi spontanei
- 4.13.7. Modalità di vendita
- 4.13.8. Funghi freschi coltivati
- 4.13.9. Funghi condizionati - Autorizzazione
- 4.13.10. Funghi secchi - Specie di cui è consentita la vendita - Autorizzazione
- 4.13.11. Funghi secchi - Modalità di commercializzazione - Indicazioni

CAPITOLO 14

NORMA TRANSITORIA

- 4.14.1. Modalità di adeguamento

ALLEGATO AL TITOLO IV DEL REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE

Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page. The text is arranged in several paragraphs and appears to be a formal document or report.