



COMUNE
di
MISANO ADRIATICO

REGOLAMENTO
COMUNALE
D'IGIENE

- APPROVAZIONE: DELIBERA DI C. C. N° 106 del 16.11.2005

- 1^ VARIANTE : DELIBERA DI C.C. N° 37 DEL 17/05/2012

- 2^ VARIANTE: DELIBERA DI C.C. N° 64 DEL 08/08/2012

Cap. 1 : Disposizioni generali

Cap. 2 : Igiene degli alimenti e delle bevande

Cap. 3: Aspetti igienico – sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio

Indice

Capitolo 1. Disposizioni generali

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

Art. 2 Validità

Art. 3 Deroghe

Art. 4 Violazioni

Art. 5 Sanzioni

Art. 6 Abrogazione di norme precedenti

Art. 7 Autorità Sanitaria Locale

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

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

Capitolo 2. Igiene degli alimenti e bevande

1 a Sezione: Principi generali

Art. 10 – Ambito di applicazione e abrogazioni

2 a Sezione : Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari

Art. 11 Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari

Art. 12 Modalità di presentazione

Art. 13 Autorità competente al rilascio

3 a Sezione : Requisiti igienico-sanitari

Art. 14 Requisiti generali delle strutture

Art. 15 Requisiti specifici delle strutture

Art. 16 Requisiti generali delle apparecchiature e degli utensili

Art. 17 Requisiti specifici delle apparecchiature e degli utensili

Art. 18 Requisiti strutturali dei mezzi di trasporto

Art. 19 Modalità di gestione

Art. 20 Requisiti personali

Art. 21 Prescrizioni particolari

Art. 22 Prescrizioni speciali

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

Art. 23 Requisiti strutturali e di attrezzatura

5 a Sezione : Norme speciali in materia veterinaria

Art. 24 Macellazione dei suini per uso privato familiare

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

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

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

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

Art. 29 Disposizioni per la vendita di carne tritata

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

Art. 31 Pre - incarto di altri alimenti

Art. 32 Disposizioni particolari riguardanti i prodotti della pesca

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

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

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

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

Art. 37 Laboratori lavorazione e invasettamento miele

Capitolo 3: Piscine ad uso natatorio.

Art. 38 Aspetti igienico sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio.

Capitolo 1. Disposizioni generali

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

Il Regolamento Comunale d'Igiene e di Sanità Pubblica Veterinaria, adottato ai sensi degli articoli da 218 e 344 del T.U.LL.SS., detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

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

Art. 2 Validità

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

Art. 3 Deroghe

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

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

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

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

Art. 4 Violazioni

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

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

Art. 5 Sanzioni

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

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

Art. 6 Abrogazione di norme precedenti

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

Art. 7 Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale.

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

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

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

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

- a) devono riferire all'autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della salute pubblica o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e della tutela ambientale;*
- b) curano gli aspetti tecnici degli atti di competenza del Sindaco indicati al primo comma dell'articolo 1 del presente regolamento;*
- c) effettuano la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco di cui al primo comma dell'articolo 1-, nonché sulla applicazione del presente regolamento;*
- d) in ogni caso assicurano la assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, e tutela ambientale.*

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

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

Capitolo 2. Igiene degli alimenti e bevande

1a Sezione: Principi generali

Art. 10 Ambito di applicazione e abrogazioni

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

comunale.

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

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

2a Sezione : Autorizzazioni e nulla osta igienico – sanitari

Art. 11 Autorizzazioni e nulla osta igienico – sanitari

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

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

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

3) ai sensi dell'art. 194 del T.U.LL.SS., R.D. 27.07.1934 n. 1265, è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria l'apertura di stabilimenti balneari;

4) ai sensi dell'art. 29 del R.D. 20.12.1928 n. 3298 sono soggetti al rilascio di autorizzazione sanitaria l'apertura e l'esercizio di spacci per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata;

5) ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 sono soggette al rilascio di autorizzazione sanitaria le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari sfuse per mezzo di veicoli, i veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti, i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati;

6) ai sensi dell'art. 13 del D.L.vo 18.04.94 n. 286 sono soggetti al rilascio di riconoscimento comunitario gli stabilimenti di macellazione, sezionamento e deposito di carni delle specie bovina, suina, ovina, caprina e di solipedi domestici;

7) ai sensi dell'art. 8 del D.L.vo 30.12.92 n. 537 sono soggetti al rilascio di riconoscimento comunitario gli stabilimenti di produzione di prodotti a base di carne;

8) ai sensi dell'art. 8 del DPR 03.08.98 n. 309 sono soggetti a riconoscimento comunitario i laboratori di produzione di carni macinate e di preparazioni di carni;

9) ai sensi dell'art.10 del DPR 14.01.97 n. 54 sono soggetti a riconoscimento comunitario gli stabilimenti di produzione e commercializzazione di latte crudo, di latte alimentare trattato termicamente, di latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e di prodotti a base di latte destinati al consumo umano;

10) ai sensi dell'art. 7 del D.L.vo 30.12.92 n. 531 sono soggetti a riconoscimento comunitario gli stabilimenti, le navi officina, gli impianti collettivi per le aste ed i mercati all'ingrosso dei prodotti della pesca;

11) ai sensi dell'art. 6 del D.L.vo 30.12.92 n. 530 sono soggetti a riconoscimento comunitario i centri di spedizione e di depurazione molluschi;

12) ai sensi del DPR 30.12.92 n. 559 sono soggetti a riconoscimento comunitario la produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina da allevamento;

13) ai sensi del DPR 17.10.96 n. 607 sono soggetti a riconoscimento comunitario i centri di lavorazione della selvaggina;

14) ai sensi dell'art. 7 del DPR 10.12.97 n. 495 sono soggetti a riconoscimento comunitario i macelli, i laboratori di sezionamento, i depositi frigoriferi e i centri di riconfezionamento di volatili da cortile;

15) ai sensi dell'art. 8 del D.L.vo 04.02.93 n. 65 sono soggetti a riconoscimento comunitario gli stabilimenti

per la produzione di prodotti d'uovo;

16) sono soggetti ad autorizzazione sanitaria l'apertura e l'esercizio di rivendite di prodotti della pesca;

17) è soggetto al rilascio di nulla osta sanitario l'esercizio di ciascuna delle seguenti attività: distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, svolte su aree pubbliche in forma fissa o itinerante, anche in occasione di feste tradizionali, fiere paesane, sagre e manifestazioni analoghe, nonché nell'ambito di stand fieristici;

18) sono soggetti al rilascio di nulla osta sanitario l'apertura e l'esercizio di negozi e rivendite di prodotti alimentari e di bevande (con l'eccezione degli alimenti e delle bevande in confezione sigillata) di mense pubbliche e private, nel caso in cui non sia prevista la preparazione di alimenti e bevande, di locali di somministrazione e di aree di somministrazione all'aperto;

19) è soggetto al rilascio di nulla osta sanitario lo svolgimento delle operazioni di congelamento e/o surgelazione di prodotti alimentari effettuate in laboratori di produzione e preparazione di alimenti destinati alla somministrazione e/o vendita nell'annesso esercizio;

20) ai sensi dell'art. 13 della legge 27.01.1968, n. 32 è soggetto al rilascio di attestato di idoneità sanitaria l'utilizzo di locali per il commercio di prodotti surgelati;

Il nuovo titolare di un esercizio esistente, in precedenza già autorizzato o per cui, in passato, sia già stato rilasciato il nulla osta igienico - sanitario, è tenuto, ai sensi del presente articolo, a richiedere nuova autorizzazione sanitaria o, secondo i casi, nuovo nulla osta igienico - sanitario. La presentazione della domanda di rilascio di nuova autorizzazione sanitaria o di nuovo nulla osta igienico - sanitario, qualora il subentrante dichiari l'assenza di modifiche strutturali, funzionali o del tipo di attività esercitata, rispetto a quanto precedentemente autorizzato, è titolo idoneo alla continuazione dell'attività per sessanta giorni dalla data di presentazione della domanda.

Debbono essere comunicate, rispettivamente, al Sindaco ed al competente servizio dell'Azienda USL le modifiche societarie, tra cui è compreso il cambiamento del legale rappresentante, riguardanti la titolarità di autorizzazioni e nulla osta sanitari.

I titolari di esercizi esistenti per i quali, ai sensi del presente articolo, sia previsto l'obbligo di munirsi di autorizzazione e/o nulla osta sanitario non precedentemente previsti da altre norme nazionali o locali vengono invitati per iscritto, dai competenti servizi di vigilanza, a presentare la relativa domanda; trascorsi trenta giorni dalla notifica dell'invito senza che la domanda sia stata presentata si applicano le sanzioni previste dal presente regolamento.

Art. 12 Modalità di presentazione

Le domande per il rilascio delle autorizzazioni e dei nulla osta di cui all'art. 11 debbono essere indirizzate, all'ufficio Comunale preposto, utilizzando la modulistica e seguendo le procedure da questi, allo scopo, predisposte. Per i riconoscimenti comunitari le procedure sono dettate dalle norme di recepimento.

Art. 13 Autorità competente al rilascio

Le autorizzazioni di cui ai punti da 1 a 5 e 16 dell'art. 11 sono rilasciate dal Comune tramite il Dirigente dell'Ufficio preposto ai sensi della vigente normativa; nel caso di attività svolte su aree pubbliche, in forma itinerante nell'ambito del territorio di più comuni, salva la facoltà degli organi di vigilanza di esercitare i necessari controlli ispettivi e di proporre provvedimenti, anche limitativi, si considera valida l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune ove ha sede legale l'attività.

I nulla osta e l'attestazione di cui ai punti 17, 18, 19 e 20 dell'art. 11 sono rilasciati dai competenti servizi dell'Azienda USL. I riconoscimenti dal punto 6 al punto 15 sono rilasciati o dal Comune o dal Ministero della Sanità.

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

attività svolte.

3a Sezione : Requisiti igienico – sanitari

Art. 14 Requisiti generali delle strutture

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

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

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

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

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

e) locali per dimensioni, distribuzione e numero adeguati al tipo di attività svolta, in accordo con quanto specificato nell'allegato I, in particolare devono essere previsti locali distinti per il deposito delle materie prime, per l'attività di produzione, preparazione e confezionamento, per il lavaggio dell'attrezzatura, per il deposito dei prodotti finiti; nei pubblici esercizi dove si svolga attività di ristorazione e nelle attività di ristorazione collettiva è previsto l'obbligo di dotarsi di un vano dove contenere le bevande, di altezza minima di mt. 2 adeguatamente areato con pavimento lavabile e disinfettabile; è consentito stoccare alimenti e bevande nello stesso vano unicamente nel caso che la dispensa abbia una superficie superiore a mq.16 e sia mantenuto nello stoccaggio una divisione funzionale fra alimenti e bevande; nei laboratori di produzione e preparazione annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e di somministrazione, a condizione che il competente servizio dell'Azienda U.S.L. si esprima in senso favorevole, è ammesso riunire in un unico locale di adeguate dimensioni tutte le attività, anche se locali distinti devono comunque essere utilizzati per il ricovero dei prodotti e degli attrezzi utilizzati nelle operazioni di pulizia e sanificazione nonché come spogliatoio e come servizi igienici per il personale e ove previsti, per il pubblico;

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

abbattimento dei fumi e/o odori. La suddetta attrezzatura dovrà essere oggetto di continua manutenzione atta a garantire una costante efficienza. Le attività esistenti che subiscono sostanziali ristrutturazioni dei locali e degli impianti, dovranno attrezzarsi di abbattitore dei fumi come indicato al comma precedente. Le attività esistenti che siano causa di inconvenienti igienici o molestia per gli abitanti della zona circostante accertati dal personale tecnico dell'AUSL dovranno anch'essi adeguarsi a quanto indicato ai commi precedenti.

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

a) adeguata disponibilità di acqua potabile proveniente dal pubblico servizio di acquedotto; solamente in esercizi situati in zone non rifornite dall'acquedotto pubblico potrà essere utilizzata acqua di altra provenienza a condizione che, a cura del titolare e con la periodicità prescritta dal competente servizio dell'Azienda USL, siano eseguiti, con esito favorevole, accertamenti di laboratorio riguardanti almeno i parametri compresi nell'allegato A (chimico e batteriologico) del D. L.gs.vo n. 31/2001 ed a condizione che il competente Servizio dell'Azienda USL accerti l'idoneità del manufatto, degli impianti, e dei sistemi di protezione utilizzati per la captazione della risorsa idrica. La costruzione e l'installazione di serbatoio di accumulo dell'acqua potabile negli edifici, deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua, quando destinata al consumo umano, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente. Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati; le vasche di accumulo devono essere chiuse e collocate in appositi vani del fabbricato, al riparo da ogni possibilità di inquinamento, sollevati da terra e ispezionabili da tutti i lati, di materiale idoneo per alimenti. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile dette cisterne interrate potranno essere consentite su parere dell'AUSL – Dipartimento Sanità Pubblica – (vedi deliberazione del Comitato dei Ministri 04/02/1977)

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

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

Art. 15 Requisiti specifici delle strutture

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

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

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

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

d) i locali ad uso spogliatoio debbono avere pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2 ed essere dotati di armadietti a doppio scomparto, in ragione di uno per ogni operatore

addetto alle attività di produzione, preparazione e confezionamento; nei laboratori esistenti di produzione, preparazione e confezionamento annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e di somministrazione lo spogliatoio può essere collocato nel locale “antibagno” a condizione che quest’ultimo sia di dimensioni adeguate e venga riconosciuto idoneo dal competente servizio dell’Azienda USL;

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

f) i locali “WC” riservati al pubblico, ove presenti, devono essere accessibili dall’interno dell’esercizio (solamente in chioschi bar o ristoranti ad attività stagionale collocati nell’arenile, senza affaccio sulla pubblica via, è permesso l’accesso dall’esterno) ed essere preceduti da locale “antibagno”, con la sola eccezione del WC per persone disabili, a condizione che esso non si apra direttamente su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone; entrambi i locali “antibagno” e “WC” debbono avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, fino ad un’altezza dal piano del pavimento di m 2. Nel locale “antibagno” debbono essere collocati almeno un erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere ed un lavandino con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula. La porta di accesso all’antibagno deve essere dotata di sistema di chiusura automatica con apertura a spinta verso l’esterno. Nel locale “WC” devono essere collocati almeno un gancio appendiabiti, una mensola posa oggetti delle dimensioni minime di **cm 30 x 40**, un W.C. e carta igienica;

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

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

Requisito	Altezza media minima	Altezza minima	Superficie minima	R.I. e R.A. minimo
Locale				
Camera a 1 letto	Cm 240	Cm 200	24 mc	1/8 (almeno 50% a parete)
Camera a 2 letti	Cm 240	Cm 200	42 mc	1/8 (almeno 50% a parete)
Camera a 3 letti	Cm 240	Cm 200	60 mc	1/8 (almeno 50% a parete)
Servizi Igienici	Cm 240	Cm 200	3 mc	/
Soggiorno bar ** e spazi comuni	Cm 240	Cm 200	Non prevista	1/8 (almeno 50% a parete)

Restano validi e pertanto applicabili, in quanto non specificatamente derogati con la presente, tutti gli altri requisiti igienico - sanitari in particolare quelli al rispetto delle norme sull’isolamento termico delle pareti e coperture dei locali, previsti dalla vigente normativa per il rilascio dell’autorizzazione sanitaria di cui all’art. 231 del T.U. LL.SS. 1235/1934. Ai fini della determinazione della capacità ricettiva degli esercizi

alberghieri, così come sopra calcolata, oltre alla percentuale di riduzione massima fissata dalla Legge n.203/1995 nelle diverse tipologie alberghiere, e cioè fino al 25% nelle strutture alberghiere esistenti, classificate ad una stella, a due o tre stelle, e fino al 20% nelle strutture alberghiere esistenti classificate a quattro stelle, cinque stelle o cinque stelle lusso, è fissata un'ulteriore percentuale intermedia del 15% da applicarsi a tutte le tipologie alberghiere.

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

l) l'altezza dei pubblici esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengono una o più fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, anche di nuova attivazione, situati nel centro storico e/o negli edifici di particolare interesse storico, e/o culturale ed architettonico, che non abbiano una certificazione di usabilità dell'edificio compatibile con l'attività che si andrà ad implementare, ad eccezione dei laboratori artigianali che abbiano più di 5 dipendenti, può derogare ai metri 3 di altezza previsti e comunque essere non minore di mt.2,70, purché siano rispettati i parametri di areazione e illuminazione naturali previsti (R.I. maggiore o uguale a 1/8, R.A. maggiore o uguale a 1/16) e nel caso di areazione esclusivamente artificiale venga assicurato un ricambio d'aria pari a 32 mc./ora per persona, in rapporto alla cubatura del locale ed al numero delle persone. La illuminazione artificiale è consentita e deve essere idonea per qualità e intensità. Sono fatte salve le misure previste per i vani accessori al laboratorio: dispensa, servizi, spogliatoi, per le quali valgono le misure previste nelle tabelle allegate;

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

- La pavimentazione deve essere costituita da materiale lavabile e disinfettabile (ad esclusione ad esempio di ghiaia, terriccio, sabbia e asfalto);
- L'adeguamento alle norme di cui sopra, avverrà entro 18 mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento. Nelle more, le attività hanno 60 giorni di tempo per presentare domanda di autorizzazione sanitaria che verrà rilasciata in forma provvisoria in deroga ai requisiti sopra citati a condizione che siano soddisfatte le prescrizioni delle successive linee;
- Deve esserci una separazione rispetto all'ambiente esterno all'esercizio e dalla quale sia possibile ben evidenziare i confini della propria attività;
- Nel caso di attività di ristorazione, (ad esclusione della somministrazione di pizza), per accedere all'area esterna non adiacente all'esercizio con attraversamento di area di passaggio, tipo marciapiede, ecc., solo nel caso di attraversamento di aree pubbliche di almeno 4 metri dalla porta d'ingresso del locale, il personale di servizio ha l'obbligo di proteggere le pietanze con apposite campane di materiale idoneo agli alimenti, o con carrelli attrezzati al mantenimento delle temperature.

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

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

Tutti i locali di cui ai punti precedenti debbono essere raggiungibili dall'interno dell'esercizio, laboratorio o stabilimento senza bisogno di attraversare spazi posti all'aperto, fatta eccezione per gli spazi di somministrazione autorizzati all'aperto alle condizioni di cui al punto n) e fatta eccezione per i vani di deposito esterno di bottiglie e lattine di bevande purché situate nelle immediate adiacenze.

n) Per i locali destinati all'alloggiamento dei distributori automatici per la vendita di alimenti e bevande confezionati per il consumo sul posto nelle aree demaniali marine e nelle attigue aree dell'arenile di nuda proprietà comunale, sono richiesti i seguenti requisiti: locali coperti, non promiscui con altri locali di servizio (uffici, spogliatoi, depositi, ecc.), aventi una altezza media di mt. 2,10, con apertura accessibile per i portatori di handicap e una superficie minima di mq. 4,00, per un distributore, e mq. 6,00, per due distributori. La pavimentazione deve essere realizzata con materiale lavabile e disinfettabile (esclusa ghiaia, terriccio, sabbia o asfalto); il corsello di accesso deve avere ampiezza di 1,50 mt..

Art. 16 Requisiti generali delle apparecchiature e degli utensili

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

- a) le apparecchiature, gli utensili ed i piani di lavoro utilizzati per la produzione, preparazione, cottura, confezionamento, conservazione, distribuzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande debbono essere costruiti con materiali atossici ed idonei al contatto con alimenti e bevande, presentare superfici lisce, facilmente lavabili e disinfettabili; negli esercizi di macelleria sono consentiti ceppi e taglieri in legno con superficie mantenuta pulita e levigata;*
- b) è permesso l'utilizzo di materiali tradizionalmente adoperati per lo svolgimento di specifiche lavorazioni, e non rispondenti ai requisiti previsti al punto a), a condizione che non esistano alternative tecnologicamente praticabili in grado di garantire analoghi risultati qualitativi, che l'utilizzo dei predetti materiali non costituisca un pericolo per la qualità igienica degli alimenti e che gli stessi materiali vengano approvati dal servizio dell'Azienda USL competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o del nulla osta sanitario;*
- c) le apparecchiature utilizzate per la conservazione di alimenti e bevande a temperatura controllata devono essere in grado di garantire, anche in relazione alla loro collocazione, condizioni di temperatura conformi a quanto previsto dalla vigente normativa ed adeguate alla corretta conservazione di alimenti e bevande; laddove si utilizzino come materie prime carni fresche non protette queste debbono essere conservate in una cella o in un comparto frigorifero riservato esclusivamente ad esse; le apparecchiature di refrigerazione e quelle per la conservazione di alimenti congelati e surgelati debbono essere dotate di termometro a lettura esterna, quelle per il mantenimento in caldo degli alimenti di termostato e di termometro a lettura esterna;*
- d) qualora le attrezzature di cui al punto c) vengano utilizzate per esporre alimenti e bevande destinate alla distribuzione, somministrazione o vendita, il termometro deve essere posto in maniera da permettere la lettura della temperatura al pubblico;*
- e) i contenitori per i rifiuti solidi devono essere lavabili e disinfettabili, dotati di sacco impermeabile e muniti di coperchio a tenuta con comando di apertura a pedale;*
- f) un locale deve essere riservato al deposito del materiale di confezionamento ed imballaggio; nel caso che tali materiali siano di modesta entità si ritiene sufficiente la presenza di uno o più armadi collocati all'interno del laboratorio o nella dispensa..*

Art. 17 Requisiti specifici delle apparecchiature e degli utensili

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

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

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

manifestazioni analoghe nel rispetto di quanto disposto dalla normativa nazionale vigente.

Art. 18 Requisiti strutturali dei mezzi di trasporto

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

- a) essere idonei, anche per la presenza di appositi setti, ripiani o scaffalature, a garantire un'ordinata collocazione e suddivisione delle merci;*
- b) essere realizzati, nella parte destinata al trasporto di alimenti e bevande, in materiale continuo, liscio, facilmente lavabile e disinfettabile ed idoneo, fatti salvi i mezzi utilizzati unicamente per il trasporto di confezioni sigillate, al contatto con alimenti;*
- c) essere mantenuti in buone condizioni di pulizia;*
- d) essere dotati, se forniti di gruppo refrigerante e destinati al trasporto di alimenti e bevande da mantenere a temperatura controllata, di termometro a lettura esterna;*
- e) essere in possesso del certificato ATP rilasciato dal competente ufficio della pubblica amministrazione;*
- f) essere dotati, per il trasporto dei surgelati, delle carni macinate e delle preparazioni di carni, di un dispositivo per la registrazione delle temperature di trasporto;*
- g) essere dotati, se adibiti al trasporto di prodotti della pesca, di vaschetta per la raccolta delle acque di fusione del ghiaccio.*

Art. 19 Modalità di gestione

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

- a) essere effettuati regolari interventi di manutenzione delle strutture e dei locali, in maniera da garantire la permanenza di adeguati requisiti igienico - sanitari;*
- b) essere effettuati regolari interventi di manutenzione e/o sostituzione delle apparecchiature e degli utensili, in modo da garantire la permanenza di adeguati requisiti igienico - sanitari;*
- c) essere garantite condizioni di pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature adeguate al tipo di attività svolta in maniera da evitare ogni pericolo di contaminazione degli alimenti e delle bevande; Ciò deve essere realizzato mediante interventi di pulizia di tipo ordinario (da effettuare, almeno, al termine di ogni ciclo di lavorazione) e straordinario;*
- d) essere effettuati gli interventi di disinfestazione necessari ad evitare la presenza di animali infestanti;*
- e) non essere presente un eccessivo grado di umidità, odori anomali o qualunque altro stato che possa pregiudicare la buona conservazione degli alimenti.*

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

Art. 20 Requisiti personali

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

- a) essere in buone condizioni di salute ed indenni da malattie della cute o di altri organi ed apparati suscettibili di trasmissione attraverso gli alimenti; in particolare debbono essere allontanati dall'attività lavorativa, a cura del datore di lavoro, i soggetti affetti da malattie o lesioni infette della cute suscettibili di trasmissione e quelli affetti da diarrea, la riammissione dei quali sarà condizionata al giudizio favorevole del competente servizio dell'Azienda USL;*
- b) curare in maniera scrupolosa l'igiene personale ed in particolare quella delle parti scoperte del corpo; coloro che sono impegnati in attività di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande non debbono indossare, anelli, bracciali, orologi ed altre potenziali sorgenti di contaminazione;*
- c) essere vestiti con abiti o sopra vesti puliti e di colore chiaro, da utilizzare solamente durante la permanenza nei locali ove si svolge l'attività;*

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

Art. 21 Prescrizioni particolari

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

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

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

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

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

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

Art. 22 Prescrizioni speciali

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

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

Art. 23 Requisiti strutturali e di attrezzatura

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

Gli stessi esercizi, laboratori e stabilimenti qualora vengano sottoposti ad interventi che comportino modifiche dei parametri dimensionali o della destinazione d'uso dei locali che li compongono, possono

derogare nelle parti modificate, a quanto previsto nel presente regolamento sulla base delle indicazioni impartite, volta per volta, dal servizio dell'Azienda USL competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta sanitario, che terrà nel debito conto la compatibilità tecnica ed economica degli interventi con le caratteristiche dell'azienda, nonché il miglioramento complessivo degli ambienti o del ciclo produttivo.

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

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

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

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

5a Sezione: Norme speciali in materia veterinaria

Art. 24 Macellazione dei suini per uso privato familiare

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

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

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

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

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

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

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

b) un locale di macellazione provvisto di un reparto per lo stordimento, il dissanguamento e la spellatura, distinto e separato dal reparto di eviscerazione ed eventuale incassettamento;

c) una cella o armadio frigorifero per la conservazione delle carni;

d) un locale refrigerato per la raccolta ed il deposito del sangue e dei sottoprodotti qualora gli stessi non possano essere prontamente allontanati dall'impianto (comunque nella stessa giornata di macellazione) e smaltiti nel rispetto delle vigenti disposizioni;

e) servizi igienici adiacenti all'impianto, ma non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E' vietato il congelamento di carni fresche.

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

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

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

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

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

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

Art. 29 Disposizioni per la vendita di carne tritata

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

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

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

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

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

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

La vendita di dette carni dovrà avvenire in giornata.

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

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

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

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

Art. 31 Pre - incarto di altri alimenti

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

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

Art. 32 Disposizioni particolari riguardanti i prodotti della pesca

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il prodotto deve essere acquistato unicamente in confezioni originali.

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

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

Art. 37 Laboratori lavorazione e invasettamento miele

In deroga a quanto precedentemente esposto sui requisiti dei laboratori di produzione, i piccoli produttori, ivi compresi i produttori agricoli ai sensi della Legge 59/63 che svolgono l'attività apistica a titolo non

prevalente e vendono il miele direttamente al consumatore finale e gli apicoltori che vendono il miele esclusivamente all'ingrosso possono essere autorizzati a svolgere la loro attività stagionale in locali aventi i seguenti requisiti:

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

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

Cap. 3 – Piscine ad uso natatorio

Art. 38 Aspetti igienico sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio.

1)- Definizioni

Si definisce **piscina** un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, sportive e formative e terapeutiche esercitate nell'acqua contenuta nelle vasche stesse.

Per "piscina ad uso terapeutico" si intende la piscina nella quale vengono svolte attività di cura e riabilitazione; tali strutture sono disciplinate da norme specifiche e non vengono regolamentate dal presente atto.

Per "piscina termale" si intende la piscina che utilizza acque definite come termali dalla Legge 24 ottobre 2000 n.323 "Riordino del settore termale" e per gli scopi dalla stessa legge consentiti Per "vasca di piscina" si intende il bacino artificiale, la cui acqua viene utilizzata per più turni di attività, con reintegri e svuotamenti periodici, e viene mantenuta nelle condizioni previste dall'Allegato 1 e Tabella A dell'Accordo Stato-Regioni del 2003 mediante impianti di trattamento proporzionati alle dimensioni e all'utilizzo del bacino stesso.

Per "vasca di piscina" si intende il bacino artificiale, la cui acqua viene utilizzata per più turni di attività, con reintegri e svuotamenti periodici, e viene mantenuta nelle condizioni previste dall'Allegato 1 e Tabella A dell'Accordo Stato-Regioni del 2003 mediante impianti di trattamento proporzionati alle dimensioni e all'utilizzo del bacino stesso.

Per "bacino di balneazione" si intende il bacino artificiale alimentato con acque superficiali marine o dolci già classificate come acque di balneazione in base alla normativa vigente e in quanto tali soggette al rispetto dei requisiti igienico ambientali previsti dalla normativa stessa.

In detti bacini l'acqua viene mantenuta nelle condizioni di idoneità alla balneazione mediante continua immissione di nuova acqua avente le caratteristiche di idoneità alla balneazione, con portata proporzionata alle dimensioni del bacino stesso.

A tali strutture, i parametri di cui all'Allegato 1 si applicano limitatamente ai punti 1.7 (requisiti illuminotecnici) e 1.8 (requisiti acustici). Per l'applicazione dei requisiti strutturali e gestionali previsti dalle disposizioni regionali ogni riferimento agli altri parametri dell'Allegato 1 deve intendersi sostituito con il riferimento ai requisiti stabiliti in base alla vigente normativa sulle acque di balneazione.

2) - Classificazione delle piscine

Ai fini igienico sanitari le piscine sono classificate in:

2.1 – *in base alla loro destinazione le piscine si distinguono nelle seguenti categorie e relativi gruppi:*

2.1.1 - CATEGORIA A - Piscine di proprietà pubblica o privata, destinate ad utenza pubblica.

In base alle caratteristiche gestionali questa categoria è suddivisa nei seguenti gruppi:

Gruppo a1) - Piscine, di proprietà pubblica o privata, con accesso di pubblico indifferenziato a pagamento

Gruppo a2) - Piscine ad uso collettivo. Sono quelle inserite in strutture già adibite in via principale ad attività accessibili ai soli ospiti, clienti, soci, quali ad esempio:

a2.1 - pubblici esercizi;

a2.2 - attività ricettive turistiche e agrituristiche;

a2.3 - collettività quali collegi, convitti, scuole, comunità, case di riposo, ecc.;

a2.4 - palestre, centri estetici e simili;

a2.5 - circoli, associazioni;

Gruppo a3) - Impianti finalizzati al gioco acquatico.

Gruppo a4) - Strutture complesse comprendenti piscine rientranti in più di uno dei precedenti gruppi.

2.1.2 - CATEGORIA B - Piscine facenti parte di condomini e destinate esclusivamente all'uso privato da parte degli aventi titolo e loro ospiti.

In base al numero di unità abitative questa categoria è suddivisa nei seguenti gruppi:

Gruppo b1) - Piscine facenti parte di condomini, superiori a quattro unità abitative.

Gruppo b2) - Piscine facenti parte di condomini, fino a quattro unità abitative.

Si intende per "condominio" un edificio o complesso edilizio la cui proprietà è regolata dal TITOLO SETTIMO, CAPO II del Codice Civile. Sono escluse dall'applicazione della presente disposizione le piscine costituenti pertinenza delle singole abitazione.

2.2 - *In base alle caratteristiche strutturali ed ambientali le piscine si distinguono le seguenti tipologie:*

Tipologia 1 *Piscine scoperte: costituite da complessi con uno o più bacini artificiali non confinati entro strutture chiuse permanenti;*

Tipologia 2 *Piscine coperte: costituite da complessi con uno o più bacini artificiali confinati entro strutture chiuse permanenti;*

Tipologia 3 *Piscine di tipo misto: costituite da complessi con uno o più bacini artificiali scoperti e coperti utilizzabili anche contemporaneamente;*

Tipologia 4 *Piscine di tipo convertibile: costituite da complessi con uno o più bacini artificiali nei quali gli spazi destinati alle attività possono essere aperti o chiusi in relazione alle condizioni atmosferiche.*

2.3 - *In base alla loro utilizzazione si individuano i seguenti tipi di vasche:*

Tipo a *Vasche per nuotatori e di addestramento al nuoto e destinate alle attività agonistiche, aventi requisiti che consentono l'esercizio delle attività natatorie in conformità al genere ed al livello di prestazioni per le quali è destinata la piscina, nel rispetto delle norme della Federazione Italiana Nuoto (FIN) e della Fédération Internationale de Natation Amateur (FINA);*

Tipo b *Vasche per tuffi ed attività subacquee e destinate alle attività agonistiche, aventi requisiti che consentono l'esercizio delle attività in conformità al genere ed al livello di prestazioni per le quali è destinata la piscina, nel rispetto delle norme della Federazione Italiana Nuoto (FIN) e della Fédération Internationale de Natation Amateur (FINA) per quanto concerne i tuffi;*

Tipo c *Vasche ricreative, aventi requisiti morfologici e funzionali che le rendono idonee per il gioco e la balneazione;*

Tipo d *Vasche per bambini, aventi requisiti morfologici e funzionali, quali la profondità ≤ 60 cm, che le rendono idonee per la balneazione dei bambini;*

Tipo e *Vasche polifunzionali, aventi caratteristiche morfologiche e funzionali che consentono l'uso contemporaneo del bacino per attività differenti o che possiedono requisiti di convertibilità che le rendono idonee ad usi diversi;*

Tipo f *Vasche ricreative attrezzate, caratterizzate dalla prevalenza di attrezzature accessorie quali acquascivoli, sistemi di formazione di onde, fondi mobili, ecc.*

2.4 - *Per le piscine destinate allo svolgimento di manifestazioni e/o attività sportive riconosciute dal CONI e dalle Federazioni Sportive Nazionali si applicano anche le norme di tali Organizzazioni Sportive.*

3) Dotazione del personale

3.1 - Ai fini dell'igiene, della sicurezza e della funzionalità delle piscine, si individuano le figure le cui mansioni sotto indicate possono essere espletate dallo stesso soggetto.

3.1.1 - Responsabile della piscina;

il responsabile della piscina è la persona individuata da chi ha la responsabilità giuridica della struttura che risponde del funzionamento della struttura dal punto di vista igienico-sanitario e della sicurezza dei frequentatori e Egli cura l'aspetto igienico sanitario delle vasche e dei servizi a disposizione della struttura e deve assicurare il rispetto dei requisiti igienico ambientali di cui al punto 9 ;è responsabile della valutazione dei rischi chimici, fisici e microbiologici dell'impianto, dell'individuazione dei punti critici e della determinazione delle azioni correttive, nonché della corretta esecuzione e dell'aggiornamento delle procedure di autocontrollo indicate nel piano di autocontrollo redatto nel rispetto dei criteri indicati al punto 5.1.

3.1.2 - Responsabile degli impianti tecnologici;

il responsabile degli impianti tecnologici ha il compito di garantire il corretto funzionamento degli impianti (centrale idrica ed impianti di trattamento dell'acqua, centrale termica ed impianti di produzione acqua calda, impianti elettrici ed antincendio, impianti di riscaldamento, di ventilazione e di condizionamento dell'aria, impianti di smaltimento delle acque e di depurazione, impianti di sicurezza e di allarme).

3.1.3 - L'Assistente bagnanti ;

l'Assistente bagnanti è persona abilitata alle operazioni di salvataggio e di primo soccorso ai sensi della normativa vigente in materia. Vigila ai fini della sicurezza sulle attività che si svolgono nelle vasche e negli spazi perimetrali e sul rispetto del regolamento interno. La sua presenza dovrà essere assicurata durante tutto l'orario di apertura della struttura secondo quanto previsto dal DM 18 marzo 1996 – Norme di sicurezza fatta eccezione per quanto dettato dalle disposizioni tecniche relative alla categoria A gruppo A.2.2.

Il responsabile degli impianti tecnologici e l'assistente bagnanti non sono obbligatorie nelle piscine di categoria B, ma è compito del responsabile della piscina garantire l'igiene e la sicurezza.

Il responsabile della piscina e il responsabile degli impianti tecnologici per la categoria A gruppo A1 devono essere in possesso di requisiti formativi che saranno definiti con successivo provvedimento regionale.

3.2 - Per le piscine di categoria B1, salvo diversa formale designazione, il responsabile della piscina è l'amministratore; in mancanza di amministratore o di responsabile designato rispondono i proprietari nei modi e limiti stabiliti dal Codice Civile e dalle altre leggi che regolano la proprietà negli edifici.

4) - Regolamento interno

4.1 - Le piscine devono essere dotate di regolamento interno, redatto a cura del responsabile della piscina, in riferimento agli aspetti igienico sanitari e comportamentali che contribuiscono a mantenere idonee le condizioni nell'impianto natatorio.

4.2 - Il regolamento interno deve essere esposto ben visibile all'ingresso dell'impianto natatorio e deve essere portato a conoscenza di ciascun utente.

5) – Controlli interni

5.1 - Ai fini di garantire il rispetto dei requisiti di cui al punto 9 e il mantenimento delle condizioni igienico sanitarie e di sicurezza a tutela degli utenti, ogni piscina deve essere dotata di un **piano di autocontrollo, conservato presso l'impianto stesso che, mediante analisi dei processi e dei punti critici e il loro monitoraggio, assicuri il costante rispetto delle condizioni richieste e consenta l'attuazione degli interventi correttivi previsti in modo rapido ed efficace.**

Il piano deve essere redatto secondo i seguenti criteri:

- a) analisi dei potenziali pericoli igienico - sanitari per la piscina;
- b) individuazione dei punti o delle fasi in cui possono verificarsi tali pericoli e definizione delle relative misure preventive da adottare;
- c) individuazione dei punti critici e definizione dei limiti critici degli stessi;
- d) definizione del sistema di monitoraggio;
- e) individuazione delle azioni correttive;
- f) verifiche del piano e riesame periodico, anche in relazione al variare delle condizioni iniziali, delle analisi dei rischi, dei punti critici, e delle procedure in materia di controllo e sorveglianza.

5.2 - Il responsabile della piscina verifica che i controlli interni siano eseguiti secondo il protocollo di

gestione e di autocontrollo redatto sulla base della valutazione del rischio, in cui è considerata ogni fase che potrebbe rivelarsi critica nella gestione dell'attività.

Il responsabile della piscina deve inoltre garantire la corretta applicazione delle procedure e l'aggiornamento delle stesse, qualora necessario al mantenimento dei requisiti igienico sanitari della piscina.

5.3 – Fermo restando quanto previsto dal Decreto ministeriale del 1996 in materia di sicurezza sulle piscine sportive, nelle piscine della categoria A- gruppo A1 il piano di autocontrollo deve contenere anche il numero massimo ammissibile di bagnanti, di frequentatori e di assistenti bagnanti nel rispetto degli obiettivi di cui ai successivi punti 8.5.1 e 8.5.2.

5.4 – I controlli e le manutenzioni devono essere eseguiti anche nelle piscine della categoria B1, anche se in questo caso non è obbligatorio redarre il piano di autocontrollo così come sopra indicato.

5.5 – I controlli e le registrazioni effettuate dal responsabile devono essere documentati e conservati per un periodo di almeno due anni, in modo da poter fornire all'Azienda Unità sanitaria locale tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza ed i risultati delle analisi effettuate.

5.6 - Qualora, a seguito dell'autocontrollo effettuato, il responsabile riscontri valori dei parametri igienico-sanitari in contrasto con la corretta gestione della piscina, deve provvedere alla soluzione del problema e al ripristino delle condizioni ottimali. Se si ravvisa un potenziale rischio per la salute dei bagnanti, il responsabile deve altresì adottare i provvedimenti necessari (esclusione di vasche o sospensione dell'attività dell'intera piscina) e darne comunicazione immediata all'organo di controllo competente.

6) - Controlli esterni

6.1 - I controlli esterni competono all'Azienda Unità Sanitaria Locale competente per territorio. Questa deve procedere alla valutazione del piano di autocontrollo, all'esecuzione di ispezioni, verifiche documentali, misurazioni strumentali e prelievi di campioni per le analisi, secondo piani di controllo predisposti tenendo conto della potenzialità dell'impianto e dell'esistenza di eventuali fattori particolarmente critici valutati nel piano di autocontrollo.

6.2 - I controlli igienico-sanitari dovranno porre particolare attenzione ai punti critici evidenziati nei protocolli di gestione dell'autocontrollo predisposti dal gestore dell'impianto, alle condizioni igienico sanitarie complessive e più in generale all'adeguatezza del protocollo di gestione stesso e delle misure correttive eventualmente intraprese in caso di criticità.

6.3 – I controlli esterni devono verificare l'efficacia dell'autocontrollo e non devono sostituirlo. Infatti il campione per l'analisi deve essere considerato una delle verifiche e non l'unica da effettuarsi nell'ambito dei controlli stessi.

6.4 - Le piscine della categoria A sono soggette in qualsiasi momento ai controlli esterni finalizzati in modo particolare alla verifica della corretta e puntuale esecuzione dei piani di autocontrollo in tutte le fasi da essi previste.

6.5 – Qualora l'organo di controllo accerti che nella piscina siano venuti meno i requisiti igienico sanitari previsti adotterà adeguati provvedimenti, affinché vengano messe in atto le opportune misure per rimuovere le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei frequentatori.

7) – Autorizzazioni

7.1 - Categoria A

Premesso che, ai fini della concessione edilizia e della successiva agibilità (che rappresenta un prerequisito per l'esercizio) sono rilasciati i prescritti pareri igienico sanitari ai sensi della normativa vigente in materia edilizia (DPR 380/2001), l'esercizio dell'attività di piscina di Categoria A è soggetto a comunicazione di inizio attività da presentare all'Autorità Sanitaria e all'Azienda Sanitaria Locale. Tale comunicazione è richiesta anche nel caso di piscina del gruppo a2) la cui struttura principale sia già autorizzata ai sensi dell'art.231 T.U.LL.SS. R.D. 27/07/1934 n.1265.

Sono elementi essenziali della comunicazione:

- a) Ubicazione della struttura e inquadramento urbanistico;
- b) Categoria, gruppo, tipologia della piscina classificata ai sensi del punto 2;
- c) Numero e tipo di vasche classificate ai sensi del punto 2;
- d) Numero massimo di utenti ammissibili;
- e) Responsabile della gestione della piscina;
- f) Documentazione tecnica descrittiva dell'intera struttura e degli impianti di trattamento dell'acqua, comprendente almeno una relazione tecnica, planimetria, piante, sezioni quotate e con l'indicazione di ogni destinazione d'uso di locali comprensiva delle superfici di illuminazione e

ventilazione; descrizione e progetti degli impianti tecnici di ventilazione, condizionamento, illuminazione, fognatura ecc.; tavola descrittiva del processo di depurazione dell'acqua indicante la loro potenzialità; quadro schematico del sistema di movimentazione dell'acqua (acqua in ingresso, depurazione refluo con indicazione delle direzioni dei flussi e dei punti in cui sono stati ubicati i manometri, ricircolo).

La variazione di uno o più elementi sopra elencati comporta l'obbligo di nuova comunicazione.

Le piscine di Categoria A, gruppo a2), possono essere temporaneamente utilizzate per lo svolgimento di manifestazioni locali aperte alla frequenza di utenti estranei all'ambito di normale esercizio, previa specifica comunicazione da inviare all'Azienda Sanitaria Locale.

7.2 - Categoria B

L'esercizio dell'attività di piscina della Categoria B è subordinato a comunicazione all'Azienda Sanitaria Locale della presenza di una piscina e alle seguenti informazioni:

- a. Anno di costruzione
- b. Materiale di costruzione e dimensione delle vasche
- c. Tipologia di depurazione effettuata.

8) - Utenti

8.1 - Gli utenti della piscina, si distinguono in "frequentatori" e "bagnanti".

8.2 - Sono "frequentatori" gli utenti presenti all'interno dell'impianto natatorio.

8.3 - Sono "bagnanti" i frequentatori che si trovano all'interno della sezione vasche.

8.4 - Il numero massimo di frequentatori ammissibili è determinato, con l'obiettivo di garantire che la fruizione delle vasche, dei solarium, degli spogliatoi, delle docce e dei servizi igienici possa avvenire in modo regolare e agevole.

8.5 - Il numero massimo di bagnanti ammissibili è determinato, in relazione ai diversi tipi di vasche, con i seguenti obiettivi:

8.5.1 - garantire che il carico inquinante dovuto alle attività in acqua, in relazione al volume d'acqua delle vasche, si mantenga entro i limiti della potenzialità degli impianti di trattamento;

8.5.2 - garantire che l'attività natatoria, nelle varie forme previste per le diverse categorie e gruppi di piscine e tipi di vasche, possa svolgersi nel rispetto delle esigenze di sicurezza e di sorveglianza degli utenti;

8.6 - Le piscine della Categoria A1 devono garantire il rispetto del numero massimo di frequentatori e di bagnanti individuato nel piano di autocontrollo.

9) - Requisiti igienico - ambientali

Le piscine di categoria A e B devono rispettare i requisiti igienico ambientali relativi alle caratteristiche delle acque utilizzate, alle sostanze da impiegare per il trattamento dell'acqua, ai punti di prelievo, ai requisiti termogravimetrici, di ventilazione, illuminotecnici e acustici stabiliti dall'Allegato 1 e dalla tabella A dell'"Accordo tra Ministro della Salute, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sugli aspetti igienico-sanitari, per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio", siglato a Roma 16 gennaio 2003.

10) - Requisiti strutturali ed impiantistici

I requisiti strutturali ed impiantistici devono garantire, in particolare, che:

- a) la potenzialità degli impianti di trattamento dell'acqua sia proporzionata al volume dell'acqua contenuta nelle vasche e al carico inquinante conseguente alla loro utilizzazione;
- b) l'attività natatoria si svolga nel rispetto delle esigenze di sicurezza e di sorveglianza, in relazione alle specifiche forme e modalità di svolgimento previste per ciascuna categoria e gruppo di piscine e tipo di vasca;
- c) la pulizia ordinaria e straordinaria, la fruizione degli spogliatoi, delle docce, dei servizi igienici e di tutte le aree accessorie e di disimpegno avvenga in modo regolare e col minimo rischio per la sicurezza dei frequentatori.

11) - Aspetti igienici di gestione

11.1 - In tutti gli ambienti della piscina deve essere praticata quotidianamente la pulizia e la disinfezione, con l'allontanamento di ogni rifiuto, secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo.

11.2 - All'ingresso dell'impianto deve essere presente e ben visibile ai frequentatori il regolamento della piscina nel quale vengono disciplinate le modalità di accesso alle vasche sulla base delle indicazioni fornite dalle disposizioni regionali.

11.3 - Il ricircolo dell'acqua deve avvenire in continuo rispettando i tempi massimi previsti dalle Norme Uni

(allegato) e la quantità di acqua di reintegro giornaliera deve rispettare le percentuali previste dalle Norme UNI.

Almeno il 50% della portata di ricircolo deve fluire in modo continuo ed uniforme, attraverso i sistemi di tracimazione.

11.4 - Durante ogni sospensione temporanea di esercizio delle attività di balneazione per un periodo non inferiore a 8 ore, può essere consentito un tempo massimo di ricircolo di 8 ore.

In nessun caso l'acqua di immissione, esclusa la potabile, deve essere introdotta in vasca senza aver prima subito il necessario trattamento. Ogni 12 mesi le vasche devono essere svuotate completamente e comunque in occasione della riapertura dell'impianto. Sulla tubazione di mandata dell'acqua di reintegro in ogni vasca deve essere installato un contatore totalizzatore.

11.5 - Le acque di ricircolo possono essere trattate in un unico impianto a condizione che ogni vasca posseda il proprio dispositivo di alimentazione dell'acqua e che l'apporto di disinfettante corrisponda ai fabbisogni delle singole vasche. Devono essere previsti dispositivi per il controllo delle portate di ricircolo per ogni singola vasca e per il prelievo dei campioni dell'acqua di approvvigionamento dell'acqua di immissione in vasca.

12) – Disciplina degli scarichi

L'allontanamento delle acque reflue, comprese quelle derivanti dagli impianti di alimentazione delle vasche, deve avvenire in conformità delle norme nazionali e regionali vigenti in materia di tutela di acque dall'inquinamento.

Lo scarico delle acque reflue dovrà essere autorizzato sia che recapiti in pubblica fognatura o in altro recettore e in ogni caso dovrà avvenire in modo tale da non creare inconvenienti di natura igienico sanitaria.

13) - Elementi funzionali del complesso natatorio

Nel complesso piscina, si individuano i seguenti possibili elementi funzionali, la cui presenza e le cui caratteristiche sono definite in relazione alle diverse categorie e tipologie di piscine e tipi di vasche:

13.1- sezione vasche (natatorie e di balneazione);

13.2- sezione servizi;

13.3- sezione impianti tecnici;

13.4- sezione pubblico;

13.5- sezione attività accessorie.

14) – Disposizioni finali

14.1 – I requisiti strutturali, previsti dalle disposizioni tecniche contenute nella presente delibera, si applicano ai nuovi impianti, intendendo per nuovi impianti quelli per i quali, alla data di adozione del presente provvedimento, non sia ancora stato rilasciato il permesso di costruire da parte del Comune competente.

14.2 - Le piscine normate dalla presente Delibera, già in funzione alla data di adozione della presente Delibera, sono tenute ad adeguarsi a quanto previsto ai punti 4) 5) 6) della presente delibera **entro il 30 aprile 2006**. Fermo restando comunque l'obbligo di garantire la salute e la sicurezza degli utenti e degli addetti, le stesse strutture dovranno adeguarsi ai requisiti strutturali previsti nelle disposizioni tecniche in occasione di ristrutturazioni o ampliamenti limitatamente alle sezioni o parti interessate.

14.3 - La Regione potrà emanare ulteriori documenti tecnici per l'aggiornamento delle norme tecniche o per l'eventuale regolamentazione di ulteriori categorie non comprese nel presente atto.

DISPOSIZIONI TECNICHE CATEGORIA A) GRUPPO A1

1- Caratteristiche igienico sanitarie e strutturali delle varie sezioni

Ove sia presente una sezione per il pubblico i posti per gli spettatori, gli spazi accessori, i servizi igienici, le aree ed i percorsi destinati al pubblico debbono essere indipendenti e separati da quelli destinati ai frequentatori delle vasche. Per quanto riguarda le caratteristiche dell'area destinata al pubblico vanno rispettate le norme di sicurezza emanate dal Ministero dell'Interno. Nel caso di contiguità tra l'area riservata al pubblico e quella destinata ai frequentatori delle vasche, va previsto un elemento di separazione in grado di evitare passaggi incontrollati attraverso le due zone. È necessario, inoltre, evitare che le acque di lavaggio delle superfici destinate al pubblico possano refluire verso l'area di pertinenza dei frequentatori delle vasche; a questo scopo si devono adottare opportuni sistemi di intercettazione (. canalette di scolo, pavimentazione inclinata ecc.) per il convogliamento e la raccolta delle acque di lavaggio.

Ove sia prevista una sezione per servizi accessori comprendente aree per attività sportive diverse da quelle natatorie, per il ristoro (bar, tavola calda, ecc.), spazi per attività ricreative e culturali, ambienti per uffici e

riunioni, sale stampa ed altre attività complementari, la stessa deve essere strutturata per uso esclusivo o del pubblico o dei frequentatori delle vasche. Sono ammessi servizi accessori di uso comune solo nel caso che vi sia una netta separazione tra i settori utilizzati dalle due categorie sopra citate senza lacuna interferenza dei relativi percorsi.

Nell'ambito delle zone funzionali relative a: sezione vasche, sezione servizi, sezione pubblico, sezione servizi accessori, deve essere garantita la fruibilità da parte di portatori di handicap, secondo la normativa vigente. All'ingresso dell'impianto deve essere esposto ben visibile il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori che dovrà riportare anche i seguenti elementi di educazione sanitaria, di comportamento e di igiene personale:

- a. i frequentatori, prima di accedere alle vasche debbono sottoporsi ad accurata doccia;
- b. nei percorsi a piedi nudi è consigliato l'uso degli zoccoli di legno o ciabattine di plastica o gomma; l'uso di scarpette da ginnastica è consentito solo al personale di servizio per uso esclusivo all'interno dei percorsi a piedi nudi;
- c. L'uso della cuffia è disciplinato dal regolamento interno della struttura, sulla base delle motivazioni contenute nell'analisi del rischio effettuata dal gestore.

1.1 - SEZIONE VASCHE

Per sezione attività natatoria e balneazione si intende l'insieme delle vasche e degli spazi di pertinenza direttamente interessate alle suddette attività e comprende: le vasche e gli spazi perimetrali intorno ad esse, nonché quelli connessi direttamente alle attività natatorie e di balneazione per consentire la sosta dei frequentatori. Le strutture comprendenti tale sezione devono presentare le seguenti caratteristiche.

1.1.1 - Gli spazi perimetrali, ove previsti, debbono essere accessibili solo a piedi nudi e/o idonei calzari e possedere idonee caratteristiche igienico ambientali tali da assicurare condizioni di pulizia, comfort e sicurezza.

1.1.2 - Le pareti perimetrali, dei locali dove sono ubicate le vasche, dovranno essere di materiale facilmente lavabile, impermeabile antimuffa per un'altezza di 2 mt. Nelle piscine coperte gli spazi per la sosta dei frequentatori debbono essere dimensionati in ragione almeno 0,6 volte la superficie dello specchio d'acqua. Le pareti della vasca debbono essere rivestite di materiale antiscivolo di colore chiaro da usarsi anche per il fondo. Sul bordo della vasca debbono essere apposte marcature indicanti i valori minimi e massimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate, mediante marcatura, le perimetrazioni in corrispondenza delle quali avviene una variazione della pendenza del fondo. Quando la profondità della vasca supera i 60 cm. è necessario prevedere una o più scalette o gradini incassati in relazione alla conformazione della vasca.

Le scalette debbono essere realizzate con materiali resistenti ai prodotti chimici utilizzati nella piscina, muniti di mancorrenti e rigidamente ancorate alla struttura della vasca.

Lo spazio libero tra gli elementi della scaletta e le pareti verticali della vasca deve essere non inferiore a cm 5 e non superiore a cm 10.

1.1.3 - Nelle piscine all'aperto lo spazio per la sosta dei frequentatori (solarium) dovrà avere una superficie non inferiore a due volte l'area delle vasche e gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelle direttamente connesse alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da una struttura continua (barriera) tale da impedire l'accesso dalle zone limitrofe di altezza di almeno 1.00 mt.

1.1.4 - La conformazione delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti, consentire un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino da parte del personale addetto alla vigilanza e assicurare una completa e uniforme circolazione dell'acqua in tutte le sue parti.

1.1.5 - Le caratteristiche costruttive delle pareti delle vasche debbono essere tali da non costituire pericolo per i bagnanti. Nelle zone con profondità fino a mt. 1,80, la pendenza del fondo non deve superare il limite dell'8%. n) per le piscine coperte, l'altezza del vano vasca, misurata dal pelo libero dell'acqua, dovrà risultare non inferiore in ogni punto a m. 3,50.

6. - Gli ancoraggi per i separatori di corsia e comunque qualsiasi altro elemento di fissaggio debbono essere incassati nelle pareti della vasca in modo da non presentare pericolo per i bagnanti.

1.1.7 - Tutte le vasche debbono essere fornite di un idoneo sistema di tracimazione quali canali sfioratori perimetrali, skimmer incassati nelle pareti al livello del pelo d'acqua (solo per le tipologie previste dalle Norme UNI 10637). Nelle vasche per nuotatori, gli skimmer non debbono essere installati nelle pareti di virata.

1.1.8 - La conformazione delle vasche deve, inoltre, assicurare una completa, uniforme e continua

circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino.

1.1.9 - Ai fini della sicurezza dei bagnanti la larghezza di eventuali fessure o il diametro di eventuali forature nelle pareti della vasca o nei suoi componenti non devono essere superiori a mm 8.

1.1.10 - La vasca deve essere circondata da ogni lato da una banchina perimetrale costituita da materiale antisdrucchiolo di larghezza preferibile a mt. 2.00 e comunque non inferiore a mt. 1.50 con un pendenza per evitare ristagno di acqua non superiore al 3%; detta acqua deve essere convogliata in fognatura. Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi debbono avere superfici antisdrucchiolo.

I trampolini e le piattaforme potranno essere installati soltanto in vasche che abbiano i requisiti previsti dalle normative FIN, FINA vigenti in materia.

1.1.11 - In caso di utilizzo di acqua dolce (superficiale o sotterranea) o salata (di mare), il suo approvvigionamento deve avvenire in zone idonee alla balneazione e deve essere sospeso in caso di interdizione della stessa.

L'acqua della vasca, durante le operazioni di ricambio e/o svuotamento, dovrà essere inviata allo scarico.

1.2 - SEZIONE SERVIZI

Per sezione servizi si intende l'insieme dei locali adibiti a spogliatoio e deposito abiti, le docce, servizi igienici, il primo soccorso e i locali destinati al personale di servizio.

1.2.1 Servizi per i frequentatori

1.2.1.1 - Gli spogliatoi e i servizi igienici devono avere altezza minima non inferiore a 2,40 mt. Con idonea areazione ed illuminazione, il pavimento deve essere costituito da materiali resistenti all'azione dei disinfettanti in uso, impermeabili e antisdrucchiolevoli, fornito di griglie di scarico per allontanare rapidamente le acque di lavaggio.

Le pareti degli spogliatoi dovranno essere di materiale facilmente lavabile, impermeabile antimuffa per un'altezza di 2 mt

Gli spogliatoi devono costituire l'elemento di separazione tra il percorso a piedi calzati e il percorso a piedi nudi (o con calzature espressamente previste per l'uso nelle sole aree destinate all'attività di balneazione) . Gli spogliatoi possono essere del tipo a rotazione, singoli o collettivi. Nelle strutture esistenti, nell'impossibilità strutturale di separare i percorsi, possono essere utilizzate modalità organizzative ritenute idonee, introdotte nel regolamento interno.

1.2.1.2 - Il numero dei posti spogliatoio dovrà essere non inferiore ad 1/9 della superficie in mq delle vasche servite. Gli spogliatoi collettivi e quelli singoli devono assicurare una superficie minima di mq 1,6 per persona. Le cabine degli spogliatoi a rotazione si conteggiano pari a 1,5 posti spogliatoio e devono avere le seguenti caratteristiche: devono essere dotate di due porte sui lati opposti l'una si apre sul percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi. Le pareti delle cabine devono avere uno spazio libero fra pavimento e parete di almeno 20 cm e di un ulteriore spazio libero tra parete e soffitto. Le porte devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine chiuse si blocchino dall'interno; devono essere dotate di sedile ribaltabile. Nel caso di complessi attrezzati anche per l'esercizio contestuale di attività diverse da quelle di balneazione (es. palestre o comunque attività al coperto) gli spogliatoi devono essere distinti da quelli delle altre attività o, in alternativa devono essere previsti spogliatoi singoli a rotazione, purché siano rispettate le dotazioni minime per le singole attività, e sia garantita la separazione del percorso sporco-pulito. Il deposito degli abiti può essere effettuato sia con sistemi individuali sia con sistemi collettivi. Nel sistema individuale gli abiti dovranno essere collocati in armadietti chiudibili, dotati di griglie di aerazione, sollevati dal pavimento almeno 20 cm. Nel sistema collettivo gli abiti dovranno essere collocati in appositi contenitori e consegnati al banco consegna e ritiro, accessibili dalle zone a piedi nudi. I contenitori dovranno essere sistemati in modo da garantire la conservazione in condizioni igieniche.

1.2.1.3 - Fermo restando il rispetto delle normative in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche, devono essere previsti :

a. non meno di 4 wc per i primi 25 posti spogliatoio, suddivisi in eguale misura tra uomini e donne; i wc devono aumentare in ragione di 1 ogni ulteriori 25 posti spogliatoio; i locali wc devono avere le porte apribili verso l'esterno ed essere dotati di regolamentare spazio di disimpegno comunicante direttamente con spogliatoio;

b. non meno di una doccia ogni 4 posti spogliatoio, suddivise in eguale misura tra uomini e donne; nelle piscine coperte la zona docce deve comunicare con uno spazio riscaldato e provvisto di asciugacapelli in numero pari ai posti doccia, mentre per quelle scoperte deve essere previsto un numero minimo di 2 asciugacapelli in ogni zona spogliatoio. Nelle piscine scoperte è ammesso un numero di docce 30% con acqua non riscaldata;

c. lavabi o punti di erogazione di acqua potabile in numero complessivo non inferiore a quello dei wc, con distributori di sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso. Negli spazi antibagno deve, comunque, essere disponibile almeno un lavabo ogni 2 servizi.

L'accesso dei frequentatori alle aree delle attività balnearie deve avvenire attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vaschetta lava piedi con doccia, non eludibile, alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante.

Tale vasca, munita di doccia, deve essere realizzata dimensionalmente e strutturalmente in modo da rendere obbligatoria l'immersione completa dei piedi, compresi i calzari, nella soluzione disinfettante, accessibile anche dai disabili con i relativi ausili. Sono ammessi sistemi alternativi con soluzioni a getto e/o a pressione muniti di fotocellula, in grado di garantire ugualmente una adeguata disinfezione.

1.2.2 - Servizi per il personale

Per il dimensionamento dei locali spogliatoio e servizi igienici si fa riferimento a D.Lgs. 626/94. (art.33, punti 11 e 12)

1.2.3 - Servizi per i giudici di gara

Per i servizi a disposizione dei giudici di gara si fa riferimento alle Norme CONI

4. - Locale di primo soccorso

Ogni piscina deve essere dotata di un locale di primo soccorso, preferibilmente ad uso esclusivo della piscina: esso deve essere costituito da un ambiente di adeguata accessibilità e superficie, convenientemente areato ed illuminato, dotato di lavabo con rubinetti a comando non manuale, con acqua potabile. Il locale deve essere chiaramente segnalato e agevolmente accessibile dalla vasca e deve consentire la rapida e facile comunicazione con l'esterno, attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe. Il locale di primo soccorso deve essere dotato di collegamento telefonico con l'esterno e di un servizio igienico ad uso esclusivo.

Nel caso in cui la piscina sia collocata all'interno di una struttura in cui sono presenti anche altre attività, il locale di primo soccorso può anche essere a servizio di dette attività, purché sia garantito un rapido e agevole accesso.

Il locale dovrà disporre di idonei materiali e attrezzature di primo soccorso utilizzabili dall'assistente bagnante in attesa dell'intervento del personale dei servizi pubblici di emergenza.

1.3- SEZIONE IMPIANTI TECNICI

La sezione degli impianti tecnici comprende: centrale idrica ed impianti per il trattamento dell'acqua, centrale termica, impianti per la produzione di acqua calda, attrezzature e materiali per la pulizia e la disinfezione, impianti elettrici e telefonici, impianti antincendio, impianti di riscaldamento, di ventilazione e condizionamento dell'aria, impianti di comunicazione interne, impianti di smaltimento delle acque, di depurazione ed impianti di sicurezza e di allarme.

Tutti gli impianti ed i relativi accessori debbono essere facilmente identificabili attraverso apposita segnaletica che ne indichino la funzione.

Per quanto possibile debbono adottarsi sistemi automatici di controllo e di manovra degli impianti tecnologici.

I locali destinati alle apparecchiature per il trattamento dell'acqua devono strutturalmente e funzionalmente essere divisi in due locali: uno destinato alle apparecchiature di trattamento dell'acqua e l'altro destinato al deposito dei contenitori e delle relative apparecchiature di dosaggio delle sostanze disinfettanti, dei flocculanti e degli additivi.

Detti locali devono essere dotati di idonea ventilazione e separati dalla centrale termica.

Tutti gli impianti tecnologici dovranno essere conformi alle normative di settore vigenti, in particolare, per quanto riguarda gli impianti di trattamento dell'acqua di piscina si rinvia alle specifiche Norme UNI (allegate).

1.4 - SEZIONE PUBBLICO

Per sezione pubblico si intende l'insieme degli spazi adibiti ad atrio, posti per spettatori, spazi accessori, servizi igienici. I percorsi destinati al pubblico debbono essere diversi e separati da quelli destinati ai bagnanti. Le zone destinate al pubblico debbono rispondere alle norme vigenti proporzionate in base alla massima presenza consentita di frequentatori (D.M. 18/03/96).

1.5 - SEZIONE ATTIVITÀ ACCESSORIE:

Per sezione attività accessorie si intendono le aree per attività sportive diverse da quelle natatorie, per il ristoro quali bar, tavola calda, ecc., spazi per attività ricreative, culturali, ambienti per uffici e riunioni ed altre attività complementari che devono essere strutturate per uso esclusivo o del pubblico o dei bagnanti.

Tali attività e locali devono rispondere alle rispettive norme di riferimento.

DISPOSIZIONI TECNICHE CATEGORIA A) GRUPPO A.2.2

Le piscine al servizio di attività ricettive turistiche e agrituristiche sono quelle inserite in alberghi, camping, villaggi turistici, agriturismi e similari.

- Regolamento interno

Il regolamento interno relativo al comportamento al comportamento dei frequentatori che dovrà riportare anche elementi di educazione sanitaria, deve essere esposto in posizione visibile e in modo tale da assicurarne la conoscenza da parte degli utenti. Deve contenere almeno i seguenti punti:

- a. indicazione della profondità e di eventuali punti della vasca a profondità ridotta
- b. divieto di fare tuffi in assenza di strutture adeguate;
- c. raccomandazione di non bagnarsi a meno di tre ore dal consumo di un pasto;
- d. obbligo di doccia e pediluvio prima di bagnarsi;
- e. ubicazione dei più vicini servizi igienici;
- f. orari di accesso in piscina;
- g. vietato l'ingresso ai minori di anni 12 non accompagnati.

L'accesso in piscina sarà consentito soltanto negli orari prestabiliti.

- Numero di bagnanti

Nelle vasche per bambini (profondità massima cm 60) il numero massimo di bagnanti contemporaneamente presenti non potrà essere superiore a 1 ogni mq 1,5 di specchio d'acqua .

In tutte le altre vasche, il numero massimo di bagnanti contemporaneamente presenti, non potrà essere superiore a 1 ogni mq 2 di specchio d'acqua.

In generale comunque il numero dei bagnanti dovrà essere tale da garantire che il carico inquinante dovuto alle attività in acqua, in relazione al volume d'acqua delle vasche si mantenga entro i limiti della potenzialità dell'impianto e che l'attività natatoria possa svolgersi nel rispetto delle esigenze di sicurezza e di sorveglianza.

- Dotazione di personale

Il Titolare della attività ricettiva può assumere personalmente l'incarico di responsabile della piscina, addetto agli impianti tecnologici e assistente bagnanti.

La presenza dell'assistente bagnante può non essere obbligatoria nelle strutture ricettive ad uso esclusivo degli ospiti e dei clienti della struttura stessa, purché in presenza delle seguenti condizioni:

- piscina con vasca inferiore a 100 mq e profondità non superiore a 140cm;
- almeno due lati del bordo vasca libero da ostacoli;
- vigilanza adeguata anche con idonei sistemi di controllo e/o di allarme da postazione presidiata; nel caso in cui la vigilanza non sia continuativa i frequentatori devono essere informati;
- presenza di personale addetto ad interventi di pronto soccorso, debitamente formato secondo quanto prevede la normativa vigente, prontamente disponibile durante le ore di apertura della piscina.

Nelle piscine rientranti nelle condizioni sopra riportate e che non hanno l'assistente bagnanti, le modalità organizzative della vigilanza e le procedure di intervento devono essere indicate nel piano di autocontrollo.

- Sezioni vasche

Per sezione attività natatoria e balneazione si intende l'insieme delle vasche e degli spazi di pertinenza direttamente interessate alle suddette attività e comprende: le vasche e gli spazi perimetrali intorno ad esse, nonché quelli connessi direttamente alle attività natatorie e di balneazione per consentire la sosta dei frequentatori. Le strutture comprendenti tale sezione devono presentare le seguenti caratteristiche:

- la conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza. Le pareti delle vasche devono garantire la sicurezza dei bagnanti, le prese di fondo dovranno essere dotate di griglie fisse non amovibili conformi alle norme UNI vigenti;
- sia il fondo che le pareti della vasca debbono essere di colore chiaro, rifiniti con materiale impermeabile e resistente all'azione dei comuni disinfettanti. Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi debbono avere superfici antisdrucchiolo. I materiali in metallo devono resistere alla corrosione. L'altezza del vano vasca negli impianti coperti, misurata dal pelo libero dell'acqua, dovrà risultare non inferiore in ogni punto a m 3,5 e comunque deve essere in ogni punto non inferiore all'altezza minima per l'agibilità;

- debbono essere apposte marcature sul bordo della vasca indicanti i valori massimi e minimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate a mezzo di marcature le perimetrazioni in corrispondenza della quali avviene una variazione della pendenza del fondo;
- a bordo vasca devono essere collocati almeno due galleggianti salvagente regolamentari dotati di fune di recupero;
- gli spazi perimetrali e ove previsti, gli spazi relativi ad attività accessorie praticabili dai frequentatori, devono essere accessibili solo a piedi nudi e/o con idonee calzature e possedere caratteristiche igienico-ambientali tali da assicurare condizioni di pulizia, confort e sicurezza. Le banchine perimetrali debbono avere un'adeguata pendenza verso l'esterno per l'allontanamento delle acque; che devono essere convogliate direttamente in fogna senza possibilità di immissione in vasca;
- gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e balneazione debbono essere delimitate da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe. Tale separazione, che deve comunque rispondere ad esigenze sia di igiene che sicurezza, può essere realizzata anche con elementi mobili (es. fioriere). Nei percorsi a piedi nudi è vietato l'uso di stuoie o tappeti; nella zona solarium deve essere collocato un numero adeguato di contenitori per rifiuti;
- si intende per acqua di trascinamento quella raccolta con sfioro non dipendente dalle variazioni di livello per la presenza dei bagnanti, ma dovuta alla portata di ricircolo, al reintegro ed ai fattori naturali accidentali (pioggia, vento, etc.). Tutte le vasche debbono essere fornite di un sistema di trascinamento delle acque costituito da canali sfioratori perimetrali e/o da skimmer incassati nelle pareti al livello del pelo dell'acqua del bacino per le tipologie previste dalle norme UNI vigenti);
- per piscine con superficie superiore a mq 100 e deve essere disposto almeno sui due lati più lunghi per piscine rettangolari. Per piscine di forme diverse lo sfioro deve interessare almeno il 75% del perimetro della vasca;
- per piscine con superficie di vasca inferiore a mq 100 possono essere utilizzati skimmer, nel rapporto di uno ogni mq 25 di superficie di vasca, escludendo per motivi di sicurezza le pareti di virata;
- i canali sfioratori ed eventuali vasche di compenso-recupero devono essere rivestiti con materiali impermeabili e conformati in modo da consentire una facile pulizia. Le acque di lavaggio del bordo vasca non devono defluire nel canale sfioratore;
- i canali sfioratori dovranno essere comunque conformi alle norme UNI vigenti;
- i trampolini potranno essere installati solo nei casi in cui le vasche abbiano requisiti previsti dalla normativa Fin Fina. Eventuali acquascivoli di altezza maggiore od uguale a 2 metri devono essere conformi alle UNI EN 1069-1 e 2.

Sezione servizi

La sezione che comprende solitamente l'insieme dei locali adibiti a spogliatoio e deposito abiti, le docce servizi igienici, il primo soccorso e i locali destinati al personale di servizio. Per le strutture turistico ricettive si dettano le seguenti disposizioni:

- è obbligatorio disporre nei pressi dell'area balneatoria una vaschetta lava piedi che consenta l'immersione completa dei piedi con doccia, alimentata in modo continuo da acqua contenente una soluzione disinfettante e anche almeno una doccia;
- nelle strutture alberghiere, nei camping e nelle strutture agrituristiche nelle quali l'accesso alle piscine è riservato ad uso esclusivo degli ospiti, non sono obbligatori spogliatoi, né servizi igienici all'interno della sezione vasche. Nelle strutture ricettive dove l'accesso alla piscina sia esteso anche a clienti presenti occasionalmente ad per fruire di un servizio di ristorazione, è invece necessario predisporre un adeguato numero di spogliatoi e servizi igienici;
- deve essere installato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti;
- le prestazioni di primo soccorso devono essere assicurate durante tutto l'orario di funzionamento della piscina da personale adeguatamente formato. La struttura deve essere dotata di presidi di primo impiego e materiali di medicazione, disponibili ed utilizzabili. Dovrà essere consentito un agevole avvicinamento di un'ambulanza.. Ove necessario devono essere previsti mezzi alternativi al pubblico soccorso.

Sezione impianti tecnici

Tutti gli impianti tecnici e relativi accessi debbono essere facilmente identificabili attraverso segnaletica che ne indichi la funzione; devono essere confinati in appositi locali chiusi facilmente ventilabili, ed inoltre dotati di estrattore dell'aria al di sopra dei contenitori per i prodotti chimici.

I contenitori dei prodotti chimici, all'interno del locale impianti tecnici, dovranno avere impresso il nome del principio attivo contenuto ed il relativo titolo; il gestore dovrà conservare le schede tecniche dei prodotti chimici utilizzati a disposizione delle autorità competenti.

Nei locali per impianti tecnici ove sono presenti i contenitori dei prodotti chimici in fase liquida devono essere previsti dei bacini di contenimento; inoltre nello stesso ambiente dove vengono ubicati gli impianti tecnici non possono essere installati degli impianti termici.

Gli impianti tecnici (pompe, filtri, sistema di disinfezione, apparecchiature di misura, vasche di compenso), i ricircoli, i reintegri dell'acqua in vasca dovranno essere conformi e previsti secondo quanto stabilito dalla norma UNI vigente.

I materiali per la pulizia, per la disinfezione degli ambienti ed i prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati in appositi locali asciutti ed aerati. I prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati nelle loro confezioni originali. I materiali di consumo debbono risultare approvvigionati in quantità tale da assicurare in qualsiasi momento una scorta sufficiente a coprire le esigenze di impiego.