

B

COMUNE DI BONIFATI
Provincia di Cosenza

O - ORIGINALE
O - COPIA

DELIBERAZIONE
DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 32 del registro delle deliberazioni

OGGETTO: APPROVAZIONE REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E SANITA.'

L'anno millenovecentonovantacinque addi Venti del mese di Ottobre alle ore 9,00 nella solita sala delle adunanze Consilia-ri del Comune suddetto.

Alla prima convocazione in sessione ordinaria che è stata partecipata ai Sig.ri Consiglieri a norma di legge, risultano all'appello nominale:

1-GERACE Roberto-Sind. Presente;	10-PUGLIANO Francesco.. Presente;
2-LAINO Attilio..... Assente;	11-GROSSO Battista..... Presente;
3-LALIA Antonio..... Presente;	12-RIZZO Guido..... Presente;
4-MOLLO Antonio G... Presente;	13-DE BRASI Mario..... Presente;
5-SARRO Raul Presente;	14-RUGIERO Settimio.... Assente;
6-GARBATO Rosa..... Assente;	15-QUINTIERO Leonardo.. Assente;
7-BORRELLI Antonio.. Presente;	16-TOTO Egidio Assente;
8-OLIVIERO Rosario... Presente;	17-ARCURI Mario..... Presente;
9-AMABILE Francesco.. Presente;	

ASSEGNATI N. 16
IN CARICA N. 16

PRESENTI N. 12 (compr. il Sindaco)
ASSENTI N. 5

Risultato che gli intervenuti sono in numero legale assume la presidenza il Dr. Roberto GERACE nella sua qualità di Sindaco. Assiste il Segretario Comunale Dr. Luigi ANTONUCCI.

LA SEDUTA E' PUBBLICA

REGIONE CALABRIA
Comitato Regionale di Controllo
Sede in Cosenza

N. 9371
16 NOV. 1995

Il Comitato nella seduta del
sentito il relatore
NON RILEVA VIZI

Cosenza, il 1

IL PRESIDENTE
(f. b.)
[Signature]





COMUNE DI BONIFATI
(Prov. di Cosenza)

REGOLAMENTO
DI IGIENE E SANITA'

IL PRESENTE REGOLAMENTO:

1)-E' stato approvato dal Consiglio Comunale nella seduta del _____ con atto nr. _____:

2)-E' stato pubblicato all'Albo Pretorio il giorno _____ al n. _____.

3)-E' stato approvato dal CO.RE.CO. in data _____ al n. _____.

4)-E' stato ripubblicato all'Albo Pretorio il giorno _____ al n. _____.

5)-E' entrato in vigore il _____.

IL SEGRETARIO COMUNALE

ORGANIZZAZIONE SANITARIA

L'autorità Sanitaria del Comune è il Sindaco, il quale per l'esercizio delle funzioni in materia igienico sanitaria si avvale dei competenti servizi della Unità Sanitaria Locale, tenendo presenti le norme fissate dalla legge 8/6/1990, n. 142 riforma delle autonomie locali.

All'organizzazione dei servizi e all'espletamento delle funzioni igienico sanitarie provvede l'Unità socio sanitaria locale.

La legge istitutiva del servizio sanitario nazionale del 23/12/1978, n. 833 nonché la legge regionale e successive modifiche e integrazioni disciplinano le competenze e le strutture dell'unità sanitaria locale.

L'unità sanitaria locale esplica i compiti ad essa demandati dalla legge.

Le ispezioni e la vigilanza igienico sanitaria sono disposte dal Sindaco o dai competenti organi dell'unità socio sanitaria locale secondo le rispettive competenze.

ART. 1
INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Ai sensi dell'art.2 del D.P.R. 24/5/1988,n.203, si intende per inquinamento atmosferico ogni modificazione della normale composizione o stato fisico dell'aria atmosferica, dovuta alla presenza nella stessa di uno o più sostanze in quantità e con caratteristiche tali da alterare le normali condizioni ambientali e di salubrità dell'aria; da costituire pericolo ovvero pregiudizio diretto o indiretto per la salute dell'uomo; da compromettere le attività ricreative e agli usi legittimi dell'ambiente; alterare le risorse biologiche e gli ecosistemi ed i beni materiali pubblici e privati.

ART. 2
RUMORI

La tutela dell'inquinamento acustico disciplina i seguenti rumori:

- a) rumori provenienti da sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterna all'insediamento disturbato ad eccezione dei rumori prodotti dal normale fruire del traffico nelle sue diverse forme;
- b) rumori provenienti da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali ed assimilabili.

Il Sindaco, in base alle norme in vigore, con propria ordinanza stabilisce i limiti massimi ammissibili per ogni tipo di rumore.

ART. 3
REQUISITI DI QUALITÀ E VALORI MASSIMI AMMISSIBILI DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO.

I requisiti di qualità delle acque destinate al consumo umano per la tutela dell'inquinamento e per la salute pubblica e per il miglioramento delle condizioni di vita, sono stabilite dalla legge 24/5/1988, n. 236, con le deroghe di cui al D.M. 14/7/1988.

I parametri con i valori massimi ammissibili degli elementi contenuti nell'acqua sono fissati con decreto ministeriale 14/7/1988.

ART. 4
CONTROLLI

La verifica della buona qualità delle acque destinate al consumo viene esercitata mediante i seguenti controlli periodici:

- a) alla sorgente, ai pozzi ed al punto di presa delle acque;
- b) agli impianti di adduzione, di accumulo e di potabilizzazione;

c) alla rete di distribuzione.

I controlli sono effettuati dal competente ufficio delle U.I.

acc
alt

L
l'a
imp
di

T
chi
suo
del
di

I
men

L
mig
li
for
si
val

C
ese
tri
vis
con

Q
del
lés

ART.5 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Il Comune provvede all'approvvigionamento idrico dell'abitazione mediante acquedotto.

E' fatto obbligo a tutti i cittadini di approvvigionarsi di acqua potabile tramite l'acquedotto stesso.

Chiunque venga a conoscenza di sospetto o constatato inquinamento dell'acqua destinata all'alimentazione umana o del bestiame deve farne immediata denuncia al Sindaco.

ART.6 DENUNCIA DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO AUTONOMO

Tutti i soggetti che, in deroga all'obbligo di cui all'art. precedente, sono legittimamente autorizzati a provvedere autonomamente all'approvvigionamento idrico da fonte diversa dall'acquedotto comunale, devono provvedere alla installazione e al buon funzionamento di idonei strumenti per la misurazione e la portata delle acque prelevate e farne denuncia ai competenti uffici delle province, consorzi e comuni con periodicità non superiore a quella prescritta per i pozzi artesiani.

Le autorità competenti per il controllo qualitativo degli scarichi possono prescrivere l'installazione di apparecchi di controllo degli scarichi potenzialmente pericolosi per la salute pubblica.

Le spese di installazione e gestione sono a carico del titolare dello scarico.

ART.7 DOTAZIONE IDRICA DEGLI AMBIENTI

Tutti gli ambienti destinati ad abitazione, esercizi di attività industriale, commerciale, artigianale, autofficine, rimesse o destinate ad attività ricettiva, ricreativa, sportiva e simili debbono essere dotate di rifornimento idrico.

ART.8 FONTANELLE PUBBLICHE

Le fontanelle pubbliche possono essere alimentate solo da acqua potabile. Nel caso di fontanelle non alimentate da acqua potabile destinata ad altri usi, le stesse dovranno recare un cartello con l'avvertenza "NON POTABILE".

ART.9

CISTERNE

Potrà essere consentito l'uso di cisterne per la raccolta di acque piovane a scopo potabile qualora non vi sia nella località altra possibilità di rifornimento idrico.

La costruzione di tale cisterne deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria e costruite secondo le norme che verranno impartite dal servizio di igiene pubblica, e con gli accorgimenti di sicurezza per l'incolumità pubblica.

ART. 10

CHIUSURA DEI POZZI O CISTERNE FUORI USO O NON IDONEE

Tutti i pozzi o cisterne non autorizzati, fuori uso, oppure dichiarati non idonei dovranno essere colmati sino al livello dal suolo a cura e spese del titolare o in difetto del proprietario del fondo e ricoperti con materiale ritenuto idoneo dal servizio di igiene pubblica.

ART. 11

TUTELA E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Il D.P.R. 8/7/1985 n.349 disciplina e fissa i principi fondamentali per la difesa dell'ambiente.

ART. 12

COMPITI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale partecipa al miglioramento, conservazione e recupero delle condizioni ambientali più conformi alla collettività sensibilizzando mediante idonee forme di informazione, come pubbliche riunioni, avvisi e avvalendosi della collaborazione scolastica tutta la popolazione alla più valida collaborazione per la difesa dell'igiene dell'ambiente.

ART. 13

DIFESA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE

Con deliberazione del Consiglio comunale resa immediatamente esecutiva potranno essere individuate e delimitate zone del patrimonio ambientale del territorio comunale da tutelare come previsto dall'art.2 del D.L. 14/3/1987, n.85, e che verranno segnalate con le tabelle previste dal D.M. 11/4/1987.

ART. 14

DIFESA DEL DIRITTO DI AMBIENTE

Qualsiasi cittadino ha diritto all'informazione dello stato dell'ambiente (art.14 D.P.R. 349) e può denunciare fatti ritenuti lesivi di beni ambientali.

ART. 15
COSTRUZIONI EDILIZIE

Tutta l'attività edilizia nelle sue varie forme è disciplinata dal Regolamento edilizio comunale.

ART. 16
RICHIESTA DI CONCESSIONE O DI AUTORIZZAZIONE EDILIZIA

Chi intenda intraprendere la nuova costruzione di un edificio o interventi edilizi su edifici esistenti, oppure intenda procedere a variazione di uso di un edificio esistente o di parte di esso, deve presentare domanda al Sindaco secondo le vigenti norme e nelle forme fissate dal Regolamento edilizio e dalla normativa vigente, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.

ART. 17
VISITE AI FABBRICATI DI NUOVA COSTRUZIONE O ESISTENTI INTERESSATI DA INTERVENTI EDILIZI.

Nei fabbricati interessati da interventi edilizi, i dipendenti del servizio di igiene pubblica dell'U.S.L. hanno diritto di procedere a sopralluoghi per accertamenti.

La visita igienico sanitaria potrà svolgersi sia nel corso dei lavori, sia a lavori ultimati, per valutare le condizioni di perfetto asciugamento dell'edificio e per accertare l'ottemperanza da quanto previsto nel presente regolamento.

Qualora si rilevino condizioni di insalubrità, il Sindaco può ordinare opportuni lavori di modifica o di risanamento.

ART. 18
AUTORIZZAZIONE ALL'ABITABILITA' O ALL'USABILITA' DEGLI EDIFICI

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede su richiesta dell'interessato, sentito il parere del servizio di igiene dell'U.S.L.

ART. 19
CUCINE, CAMINI E FUMAIOLI

Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso cucina. Tutti i locali adibiti ad uso cucina nelle abitazioni, nei ristoranti, nelle mense, nei luoghi di ristoro ecc. ecc. debbono essere provvisti di aereatori o di cappe che convogliano i vapori e i prodotti della combustione immettendoli in canne murali prolungate sino al tetto ed elevate sopra di esso di quanto stabilito dal Regolamento edilizio, per evitare che le esalazioni ed il fumo diano molestia o creino pericolo per gli edifici vicini.

ART. 20
APPROVVIGIONAMENTO DI ACQUE POTABILI

Ogni fabbricato, ogni alloggio, ogni camera di albergo o pensione devono essere provvisti di acqua potabile proveniente dall'acquedotto comunale, o da pozzo profondo autorizzato.

La condotta di allacciamento dell'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

ART. 21
PIANI INTERRATI O SEMINTERRATI

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, nè ad ambienti di lavoro, ad eccezione delle seguenti attività di servizio: BAR, MAGAZZINI, DEPOSITI, RISTORANTI, DISCOTECHE, COMMERCIO, MENSE E PUBBLICI ESERCIZI (servizi comuni) e artigianali di servizio collegate all'attività sopra richiamate con un numero di addetti non superiore a cinque compresi i familiari, fermo restando il rispetto di tutti i requisiti igienici.

Nel caso di recupero di locali posti nel centro storico possono avere un'altezza minima di mt. 2,50 e comunque non possono essere adibiti ad abitazione.

Tutti i locali interrati o seminterrati adibiti ad usi indicati nel presente articolo, dovranno, ove è possibile, avere un'apertura per una costante aereazione direttamente dall'esterno, o idonei impianti di condizionamento. E' vietata la emissione di salazioni, gas, vapori o polveri attraverso le aperture che danno aria a detti locali.

ART. 22
LOCALI DEI SERVIZI

Tutte le abitazione debbono disporre dei necessari servizi come cucina, bagno, gabinetto, ecc. in locali autonomi e allacciati alla condotta di acqua potabile e con scarichi conformi alle norme regolamentari.

ART. 23
ACQUA POTABILE NELLE CASE RURALI

G
nal
com
per
sta
tan
deb
li.
str
di
amp
del
lit
num

T.U
19/
no
ner

loc
Can
gic
ral

cov
pos

sco
in
le;

bov
cim

di
con

Ogni casa rurale deve avere una sufficiente dotazione di acqua potabile derivata dall'allacciamento alla rete dell'acquedotto. Diversamente dove esistono falde sarà utilizzata l'acqua del sottosuolo preventivamente autorizzato dal Sindaco, su parere servizio di igiene pubblica dell'U.S.L.

ART. 24
LETAMI E CONCIMAIE DELLE ABITAZIONI RURALI

Ogni stalla deve essere munita di letamai di capacità adeguata. I letamai devono essere costruiti con pareti a platea impermeabili muniti di pozzetti a tenuta per i liquidi, distanti dalle abitazioni e distanti dai pozzi dalle condutture e depositi acque potabili.

ART. 25
VUOTATURA DI LETAMAI, CONCIMAIE E POZZI NERI

La vuotatura dei letamai e delle concimaie, ecc. deve essere eseguita durante le ore notturne dalle ore 18 alle ore 8 del mattino seguente.

ART. 25
ALLEVAMENTO DI SUINI E BOVINI

L'allevamento di suini e bovini è permesso nelle sole zone agricole comunali. Tali allevamenti debbono ottenere una speciale licenza del Sindaco che la rilascerà su parere dei servizi di igiene pubblica e veterinaria dell'U.S.L.

ART. 26
ALLEVAMENTO DI POLLAME CONIGLI E SIMILI

E' vietato l'allevamento di pollame, conigli, piccioni ed altri animali simili nell'ambito del territorio urbano.
Detti allevamenti debbono comunque essere autorizzati dal Sindaco come dall'art. precedente.

ART. 27
LOCALI DI STALLAGGIO E RIMESSE

I locali di stallaggio o di rimessa possono essere costruiti dopo aver ottenuto l'autorizzazione del Sindaco.
E' comunque vietata la costruzione o ricostruzione o di apertura di stalle all'interno dell'abitato o dell'agglomerato urbano.
Ove nell'agglomerato urbano fossero in esercizio locali di stallaggio il Sindaco potrà disporre per la loro chiusura ove fosse ritenuto necessario per l'igiene dell'abitato.

ART. 28
ALLEVAMENTO DI ANIMALI - STALLE -

Gli allevamenti di animali, fatta eccezione di quelli tradizionali di tipo rurale e domestico annessi alle case rurali, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri di prima classe e pertanto devono distare dai centri abitati almeno mt.500. Le stalle, scuderie o depositi animali devono essere costruite lontano dalle abitazioni e comunque nelle costruzioni agricole non debbono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili. I pavimenti di detti locali debbono essere impermeabili e costruiti con appositi canali per lo scorrimento dei rifiuti liquidi e delle acque di lavaggio. Le stalle debbono essere fornite di ampie finestre per la ventilazione, munite di reti per la difesa delle mosche. La cubatura, tenuto conto delle effettive possibilità di ricambio dell'are confinata, deve essere proporzionata al numero, specie e taglia degli animali.

ART. 29
SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO COMUNALE

In applicazione alle seguenti leggi : 28/03/1928, N. 858-T.U.L.S. N. 1265 del 27/07/1934-D.P.R. 08/02/1954, N. 320- D.P.R 19/03/1956, N. 303 che regolano la materia, e' vietato all'interno dei nuclei urbani di Bonifati, Cittadella e Torrevecchia detenere suini, bovini, ovini e caprini.

Nelle zone periferiche di cui al precedente comma e nelle localita' di Timpone, Cirimarco, Scridoso, Iardino, San Candido, Telegrafo, Greco e Marinella che per condizioni morfologiche e socio-economiche si possono assimilare ad agglomerati rurali, e' possibile detenere i predetti animali ad uso familiare.

ART. 30
PRESCRIZIONI IGIENICO SANITARIE

I porcili, le stalle e tutti gli altri locali adibiti a ricovero animale debbono essere costruiti secondo le modalita' imposte dal T.U.L.S. e dal D.P.R. N.303 del 19/03/1956.

a) pavimenti impermeabili in cemento e muniti di canali di scolo per lo smaltimento delle deiezioni liquide da raccogliere in appositi recipienti chiusi e collocati al di fuori delle stalle;

b) per le stalle, ove sono ricoverati piu' di due capi di bovini o equini, e' necessario la realizzazione di apposite concimaie costruite ai sensi delle leggi sopra citate;

c) tutti gli escrementi solidi (letame), per qualsiasi tipo di ricovero di animali, devono essere asportati giornalmente con conseguente lavaggio dei locali;

d) le stalle, i porcili e tutti gli altri locali di ricovero devono essere periodicamente disinfettati e comunque con cadenza quindicinale nel periodo giugno-settembre e cadenza mensile nei restanti periodi.

ART. 31
DISTANZE MINIME

I nuclei urbani di Bonifati, Cittadella, Torrevecchia sono stabiliti da apposita cartografia allegata al presente piano

Dai predetti Nuclei Urbani, le stalle ad uso familiare dovranno essere ubicate ad una distanza minima di MT. 100.

In deroga al presente regolamento, le stalle ad uso familiare esistenti fuori dal predetto nucleo urbano, possono essere utilizzate, fermo restando l'obbligo di rispetto delle norme igienico sanitarie di cui all'art. 30

ALBERGHI - ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE-

ART. 32
NORME SANITARIE EDILIZIE

Le caratteristiche igieniche edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo, dormitori e locali ricettivi in genere sono fissate dalla norma di cui al R.D. 24/5/1925 n.1102, modificato con D.P.R. 30/12/1970, n.1437, D.M. 27/7/1977 e successive modifiche e varianti.

ART. 33
AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E SANITARIA PER L'APERTURA

Chiunque intende aprire, subentrare, ampliare o trasferire alberghi o simili locali ricettivi, con o senza somministrazioni di alimenti o bevande, deve ottenere l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, previo nulla-osta del servizio di igiene pubblica dell'U.S.L.

Per la disciplina dell'attività degli esercizi pubblici di vendita e consumo di alimenti e bevande valgono le norme e le direttive dalle norme vigenti.

ART. 34
CAMERE DI ALBERGO

Negli alberghi, nelle pensioni, le camere da letto non possono avere, al netto di ogni altro ambiente accessorio, una cubatura inferiore a mc.24 per le camere ad un letto e a mc.42' per le camere a due letti, con superficie di calpestio non inferiore, rispettivamente a mq.8 e mq.14.

Ogni camera deve avere una finestra comunicante con l'esterno e di ampiezza tale da assicurare una buona aereazione. I pavimenti debbono essere costruiti con superficie lisce senza fessure e facilmente lavabili. I corridoi con pavimenti impermeabili, debbono avere requisiti di buona illuminazione ed aereazione.

ART. 35
LATRINE E BAGNI

Gli alberghi devono avere gabinetto con bagno in numero proporzionale alla categoria, comunque un gabinetto con bagno per non più di sei persone. I gabinetti e i bagni destinati ad uso comune di più devono essere illuminati ed areeggiati da finestra o da strumenti idoneo ad una corretta aereazione, con pareti rivestite fino a due metri di altezza con materiale liscio e lavabile.

Corridoi e gabinetti devono essere sufficientemente illuminati durante la notte.

ART. 36
BIANCHERIA ED ARREDAMENTO

La biancheria deve essere fornita da bucato ad ogni nuovo ospite, ed essere ricambiata a brevi periodi.

Gli effetti lettereschi come imbottite, coperte, copriletta, areeggiati e sbattuti ad ogni ricambio di ospite e, per una migliore igiene, coperte e copriletta assoggettati a soventi lavature a secco.

Gli arredi sia delle camere che degli altri locali, devono avere superficie ben levigate e assoggettati oltre che alla spolveratura, a lavaggi con sostanze disinfettanti.

ART. 37
LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE E PREPARAZIONE DI CIBI E BEVANDE

Particolare cura dovrà attuarsi per l'igiene dei locali dove si somministrano o si confezionano bevande e cibi.

Arredamenti lineari e rivestiti di laminati lavabili con piani di appoggi sufficienti per evitare nel modo più assoluto di servirsi del pavimento per depositare qualunque cosa.

Pavimenti lisci e pareti ricoperti di materiali lavabili.

Lavastoviglie per la migliore igiene dei piatti, delle posate, dei bicchieri e simili.

ART. 38
PERSONALE

Tutto il personale addetto alla somministrazione e preparazione di bevande e cibi, compresi anche i familiari che disimpegnano saltuariamente tali mansioni, deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità sanitaria competente.

I cuochi ed il personale di cucina devono indossare un camice di pulizia, da assoggettare a continua lavatura ed un copricapo idoneo ad evitare la caduta di capelli durante le loro funzioni.

ART. 39 AFFITTACAMERE

Le condizioni igieniche di esercizio per gli affittacamere debbono corrispondere a quelli di cui ai precedenti articoli per alberghi e servizi.

ART. 40 ABITAZIONI COLLETTIVE, COLLEGI, CONVITTI, DORMITORI

Tutti i locali destinati alla recettività di persone devono di massima avere tutti i requisiti igienici previsti per gli alberghi e simili.

ART. 41 PULIZIA DEI LOCALI

In tutti i locali spraindicati deve essere costantemente assicurata la massima pulizia, mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente, evitando di sollevare polvere.

Periodicamente i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci inbevuti di idonea soluzione disinfettante.

E' prescritto l'impiego di idonei aspirapolvere per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo) devono essere adeguatamente arieggiati durante le ore che non sono aperte al pubblico e disinfettati periodicamente con soluzioni idonee.

Quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, i locali dovranno essere disinfettati a cura dei vigili sanitari.

La disinfezione deve essere richiesta preventivamente ogni qualvolta si intenda adibire le sale a spettacoli destinati ai bambini.

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi, teatri ecc., deve concedersi libero accesso al personale di vigilanza munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

ART. 42 SERVIZI IGIENICI

Tutti locali ricettivi, destinati all'ospitalita', come pure bar, teatri, cinematografi debbono essere provvisti di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio.

Detti locali igienici sanitari debbono essere separati da un locale di anti servizio dai rimanenti ambienti e debbono rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. 30/12/1970, n. 1437, e successive modifiche.

Gli alberghi ed i dormitori debbono essere forniti di gabinetti e di bagni in numero adeguato e rispondenti alle prescrizioni del decreto sopracitato.

Detti servizi igienici devono essere predisposti con sistema ad acqua corrente e situati in posizione di facile accesso, lontani dalle cucine.

I locali devono essere provvisti di finestre o di aereatori che assicurano una sufficiente ventilazione degli ambienti e muniti di reti di difesa per le mosche.

Tutti i locali degli esercizi pubblici, sale da gioco, luoghi di ritrovo debbono avere le pareti rivestite di materiale facilmente lavabile con pavimenti impermeabili che ne consentano la facile lavatura e disinfezione.

Nei locali pubblici, caffè', birrerie, gelaterie e simili non dotati di servizi igienici, potrà essere consentita solamente la consumazione al banco con divieto di esposizione di tavolini e sedie.

Nei cinematografi, teatri ed altri locali di riunioni e spettacoli debbono essere osservate le norme previste dalla circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15/12/1951 e successive modifiche.

Nei teatri, nei cinematografi ed ingenerere nei locali di pubblico trattenimento sono rigorosamente vietati gli eccessivi affollamenti non proporzionali alla capacita' degli ambienti.

Nelle sale cinematografiche, nei teatri, nei luoghi di riunione con posti a sedere non possono essere ammessi in sala un numero di persone eccedente i posti oltre a due per mq. nelle corsie laterali e posteriori, rimanendo assolutamente vietata la sosta nelle corsie centrali.

ART. 43

LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Per locali di pubblico spettacolo si intendono: teatri, cinematografi, cinema-teatri, locali di trattenimento, circhi, stadi, luoghi di divertimento e spettacoli all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti.

Per l'apertura e l'esercizio di tali locali e' necessario l'autorizzazione, regolata dal D.M. del turismo e dello spettacolo 22/07/1982 nonche' l'autorizzazione del Sindaco.

ART. 44

CONDIZIONI IGIENICHE DI ESERCIZIO DEI LOCALI PUBBLICI E PRIVATI DI RIUNIONE E DI DIVERTIMENTO

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in ottimo stato in ordine e pulizia, spazzati giornalmente ad umido o con apparecchi di aspirazione.

In ogni caso deve essere garantita una ventilazione idonea e l'aria riciclata ed opportunamente disinfettata di tanto in tanto.

Nei locali di pubblico spettacolo e simili deve essere vietato l'uso di consumazioni di viveri e bibite che imbrattino e macchinino i pavimenti.

CONDIZIONI E UNITA' LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

ART. 45
LAVANDERIE

Per l'attivazione di qualsiasi tipo di lavanderia deve essere presentata domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere del competente Servizio Sanitario della Città. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del locale e con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto. Le lavanderie devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati e illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti con superfici lavabili fino ad altezza di mt. 2,00.

I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con tappo a chiusura idraulica.

ART. 46
AUTORIMESSE NON DESTINATE A SOLO POSTEGGIO

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di igiene del lavoro.

I pavimenti devono essere lavabili e costruiti in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi.

Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione alla fonte dei gas di scarico, che dovranno essere filtrati prima della loro emissione in atmosfera.

Tale accorgimento tecnico dovrà essere adottato anche per le autorimesse destinate al solo posteggio di autoveicoli pesanti (autobus, camion, ecc. .)

essere
locale
legato
mine-

viste
me-

ferire
ca di
prati-

brevio

nelle
giro-
che in
infor-

o di
mpie-
delle

ssili,
zi di

ART.47
IMPIANTI LAVAGGIO AUTOMEZZI

Per l'operazione di lavaggio le autorimesse devono essere fornite di apposita cabina o locale chiuso dotato di presa locale di acqua e di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali.

Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante i pozzetti indicati al comma precedente.

IGIENE DEL COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

ART.48
NULLA OSTA PER ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede un esercizio di produzione, deposito, vendita di alimenti e bevande deve conseguire l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalle norme in vigore.

Tale autorizzazione verra' rilasciata dal Sindaco previo nulla osta del servizio igiene pubblica della U.S.L. .

ART.49
VENDITA AMBULANTE

La vendita di alimenti che si svolge nelle piazze, nelle strade ed in altro luogo accessibile al pubblico, in forma girovaga, con l'ausilio di attrezzature mobili e rimovibili anche in occasione di mercati, fiere e' autorizzata dal Sindaco su conforme parere del Servizio Sanitario della U.S.L. competente.

ART.50
VIGILANZA

La vigilanza igienica sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, ai sensi delle normative vigenti in materia, viene esercitata:

-nei locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi, sui mezzi di trasporto;

-in qualunque momento ed in qualsiasi luogo di produzione, trasformazione, deposito, vendita, distribuzione, somministrazione e consumo;

- sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
- sul personale addetto;

a cura del personale tecnico dei servizi della U.S.L. secondo le rispettive competenze.

ART. 51

ISPEZIONI-CONTROLLI-ACCERTAMENTI

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

1) ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e dell'attrezzature nonché l'idoneità tecnico-funzionale in relazione all'attività cui sono adibiti o si intenda adibirli;

2) controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti d'uso personale o domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;

3) accertamento che titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alle leggi in materia adempiano agli obblighi delle leggi stesse e del presente regolamento.

ART. 52

DEFICIENZE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature o nella loro conduzione, il responsabile competente del servizio di igiene pubblica della U.S.L. può proporre all'Autorità Sanitaria Locale di:

a) ordinare che vengano eliminati gli inconvenienti riscontrati, fissando il termine e le prescrizioni specifiche pertinenti;

b) sospendere l'attività dell'esercizio per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;

c) revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione sanitaria o quella amministrativa dell'esercizio.

I provvedimenti di cui sopra sono proposti all'Autorità Sanitaria Locale dal veterinario territorialmente competente della U.S.L. per i casi di specifica competenza.

I provvedimenti sopraddetti adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale ovvero della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui sono adottati costituiscono reato od illecito amministrativo.

ART. 53

IRREGOLARITÀ DELLE MERCI

Gli addetti alla vigilanza, quando:

a) Hanno fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge o ritengano non opportuno lasciarla in libera disponibilita' del detentore durante le analisi, la pongono sotto sequestro cautelativo;

b) accertamento che la merce sia avariata, alterata o corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;

c) accertano che la merce e' nociva ed il detentore non si oppone, ne dispongono la distruzione;

d) accertano che la merce e' nociva ed il detentore non concorda e ne contesta il giudizio, promuovono l'intervento del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L. per le rispettive competenze.

Il Medico Igienista che accerta la nocivita' di una merce ne ordina la distruzione o la destinazione, sotto il controllo, ad usi diversi dall'alimentazione umana.

Analogamente agisce il veterinario territorialmente competente dell'U.S.L.

ART. 54

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Alla autorita' sanitaria locale compete la vigilanza igienica-sanitaria su tutti gli alunni delle scuole pubbliche e private degli asili infantili.

Tale vigilanza e' esercitata tramite l'apposito Servizio dell'Unita' Sanitaria locale.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.

Nei convitti e negli istituti scolastici di qualsiasi ordine le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate.

Ogni malattia contagiosa o infettiva accertata fra gli alunni o fra insegnanti o personale addetto, da parte dei medici e dei direttori di collegi, di istituti, scuole, ecc., dovra' essere denunciata al competente servizio dell'U.S.L. .

DISPOSIZIONI FINALI SANZIONI

ART. 55

APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO

Il presente Regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, secondo le norme previste dallo Statuto Comunale e della legge 8-6-1990 n. 142, sara' pubblicato all'albo pretorio per quindici giorni consecutivi dopo di che diventera' esecutivo ad ogni effetto di legge.

Il Sindaco, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi o per lo stato dei luoghi o per la necessita' del rinnovo delle at-

trezzature, dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, puo' concedere proroghe, sentito il parere del servizio di igiene pubblica dell'U.S.L. .

ART. 56
APPLICAZIONE DI ALTRE LEGGI

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. Leggi Sanitarie e nelle altre leggi e Regolamenti emanati dallo Stato e dalla Regione nelle specifiche materie.

Le norme Statali e Regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente regolamento ed in contrasto con esse comportano automatica ed immediata cessazione della esecutivita' di queste ultime.

ART. 57
SANZIONI

Le trasgressioni alle norme del regolamento di igiene, ove non costituiscano reato ai sensi del C.P. o di altre leggi e regolamenti dello Stato, costituiscono violazioni amministrativa e saranno perseguite secondo la procedura stabilita dall'art 16 legge 24/11/1981, n. 689 le cui sanzioni sono fissate da un minimo di lire 100000 ad un massimo di lire 400000.

ALLEGATO ALLA DELIBERA DEL C.C. N. 32 DEL 20.10.1995

REGOLAMENTO IGIENE E SANITA'

LEGENDA: PERIMETRAZIONE



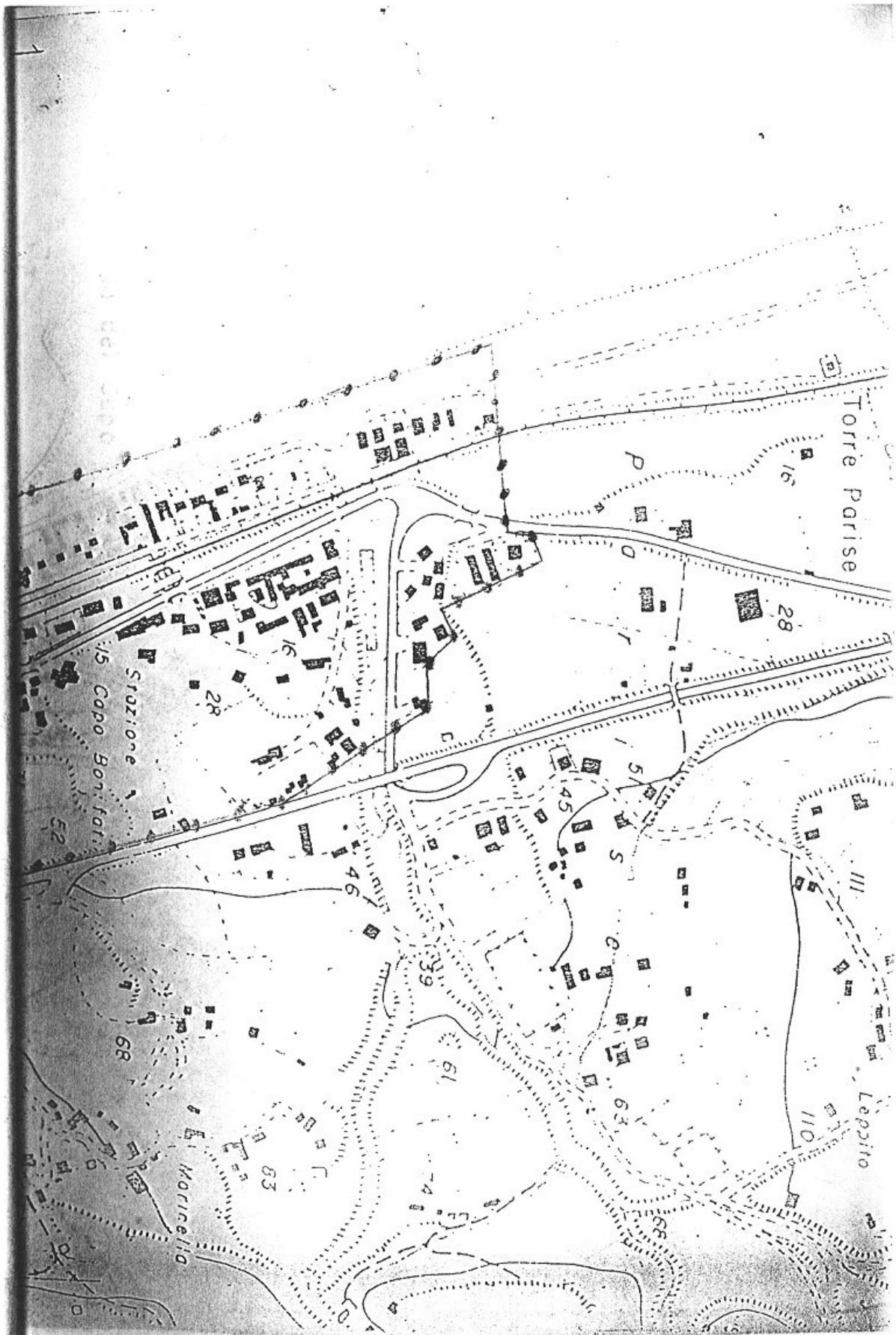
ART. 31 NUCLEI URBANI

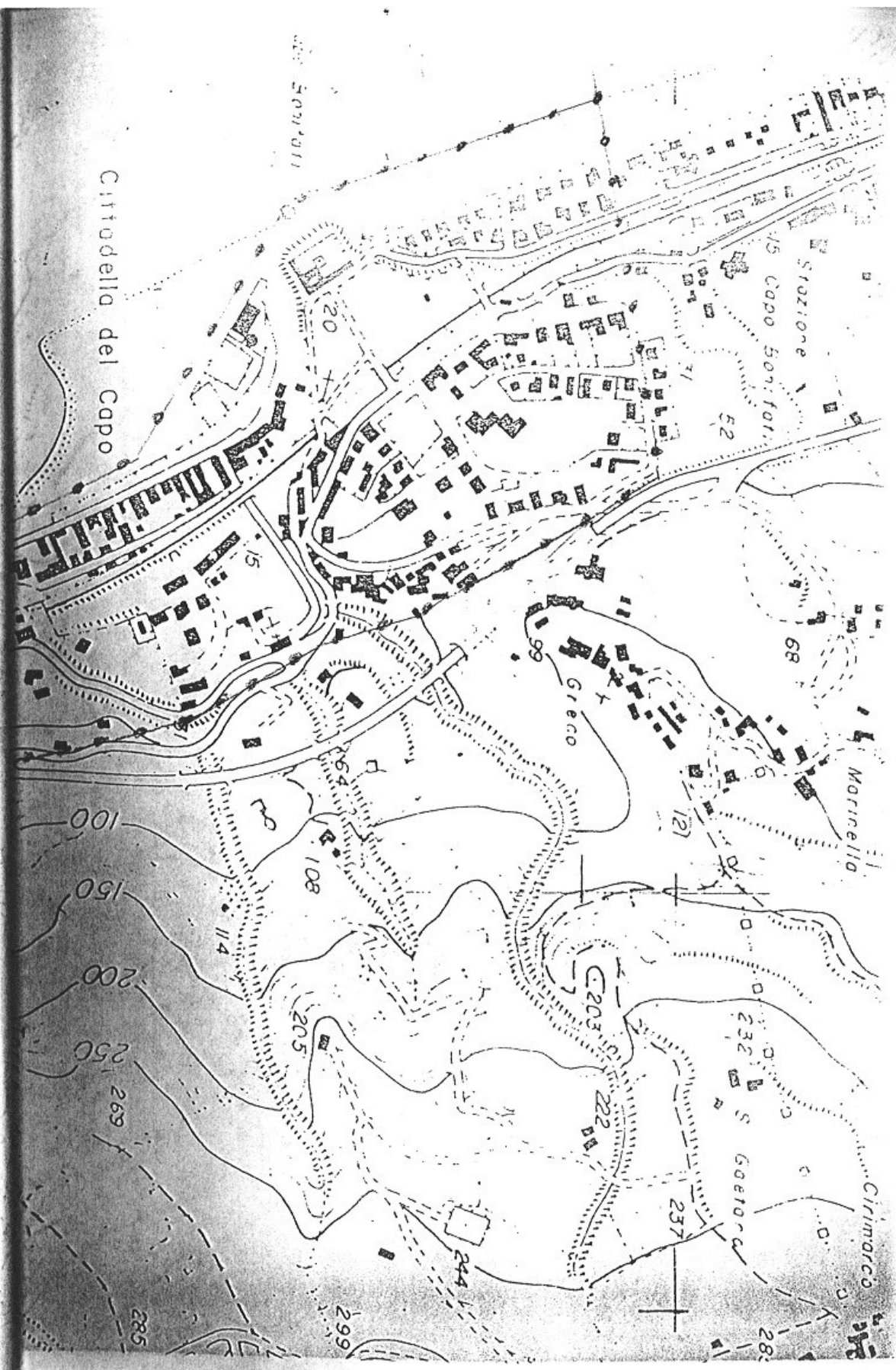
BONIFATI

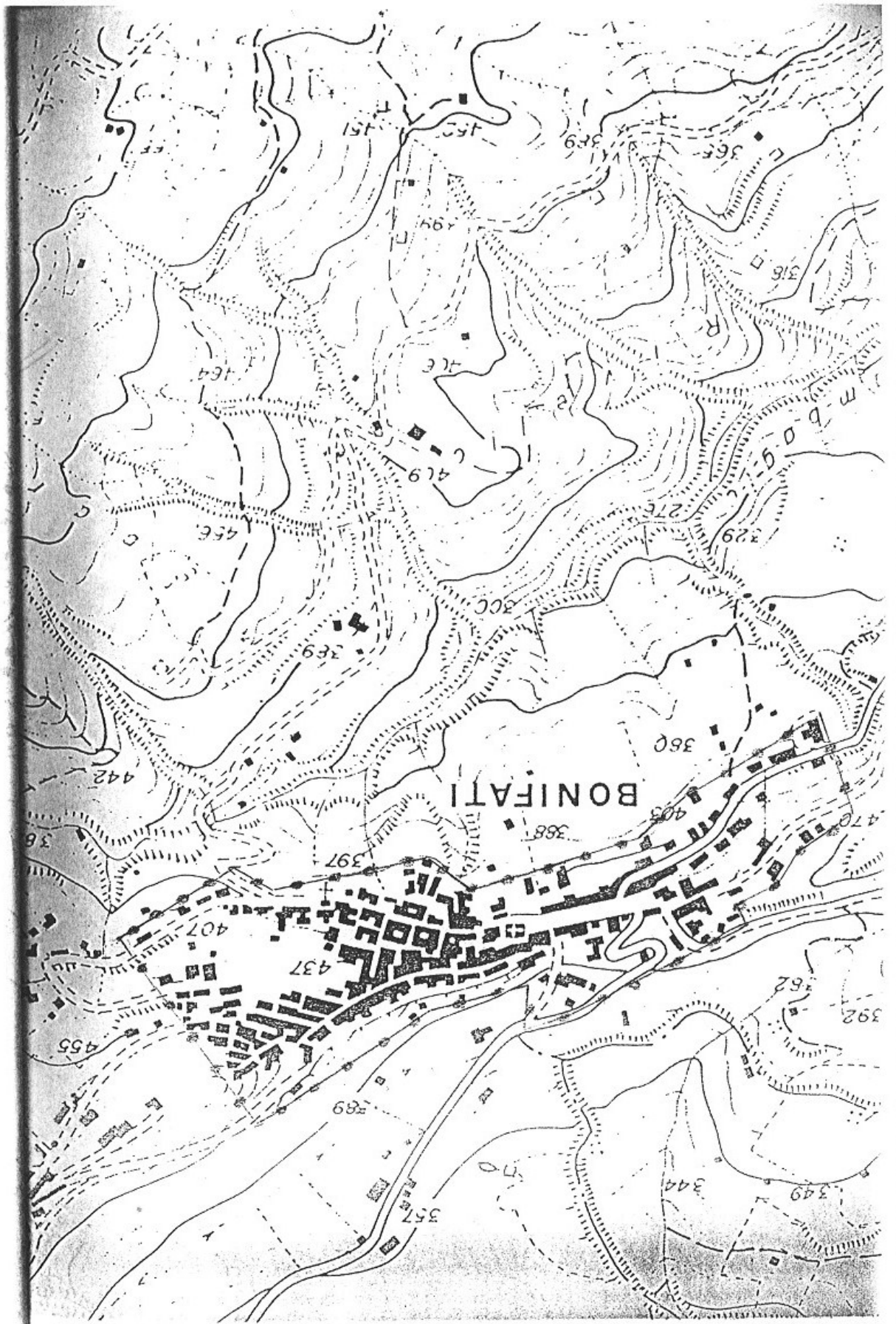
CITTADELLA DEL CAPO

TORREVECCHIA

M









Letto e sottoscritto:

IL CONS. ANZIANO IL SINDACO-PRESIDENTE IL SEGRETARIO
Eto SARRO Raul Eto GERACE Roberto F/10 (dott. Luigi Antonucci)
IL SEGRETARIO COMUNALE CAPO

E' copia conforme all'originale.

Li 30 OTT. 1995
VISTO: IL SINDACO



IL SEGRETARIO COMUNALE

Per l'assunzione dell'impegno di spesa, si attesta la regolare copertura finanziaria, ai sensi dell'art. 55, comma 5 della legge 8.6.1990 n.142.

Li _____ IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti d'Ufficio,
A T T E S T A
CHE LA PRESENTE DELIBERAZIONE:

E' stata affissa a questo Albo Pretorio per 15 giorni consecutivi a partire dal 30 OTT 1995 come prescritto dall'art.47, comma 1, legge n.142/90 (N. 379 REG.PUB.);

E' stata trasmessa, con lettera n. 5265 in data 30 OTT. 1995 al CO.RE.CO. per il Controllo, ai sensi dell'art.45 della legge 142/90 - comma 1°.

Li 30 OTT. 1995

IL SEGRETARIO COMUNALE
SECRETARIO COMUNALE CAPO
(dott. Luigi Antonucci)

LA PRESENTE DELIBERAZIONE E' DIVENUTA ESECUTIVA IL _____

COMUNE DI BONIFATI
(PROVINCIA DI COSENZA)

RELATA DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Comunale, su analogha dichiarazione del Messico Comunale, certifica che il presente REGOLAMENTO

Li _____ e' stato pubblicato all'Albo Pretorio di questo Comune dal 27-11-95 al 10-12-95

(Albo n. 301) compreso e che durante detto periodo non furono presentate opposizioni o reclami contro di esso.

Dalla Residenza Municipale, il 13-12-95



IL SEGRETARIO COMUNALE CAPO
(dott. Luigi Antonucci)

SI CERTIFICA LA PUBBLICAZIONE

DAL 27-11-95 AL 10-12-95

IL MESSICO COMUNALE

[Signature]