

Deliberazione Consiglio Comunale n. 63 del 24 maggio 1993

COMUNE DI PESCIA

UNITA' OPERATIVA ATTIVITA' PRODUTTIVE

UFFICIO COMMERCIO

RAPPORTO N. 24

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE AL CONSIGLIO COMUNALE

OGGETTO: MODIFICHE AL VIGENTE REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE -
approvazione.

RELAZIONE

Il vigente Regolamento comunale d'igiene, vetusto come impianto, è stato oggetto di diversi interventi di aggiornamento e modifiche. Infatti con ben sette successive deliberazioni di C.C. da quella n. 144 del 5.7.1973 fino all'ultima, la n. 87 del 26.6.1991, si è cercato di mantenerlo aderente al mutare del quadro normativo e di aggiornarlo alle variate esigenze.

In attesa di una completa riscrittura, che prevede una laboriosa attività amministrativa, vista la interdisciplinarietà del Regolamento stesso, e considerato che prossimamente la Regione Toscana pubblicherà il regolamento tipo d'igiene relativo agli alimenti e di altri settori, visto anche l'esito dei recenti Referendum, si ritiene nell'immediato, per poter dare risposte certe agli interessati, di dover apportare delle modifiche al vigente regolamento in oggetto.

In particolare gli articoli da modificare sono: il 15/bis, rintracciabile nel capitolo V (Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie ed affini), titolo I (Vigilanza igienico-sanitaria e zoiotrica); quelli titolati "Locali" e "Latrine" al capitolo V (vigilanza sanitaria sulle industrie), titolo II "Igiene del suolo e dell'abitato, nonché l'articolo relativo alle specie di funghi delle quali è ammessa la vendita nel territorio comunale, contenuto nel Titolo III (Igiene degli alimenti e delle bevande), capitolo IV (Vigilanza sanitaria sugli alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici e locali di pubblico ritrovo).

In particolare si propone di adottare le seguenti modifiche:

1) l'art. 15/bis come meglio sopra individuato, è sostituito dal seguente:

Ai fini del presente Regolamento sono considerati ambulatori e poliambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria ed autonoma, come meglio indicato dalla Regione Toscana con circolare n. 35 del 9 luglio 1990 (prot. III/27801/SP/1.2) che si allega per formare parte integrante e sostanziale di questo articolo e che quindi non costituiscono lo studio o gabinetto privato e personale in cui il medico esercita la professione in forma autonoma.

Le strutture riconducibili ad ambulatorio e poliambulatorio, sono soggette alla domanda ed al rilascio dell'autorizzazione sanitaria ex artt. 193 e 194 del R.D. 27.7.1934, da parte del Presidente della Giunta Regionale Toscana.

Gli studi o gabinetti medici professionali non sono soggetti al rilascio di autorizzazione ma, dietro comunicazione da parte dell'interessato al Sindaco, nel rispetto dei precedenti artt. 14 e 15, devono ottenere prima di essere aperti un parere sull'idoneità dei locali e delle attrezzature, da parte dei competenti uffici della USL.

I locali destinati all'esercizio professionale da parte di medici (generici e specializzati di qualunque tipo, compreso i veterinari), devono possedere i seguenti requisiti:

- altezza dei locali non inferiore a m. 2,70, ovvero m. 2,50 se trattasi di locali esistenti nei centri storici di cui al D.M. 1444/68 (Z.T.O. A1 del vigente P.R.G.C.), ovvero m. 2,40 per i locali esistenti nel territorio classificato montano ex lege 991/52, purché non soggetti a interventi di ristrutturazione urbanistica o strutturale interna, già precedentemente utilizzati a fini abitativi od all'attività in oggetto, e comunque considerati idonei dai competenti uffici U.S.L.;

- devono essere costituiti da almeno un locale di visita e da un locale di attesa e con disponibilità di un servizio igienico con lavabo. Il locale di visita deve essere rivestito in materiale lavabile fino all'altezza di m. 2, ben illuminato (superficie illuminante pari almeno ad 1/8 della superficie pavimentata). Almeno il 50% della superficie illuminante deve essere costituito da finestratura apribile ed eventualmente integrabile con altro sistema di ricambio d'aria riconosciuto idoneo dal competente servizio della U.S.L.. Per il servizio igienico valgono le norme specificate all'articolo titolato "latrine" del presente Regolamento.
- le attrezzature devono essere conformi al tipo di attività esercitata.
E' ammesso l'uso degli stessi locali da parte di medici diversi, non contemporaneamente. In questo caso ognuno dovrà provvedere a quanto sopra indicato.

2) **Il titolo del capitolo V è sostituito dal seguente:** "Vigilanza sanitaria sulle attività industriali, artigianali e commerciali".

3) L'articolo titolato "Locali" è sostituito dal seguente:

"I locali di cui al precedente articolo sono così classificati:

Categoria C1

- *laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa*
- *magazzini e depositi*

Categoria C2

- Uffici
- *ambulatorio aziendale/camera di medicazione*
- *refettorio*
- *archivi (intesi come locali destinati ad attività lavorativa continuativa)*

Categoria C3

- *latrine*
- *docce*
- *spogliatoi*
- *disimpegni*
- *ripostigli (intesi come locali utilizzati per deposito di materiali inerti e movimentati a mano aventi una superficie non superiore a mq. 8).*

I locali delle aziende industriali, artigianali e commerciali se non ricompresi nel D.P.R. 303/56 od in altre specifiche norme di sicurezza sui luoghi di lavoro devono avere:

a) le seguenti altezze:

- locali categoria C1
- altezza minima assoluta di m. 3,00 ad esclusione dei locali destinati ad attività artigianale e commerciale per i quali è ammessa un'altezza minima assoluta di m. 2,70 (se non compresi nel D.P.R. 303/56).
Per i locali esistenti di altezza inferiore a m. 3 è ammessa un'altezza minima di m. 2,40 unicamente per quelli destinati a magazzini e depositi.
- locali categoria C2:
l'altezza minima assoluta è di m. 2,70
- locali di categoria C3
devono avere un'altezza minima assoluta di m. 2,40.

E' ammessa una deroga al minimo dell'altezza solo per locali esistenti, già in precedenza utilizzati a fini abitativi e ad attività industriali, artigianali e commerciali, consentendo una altezza minima per i locali della categoria C1 e C2 di m. 2,50 se ricadenti nelle zone classificate A1 (D.M. 1444/68), ovvero di m. 2,40 per quelli ricompresi nelle zone classificate montane (L. 991/52). Per i locali di categoria C3, ricadenti nelle zone classificate A1 (D.M. 1444/68) o montane (L. 991/52) l'altezza minima consentita è di m. 2,20.

b) le seguenti dimensioni minime:

- per i locali di categoria C1 e C2 almeno 10 mc e 2 mq. a lavoratore;
- per i locali di categoria C3, escluso i ripostigli e le latrine, di mc. 3. Per le latrine al successivo articolo viene stabilita la superficie minima.
- c) **convenientemente ventilati**, aereati, asciutti e ben difesi dagli agenti atmosferici;
- d) **tenuti costantemente puliti** per quanto lo consenta la natura dell'attività;
- e) **con pavimenti impermeabili** e pareti a superficie liscia con tinteggiature possibilmente chiare;
- f) **illuminati sufficientemente** a luce naturale diretta (superficie illuminante pari almeno a 1/8 della superficie pavimentata).
Almeno il 50% della superficie illuminante deve essere costituito da finestre apribili ed eventualmente integrabile con altro sistema di ricambio d'aria riconosciuto idoneo dal competente servizio della USL), ove non sia diversamente richiesto dalle necessità della lavorazione.
- g) **provvisti di acqua potabile**, ben protetta da ogni pericolo di contaminazione che potesse derivare dai rifiuti, dai prodotti della lavorazione o da qualsiasi altra causa.
- h) **I locali seminterrati** possono essere destinati al lavoro anche continuativo purché rispondano alle condizioni sopra riportate e siano ritenuti dal competente servizio della U.S.L. non pregiudizievoli per la salute dei lavoratori”.

4) L'articolo titolato “latrine” è sostituito dal seguente:

- I) In ogni azienda industriale ed artigianale vi devono essere latrine idonee in numero sufficiente, disimpegnate dai locali di lavoro.
Nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso, ricadenti nell'ambito di applicabilità del D.P.R. 303/56, devono esservi latrine separate per uomini e per donne.
- II) In ogni azienda commerciale (escluso i depositi di generi alimentari e i pubblici esercizi della somministrazione di alimenti e bevande), nelle fattispecie sia di nuova apertura che di subingresso, trasferimento o modifica della ragione sociale nella stessa attività od in altra, è sufficiente la presenza di un solo servizio igienico, ben disimpegnato. Deve comunque essere osservato, quando ricorre il caso, il D.P.R. 303 del 1956.
- III) Per le aziende artigianali, nonché per le aziende commerciali (quali depositi di generi alimentari, pubblici esercizi della somministrazione di alimenti e bevande) è sufficiente la presenza di un solo servizio igienico, quando ricorrano contemporaneamente le seguenti condizioni: a) non rientrino nell'applicabilità del DPR 303/1956; b) siano esercitate in locali ricadenti in zone territoriali omogenee classificate A1 dal vigente Piano regolatore Generale del Comune ai sensi del D.M. 1444/68 e in quelle classificate montane ai sensi della legge 991/52; c) i locali non siano interessati da lavori di ristrutturazione od ampliamento.
- IV) Le caratteristiche delle latrine sono le seguenti: superficie minima mq. 2, con il lato minore di almeno m. 0,85. Le pareti devono essere lavabili-impermeabili fino ad un'altezza di m. 2. Il locale deve essere areato naturalmente od artificialmente. La finestra, se presente, sarà la più ampia possibile, ed almeno mq. 0,4.
Le pareti che dividono le latrine dagli altri locali dovranno essere in muratura ed avere spessore non minore di cm. 8.
Le latrine saranno sistemate all'interno dell'area occupata dall'attività.
Analoghe caratteristiche devono possedere le antilatrine”.

5) L'articolo riguardante le specie di funghi delle quali è ammessa la vendita, è sostituito dal seguente:

“Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'aceto, in salamoia) e i tartufi in freschi e condizionati.

- I) Chiunque intenda vendere funghi e tartufi, freschi e/o condizionati, deve essere in possesso delle autorizzazioni amministrativa od analogo titolo, prescritti per la vendita.
- II) La vendita di funghi è consentita soltanto se separati per specie e all'interno di esercizi di vendita e di zone di mercato appositamente identificate. Qualora la vendita avvenga in altre aree la stessa non può avvenire se prima i funghi stessi non siano stati sottoposti ad apposita visita di controllo sulle caratteristiche di commestibilità da parte del personale con mansioni di vigilanza igienico-sanitaria degli alimenti, specializzato.
- III) E' vietata la vendita di funghi in polvere, sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.
- IV) La vendita dei funghi freschi e dei tartufi freschi è subordinata alle limitazioni e ai controllo seguenti:
- devono appartenere alle specie ammesse a consumo elencate nell'allegato A);
- essere in buono stato di conservazione
- V) La vendita dei tartufi freschi e condizionati è disciplinata dalla legge 568/70.
- VI) E' vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, ammuffiti, carbonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore o di odore sgradevole.
- VII) E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati, commestibili, purché siano contenuti in confezioni originali tali da garantire la buona conservazione consentendone una naturale areazione, con le indicazioni cui al D.Lgs.vo 109/92 e della data di raccolta espressa in chiaro (giorno, mese, anno).
La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione da rilasciarsi, da parte del Sindaco, previo accertamento, previo accertamento sui requisiti igienico-sanitari del luogo e delle modalità della coltura.
- VIII) E' ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali.
Le confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento ed in particolare avere i requisiti minimi qualitativi stabiliti dall'art. 5 della legge 283/62 e devono recare, sulla base dell'elenco di cui all'allegato A), il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo condizionato ottenuta.
Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfo-botanica il riconoscimento della specie ad esclusione di preparati tipo conserve, estratti, infusioni, ecc.
Non è consentita la promiscuità delle specie alla vendita a meno che tale promiscuità non risulti chiaramente dall'etichetta.
- IX) Il Sindaco, anche con la collaborazione del personale specializzato della USL, può organizzare un servizio di identificazione delle specie fungine raccolte durante il periodo della loro maggiore crescita a favore di coloro che vogliono assicurarsi della commestibilità del materiale fungino detenuto.