



COMUNE DI MONTAIONE
PROVINCIA DI FIRENZE

SERVIZIO USO E ASSETTO DEL TERRITORIO

Unità Operativa Ambiente

**REGOLAMENTO D'IGIENE
DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

Approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 30 del 31.03.2009

Capo I **Disposizioni Comuni**

Art. 1 ***Posti letto supplementari***

1. Nelle strutture ricettive extra - alberghiere con le caratteristiche della civile abitazione, nelle attività agrituristiche, nei villaggi turistici, negli alberghi, nelle residenze turistiche alberghiere, nei campeggi, negli alberghi diffusi è consentita, nelle sole camere adibite abitualmente al pernottamento, ed esclusivamente su richiesta del cliente, la sistemazione temporanea di un posto letto supplementare per l'alloggio di bambini di età non superiore ai dodici anni, sulla scorta di quanto già prevede l'art. 12, comma 3 della L.R. 23/06/2003 n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana) e l'art. 34/bis della L.R. 23/03/2002 n. 42 e successive modifiche ed integrazioni (Testo Unico delle Leggi Regionali in materia di turismo).
2. Nei soggiorni delle strutture ricettive extra – alberghiere, con le caratteristiche delle civili abitazioni, con esclusione delle attività di affittacamere, e nelle attività agrituristiche e' consentita, purché siano rispettate le normative sulla sicurezza e sulla prevenzione incendi, la sistemazione di posti letto aggiuntivi, realizzati mediante arredi che ne consentano la scomparsa. In considerazione di quanto disposto dalla L.R. 23/03/2002 n. 42 e successive modifiche ed integrazioni e dall'art. 26 comma 4 e 5 della DPGR 03/08/2004 n. 46/R, ai fini del calcolo della capacità ricettiva si utilizzano i seguenti parametri:
 - mq. 14 = posti letto 1
 - mq. 16 = posti letto 2La frazione di superficie superiore a 0,50 metri quadri é, in tutti i casi, arrotondata all'unità.
3. I posti letto nei locali soggiorno sono realizzabili esclusivamente qualora nello stesso locale non sia presente una "zona cottura" o cucinotto comunque comunicante con lo stesso. Le "zone cottura" o "cucinotto" non sono considerate facenti parte del vano soggiorno qualora siano locale idoneo munito di finestra e con collegamento con il vano attiguo mediante porta. Nei locali soggiorno è possibile la consumazione dei pasti con la classificazione del locale come pranzo/soggiorno.
4. Le strutture turistiche esistenti che intendono adeguarsi alle disposizioni del presente articolo devono presentare denuncia di inizio attività di variazione dell'attività con la nuova capacità ricettiva allo Sportello Unico delle Attività Produttive del Comune, il quale provvede all'invio della documentazione ai preposti organi di controllo. La denuncia di inizio attività deve contenere una dichiarazione da parte del titolare dalla quale emerga che, per il calcolo della capacità ricettiva, sono stati rispettati i parametri indicati nel presente Regolamento. Inoltre dovranno essere allegati cinque copie delle planimetrie della struttura, con l'indicazione della ricettività dei singoli locali e gli opportuni computi dettagliati.
Qualora l'aumento della capacità ricettiva renda obbligatorio per l'attività l'acquisizione del certificato di prevenzione incendi da parte del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, questo dovrà essere allegato alla denuncia di inizio attività.
5. Nel caso di aziende agrituristiche dovrà essere presentata nuova richiesta di autorizzazione, alla quale dovrà essere allegata la relazione sull'attività agriturbistica e/o il programma agricolo aziendale modificati in base alla nuova capacità ricettiva che si intende ottenere. Il Comune adeguerà l'autorizzazione amministrativa dopo aver acquisito il parere, sulla relazione o sul programma sopra citati, del competente Ufficio della Provincia o dell'Ente delegato.

6. In caso di utilizzazione del soggiorno con posti letto aggiuntivi è vietato l'impiego, nelle ore notturne, di camini, stufe ed apparecchi di riscaldamento a fiamma libera o con funzionamento elettrico come indicato dal D.M. 9/4/1994 punto 17.3 con specifiche indicazioni del divieto esposte bene in vista.

Art. 2

Determinazione della capacità ricettiva

1. Le aziende turistiche che ne hanno l'obbligo devono dichiarare, nella richiesta di autorizzazione all'esercizio o nella denuncia di inizio attività la capacità ricettiva massima, distinta in posti letto di base ed in posti letto aggiuntivi.

Art. 3

Piscine

1. Le piscine poste all'interno delle strutture ricettive, anche se ad uso esclusivo degli ospiti, dovranno avere le seguenti caratteristiche:
 - a) essere delimitate con elementi invalicabili, anche costituiti da siepi, fioriere o recinzioni in legno, in modo che l'accesso avvenga da uno o più passaggi obbligati, dotati di doccia e lavapiedi, con installato cartello informativo in varie lingue riguardo il corretto utilizzo della piscina (es.: accesso non consentito ai minori di 14 anni se non accompagnati da un adulto, doccia prima dell'utilizzo, l'eventuale orario di apertura e chiusura, informazione circa la mancata presenza della figura dell'assistente ai bagnanti, ecc.);
 - b) avere un solarium intorno alla vasca natatoria, costituito da materiale lavabile e antisdrucchiolevole, di larghezza idonea;
 - c) dovranno essere alimentate con acqua avente caratteristiche microbiologiche e chimiche tali da non influire direttamente sulla salute dei bagnanti e comunque idonea al consumo umano.
Nel caso in cui la piscina sia a servizio di più corpi di fabbrica che fanno parte del complesso ricettivo ma non si trovano nelle immediate vicinanze o, l'uso della stessa sia esteso ad ospiti esterni dovranno essere presenti, servizi igienici, spogliatoi e docce in numero adeguato a quello dei fruitori previsti.
2. Ai fini della tutela della salute dei bagnanti nella gestione delle piscine dovranno essere osservate le seguenti norme:
 - dovranno essere effettuati controlli interni riguardo alla qualità dell'acqua in ragione agli accessi alla piscina. Chi esegue i controlli deve essere a conoscenza della quantità e qualità dei prodotti utilizzati per la disinfezione dell'acqua;
 - qualora, in seguito all'autocontrollo effettuato, il responsabile riscontri valori dei parametri igienico - sanitari in contrasto con la corretta gestione della piscina, deve provvedere per la soluzione del problema e/o il ripristino delle condizioni ottimali;
 - la conduzione della piscina deve prevedere controlli periodici o forme di assistenza programmate con la presenza obbligatoria di un registro sul quale annotare, ad intervalli prestabiliti, i parametri di riferimento quali numero bagnanti in vasca, cloro libero, pH, ecc.;
 - l'affluenza nello specchio d'acqua non dovrà essere superiore a un utente ogni 2 mq.
3. La conduzione delle piscine è esercitata nel rispetto delle norme igienico - sanitarie in materia di qualità delle acque e di sicurezza, tenuto conto di quanto previsto dall'accordo 16 gennaio 2003 (Accordo Stato / Regioni). Il responsabile dell'igiene, della gestione della piscina e della sicurezza dei bagnanti è il titolare dell'azienda o dell'attività turistico-ricettiva o altro soggetto da lui incaricato.

4. Il responsabile della piscina deve garantire la corretta gestione, sotto il profilo igienico- sanitario, di tutti gli elementi funzionali che concorrono alla sicurezza della piscina.
5. I controlli per la verifica del corretto funzionamento della piscina, oltre a quelli interni eseguiti dal responsabile, saranno anche esterni di competenza dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.

Art. 4

Approvvigionamento idrico potabile da pozzi privati

1. Nel caso in cui la struttura ricettiva sia approvvigionata da uno o più pozzi privati, sorgenti e corpi superficiali, ove non sia possibile allacciarsi all'acquedotto comunale esistente, si dovrà provvedere al trattamento dell'acqua erogata sulla base delle risultanze delle analisi effettuate sull'acqua "grezza".
2. Prima dell'utilizzo della fonte di approvvigionamento (pozzo sorgente o acque superficiali) per scopi potabili dovrà essere sempre acquisito il "Giudizio di qualità e idoneità d'uso" previsto dal D.M. 26.03.1991, da parte della U.O. Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.
3. In considerazione delle indicazioni normative e della elaborazione di eventuali procedure dettagliate circa l'utilizzo di fonti di approvvigionamento per scopi potabili che potranno essere emanate in base ad accordi fra gli Enti deputati alla espressione di pareri in merito, si ritiene indicare alcune "linee guida" riportate nell'allegato "A" al presente Regolamento.
4. Nel caso di pozzi di nuova realizzazione/utilizzazione a scopo potabile dovranno seguire l'iter previsto dall'Azienda USL competente per territorio per il rilascio del giudizio di potabilità. Per i pozzi esistenti, nel caso sia dimostrato il precedente utilizzo a scopo potabile e siano presenti dati circa la stratigrafia, la profondità e una perizia sulle caratteristiche tecnico-costruttive previste a protezione della falda idrica, per l'utilizzo dell'acqua per il consumo umano proveniente da fonti di attingimento private già in uso, occorre la predisposizione di un piano di autocontrollo.
5. Non possono essere utilizzati per scopi potabili i pozzi definiti "alla Romana", superficiali, per l'estrema vulnerabilità del metodo di captazione.

Art. 5

Controlli periodici sull'acqua potabile

1. Per le strutture ricettive, sia stagionali che con autorizzazione annuale, per l'utilizzo di acqua per consumo umano, dovrà essere predisposto un piano di autocontrollo con la periodicità e le caratteristiche delle analisi chimico - fisiche e batteriologiche effettuate ed i relativi parametri di riferimento. Qualora l'acqua venga utilizzata anche per l'approvvigionamento di attività di produzione alimenti, il piano di autocontrollo dovrà prevedere sia la periodicità delle analisi sia i riferimenti alle caratteristiche dell'attività.
2. Per quanto concerne gli accertamenti microbiologici e chimico - fisici di base da eseguire sui campionamenti si dovrà tener conto di quanto disposto all'allegato "B" al presente Regolamento.
3. I risultati delle analisi ed il piano di autocontrollo dovranno essere conservati presso la struttura ricettiva a disposizione dell'organo di vigilanza.

4. Per il controllo della legionellosi nelle strutture turistico - ricettive e termali si dovrà tener conto delle "linee guida" sancite dall'accordo Ministero della Salute e le Regioni del 13 gennaio 2005, ai sensi del D. Lgs. 28.08.1997 n. 281, e riprese nell'allegato "C" al presente Regolamento.

Art. 6

Strutture soggette ad autorizzazione sanitaria/amministrativa

1. Per lo svolgimento e l'esercizio di una attività ricettiva di cui al presente Regolamento è sufficiente la presentazione al Comune, presso lo Sportello Unico delle Attività Produttive, della Denuncia di Inizio Attività e l'attività stessa può essere iniziata dal ricevimento della denuncia da parte del Comune, escluse le attività agrituristiche soggette al rilascio di autorizzazione.
2. Ai fini del controllo sulla classificazione, sulla comunicazione dei prezzi, entro cinque giorni dal ricevimento, viene trasmessa copia della denuncia e degli allegati (relazioni e planimetrie della struttura ricettiva) alla Provincia per le opportune verifiche.
3. Il Comune trasmette alla Provincia le eventuali variazioni degli elementi della denuncia e la comunicazione di cessazione dell'attività.
4. Le dichiarazioni da presentare in allegato alla denuncia di inizio attività per l'esercizio di una attività ricettiva sono espressamente richiamate nel regolamento di attuazione del testo Unico delle leggi regionali in materia di turismo approvato con D.P.G.R. del 23.04.2001 n. 18/R modificato con D.P.G.R. 07.08.2007 n. 46/R.

Art. 7

Attività di prevenzione e vigilanza della A.U.S.L.

1. Le strutture ricettive soggette a Denuncia di Inizio Attività non necessitano per l'esercizio di pareri o nulla-osta da parte dell'Azienda U.S.L. competente per territorio e neppure nel caso di modifica della titolarità dell'autorizzazione.
2. Il Comune trasmette all'Azienda U.S.L., U.O. Igiene e Sanità Pubblica, copia della denuncia di inizio attività e dei relativi allegati affinché sia consentita la normale attività di prevenzione e vigilanza.

Capo II

DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER ALCUNE STRUTTURE RICETTIVE

Art. 8

Alberghi e Residenze Turistico Alberghiere

1. Ai fini del calcolo della capacità ricettiva delle camere e delle unità abitative facenti parte di alberghi e R.T.A. la frazione di superficie dei vani superiore a mq. 0,5 è sempre arrotondabile all'unità superiore, anche nel caso di nuove costruzioni. Nel computo della superficie dei vani può essere inserita l'area di eventuali disimpegni adiacenti, purché sia eliminata la porta di separazione.
2. Per il calcolo della capacità ricettiva si fa riferimento al Testo Unico delle leggi regionali in materia di turismo, dei regolamenti applicativi e di quanto previsto dal presente Regolamento.

Art. 9

Case ed appartamenti per vacanze, residenze d'epoca e residence

1. Ai fini del calcolo della capacità ricettiva delle camere e delle unità abitative facenti parte di case ed appartamenti per vacanze, residenze d'epoca e residence la frazione di superficie dei vani superiore a mq. 0,5 è sempre arrotondabile all'unità superiore, anche nel caso di nuove costruzioni.
2. I locali destinati ad attività ricettive di cui al presente articolo devono possedere i requisiti strutturali ed igienico - edilizi previsti per le case di civile abitazione nonché quelli previsti dal relativo regolamento regionale di attuazione.
3. L'utilizzo delle abitazioni per le attività ricettive di cui al presente articolo non comporta modifiche di destinazione d'uso ai fini urbanistici.
4. I requisiti e le modalità di gestione di tali attività sono riferite agli articoli 54 e seguenti della L.R. 23 marzo 2000 n. 42 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 10

Campeggi e villaggi turistici

1. Le strutture temporaneamente ancorate al suolo di facile rimozione, realizzate anche con materiali e sistemi prefabbricati, oltre che rispondere alle caratteristiche previste dal regolamento regionale in attuazione del Testo Unico delle leggi regionali in materia di turismo (D.P.G.R. 23.04.2001 n. 18/R e s.m.i.), dovranno possedere i seguenti requisiti igienico-sanitari:
 - altezza utile media non inferiore a metri 2,40 con minima, nel caso di soffitto inclinato, di metri 2,20;
 - superficie aeroilluminante naturale dei singoli locali che compongono la struttura non inferiore a 1/10 della superficie del pavimento ad eccezione del servizio igienico, che potrà essere privo di finestra e dotato di un impianto di ventilazione artificiale in sostituzione dell'areazione naturale;
 - un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti nella zona cottura che ne consenta una veloce espulsione verso l'esterno (norme UNI-CEI).
2. Non sono soggetti alle disposizioni del presente articolo altri mezzi di pernottamento messi a disposizione dal gestore dell'attività, come roulotte, caravan e maxicaravan, per i quali vale l'omologazione rilasciata dagli enti preposti.
3. Le strutture permanentemente ancorate al suolo realizzate con materiali edili, la cui costruzione è possibile solo all'interno dei villaggi turistici, dovranno possedere i seguenti requisiti igienico-sanitari:
 - altezza utile media non inferiore a metri 2,70 con minima, nel caso di soffitto inclinato, di metri 2,20;
 - superficie aeroilluminante naturale dei singoli locali che compongono la struttura non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento ad eccezione del servizio igienico, che potrà essere privo di finestra e dotato di impianto di ventilazione artificiale in sostituzione dell'areazione naturale;
 - superficie utile netta della struttura, nel caso di costruzioni singole, non inferiore a mq. 28,00;

- un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti nella zona cottura che ne consenta una facile espulsione verso l'esterno (norme UNI-CEI).

Art. 11

Affittacamere

1. Gli esercizi di affittacamere possono preparare e somministrare alimenti e bevande a favore degli alloggiati utilizzando la cucina familiare purché questa corrisponda ai minimi requisiti di legge previsti dal regolamento CE/852/2004 ed abbia almeno le seguenti caratteristiche:
 - sia dotata di retine antinsetti alle finestre;
 - il frigorifero consenta il raggiungimento di una temperatura tra 0 e 4 c° per i prodotti deperibili e di almeno -18 c° per i congelati e che tali temperature siano sempre verificabili.
2. All'interno dell'abitazione dovrà inoltre essere presente almeno un servizio igienico con lavabo dotato di erogatore a comando non manuale.
3. Non è consentita la sistemazione temporanea di posti letto supplementari nel soggiorno in quanto tale locale non può essere oggetto di utilizzazione da parte dei fruitori dell'attività di affittacamere.
4. Coloro che intendono svolgere l'attività sopra citata devono presentare Denuncia di Inizio Attività con la prevista documentazione allegata.
5. Non è considerata attività di affittacamere e quindi non è soggetto a denuncia di inizio attività ai sensi delle vigenti leggi in materia di turismo l'affitto dell'intero appartamento, che può essere effettuato seguendo i disposti della Legge 431/98 e successive modifiche ed integrazioni "Disciplina delle locazioni e del rilascio degli immobili ad uso abitativo" relativamente agli alloggi ad uso turistico.

Art. 12

Agriturismo

1. Ai locali utilizzati per l'esercizio dell'attività agrituristica possono essere applicate tutte le deroghe previste, per gli aspetti igienico-sanitari, dalla legge regionale 23.06.2003 n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana) e dal Regolamento di attuazione D.P.G.R. 03.08.2004 n. 46/R; la deroga sull'altezza minima di metri 2,50 per i locali soggiorno e pernottato degli ospiti, con l'altezza media sempre di metri 2,50 e l'altezza minima in gronda di metri 2,00, nel caso di soffitti inclinati, e nel caso di altezze inferiori con utilizzo di appositi arredi per riportare l'altezza minima a metri 2,00 (art. 26 del regolamento regionale), è applicabile anche nel caso di cambio d'uso di locali agricoli esistenti in vani abitabili. Le deroghe decadono nel momento in cui i locali non vengono più utilizzati per l'attività agrituristica.
2. Per il rapporto illuminante di ciascun locale è consentito derogare alla normativa vigente a condizione che sia garantito un rapporto areoilluminante pari al valore di 1/14, rapporto che può essere ridotto ad 1/20 nel caso vi sia una distanza della parete del fabbricato da altre strutture superiore ai 15 metri e che siano presenti idonei strumenti di ricambio d'aria degli ambienti.
3. Gli esercizi di agriturismo con capacità ricettiva non superiore a 12 posti letto possono preparare e somministrare alimenti e bevande a favore degli alloggiati utilizzando la cucina familiare, seguendo le disposizioni già previste agli artt. 17, 18, 19, 20 e 21 del D.P.G.R. 03.08.2004 n. 46/R.

4. Il calcolo della capacità ricettiva delle camere si effettua sulla base dei disposti del D.M. 05.07.1975 che prevede una superficie:
 - di 9 mq. per un posto letto,
 - 14 mq. per due posti letto;per ogni posto letto in più occorrerà un incremento di superficie di 5 mq..
5. Per l'aumento dei posti letto da realizzare nei soggiorni di cui all'art. 1 del presente Regolamento non è necessario l'acquisizione del parere igienico - sanitario da parte dell'AUSL ma si provvede con l'istituto della Denuncia di Inizio Attività, salvo il preventivo parere sulla relazione agrituristica.

Art. 13 **Disposizioni particolari**

1. Nelle strutture ricettive presenti sul territorio comunale, nel caso di altezze interne dei locali di pernottamento superiori a metri 2,70, con esclusione dei soggiorni, ai fini del calcolo della capacità ricettiva è utilizzabile il parametro del volume, anziché quello della superficie, seguendo le seguenti indicazioni:
 - mc 37,8 - posti letto 2 (mq. 14,00 x 2,70)
 - mc 54,0 - posti letto 3 (mq. 20,00 x 2,70)
 - mc 70,2 - posti letto 4 (mq. 26,00 x 2,70)La superficie minima da rispettare risulta comunque di mq. 12,00 per due posti letto, mq. 16,00 per tre posti letto e mq. 20,00 per quattro posti letto.
2. Il rapporto aero - illuminate di ciascun locale è previsto in 1/8. E' consentito derogare alla normativa vigente a condizione che sia garantito un rapporto areoilluminante pari al valore massimo di 1/14 nel caso di ristrutturazioni di immobili realizzati prima del 1973, data di approvazione dello strumento urbanistico comunale e relativo regolamento edilizio, oppure di particolare pregio storico, ambientale ed architettonico o edifici sottoposti a vincolo al fine di non modificare le aperture esterne per mantenere le caratteristiche architettoniche o ambientali degli edifici, purché sia previsto un progetto edilizio che garantisca, in relazione al numero degli occupanti, idonee condizioni igienico - sanitarie con possibilità di adeguata illuminazione, impianti di illuminazione autonomi, adeguata ventilazione resa possibile dalla tipologia, dimensione ed ubicazione delle finestre, dai riscontri d'aria trasversali e dall'eventuale impiego di mezzi di ventilazione ausiliaria.
3. Ogni struttura ricettiva deve avere un numero di stanze accessibili di almeno due fino a quaranta o frazione di quaranta, aumentato di altre due ogni quaranta stanze o frazione di quaranta in più. Qualora le stanze non dispongono dei servizi igienici, deve essere accessibile, sullo stesso piano, nelle vicinanze della stanza, almeno un servizio igienico. Nelle strutture extra-alberghiere anziché prevedere stanze accessibili si deve avere almeno un appartamento accessibile ogni dieci o frazione di dieci appartamenti, aumentato di altro appartamento ogni dieci o frazione di dieci appartamenti in più e così per gli ulteriori appartamenti presenti nella struttura. La ubicazione delle stanze ed appartamenti accessibili deve essere preferibilmente nei piani bassi degli immobili. Si dovranno comunque rispettare le normative e le prescrizioni tecniche di cui al D.M. 14/06/1989 n. 236.
4. Le pertinenze e le aree o zone comuni devono comunque essere accessibili.

Capo III
VIGILANZA E SANZIONI

Art. 14
Vigilanza e controllo

1. Le funzioni di vigilanza e di controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui al presente regolamento sono esercitate dall'Azienda U.S.L. competente per territorio, dal Comune e dalla Provincia, o Ente delegato, nell'ambito delle rispettive competenze.

Art. 15
Sanzioni amministrative ed accessorie

1. Salvo quanto già previsto dalle normative regionali in base al tipo di attività ricettiva, l'inottemperanza alle disposizioni prescrittive contenute nel presente regolamento comporta una sanzione amministrativa pecuniaria da Euro 52,00 a Euro 310,00.
2. Chi, nell'esercizio dell'attività ricettiva non mantiene i locali nelle condizioni richieste dall'igiene, attraverso opere di ordinaria e straordinaria pulizia o di manutenzione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da Euro 104,00 a Euro 620,00.
3. Chi utilizza, nell'esercizio dell'attività ricettiva, camere, unità abitative, appartamenti, piazzole in numero superiore a quello previsto nell'atto autorizzativo o nella D.I.A. o comunque locali o spazi destinati all'alloggio dei clienti non compresi negli atti stessi, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da Euro 260,00 a Euro 1600,00.
4. Successivamente alla comunicazione dell'organo accertatore, il Dirigente dell'Ufficio competente del Comune ordina lo sgombero dei locali o degli spazi abusivamente utilizzati fino all'ottenimento della relativa autorizzazione o della D.I.A.
5. Qualora, dalle misurazioni effettuate sull'acqua di piscina non venga rilevata la presenza di Cloro libero o sia superato il valore di 2 mg/l., il Responsabile della U.O. di Igiene e Sanità Pubblica ordina, ai fini della salvaguardia della salute degli utenti, l'immediato divieto di balneazione fino al ripristino delle condizioni di sicurezza igienica che potranno essere autocertificate direttamente dal gestore.
6. Nel caso di reiterazione di una delle violazioni di cui al presente articolo nei due anni successivi, le relative sanzioni pecuniarie sono raddoppiate.

Capo IV
NORME DI SALVAGUARDIA

Art. 16
Norme non inserite nel regolamento

1. Sono fatte salve le disposizioni delle Normative nazionali, delle Leggi regionali e dei relativi regolamenti di attuazione in base al tipo di attività ricettiva.
3. Fanno parte integrante e sostanziale del presente Regolamento gli allegati "A", "B" e "C" citati agli articoli 4 e 5.

ALLEGATO “A” - “LINEE GUIDA APPROVVIGIONAMENTO IDRICO DA POZZI, SORGENTI E CORPI SUPERFICIALI PRIVATI”

ACQUE POTABILI

L'Azienda USL competente per territorio ha il compito di esprimere il “giudizio di potabilità” per l'acqua distribuita per il consumo umano proveniente da pozzi privati destinata all'uso domestico.

GIUDIZIO DI POTABILITA'

Per poter essere destinata al consumo umano, l'acqua deve essere prima dichiarata idonea, cioè potabile e deve possedere specifici requisiti di qualità indicati nelle normative vigenti. Per la verifica di tali requisiti l'Azienda USL, a cui spetta il giudizio sull'idoneità di dette acque, provvede ad effettuare periodici controlli, ispettivi ed analitici presso:

1. sorgenti, pozzi e punti di presa delle acque;
2. gli impianti di adduzione, di accumulo e di potabilizzazione;
3. la rete di distribuzione.

Con l'effettuazione di tali controlli e dell'attività ispettiva si tende a verificare la congruità delle opere di presa, di distribuzione e di trattamento delle acque, al fine di preservare la risorsa idrica da possibili inquinamenti.

I requisiti di qualità delle acque sono valutati, mediante campionamenti ed indagini di laboratorio, sulla base di valori ed indicazioni contenute nel D. Lgs n°31/2001, ove sono riportati i limiti, per i parametri chimici, fisici e microbiologici.

L'utilizzo a scopo potabile di acque, di qualsiasi origine, captate o immesse in rete successivamente all'entrata in vigore del D. Lgs n°31/2001, è condizionato, al preventivo ottenimento del **Giudizio di Qualità e di Idoneità d'uso** (di fatto Autorizzazione) della Azienda U.S.L. competente per territorio.

Eventuali difformità agli standards prescritti comportano l'adozione di provvedimenti cautelativi e di emergenza intesi ad assicurare il risanamento delle acque e, nel contempo, il rifornimento idrico alla popolazione, nel rispetto della tutela della pubblica salute.

PARERI PER POZZI PRIVATI AD USO POTABILE

I proprietari di fondi, nel rispetto della normativa in materia di tutela ed uso del suolo, possono utilizzare per usi domestici le acque sotterranee, comprensive di quelle di sorgente, estratte dal fondo stesso.

L'approvvigionamento da pozzi o sorgenti è consentito solo ove *non sia possibile allacciarsi all'acquedotto comunale esistente* ed è comunque subordinato al **giudizio di potabilità** dell'Autorità Sanitaria competente per territorio, previo accertamento delle caratteristiche qualitative dell'acqua, cui spetta il parere sul giudizio di potabilità.

In caso di uso potabile il titolare dell'autorizzazione dovrà sottoporre a controllo sanitario le acque emunte, con frequenza di solito annuale, ma che può anche avere frequenza diversa, in base a situazioni particolari, di volta in volta stabilite dall'Autorità Sanitaria.

ITER PER GIUDIZIO DI POTABILITA'

Ai fini dell'ottenimento della prevista autorizzazione per l'utilizzo di pozzi privati a scopo potabile, il titolare dovrà presentare la seguente documentazione:

- Invio di richiesta/domanda, tramite lo Sportello Unico delle Attività Produttive del Comune, al Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda U.S.L. competente per territorio compilando l'apposito modulo ed allegando il relativo versamento dei diritti.
- Allegare la documentazione relativa al pozzo-sorgente:

1) Relazione tecnica redatta da geologo riguardo

A) opere connesse direttamente all'approvvigionamento

- corografia-planimetria generale della zona;
- profondità dal piano di campagna, stratigrafia;
- sistema di costruzione e di captazione o emungimento;
- portata prevista litri/minuto;
- regimazione acque superficiali alla testata dell'emungimento;
- impermeabilizzazione della testata dell'emungimento per il raggio di almeno 50 cm (1) dalla stessa;
- opere di protezione al pozzo;
- documentazione fotografica dell'approvvigionamento idrico;

(Riferimento D.M. Ministero della Sanità del 01/03/1991)

B) vulnerabilità della falda

- relazione idrogeologica che evidenzi la vulnerabilità della falda e la conseguente fascia di rispetto necessaria, in relazione all'ubicazione del pozzo rispetto alle eventuali attività umane presenti nella zona ed i potenziali inquinanti ubicati nei pressi dell'approvvigionamento idrico;
- nulla osta dell'ente gestore dell'acquedotto pubblico;
- attestazione circa il rispetto di tutte le eventuali prescrizioni indicate nel parere della Provincia.

(Riferimento Accordo 12 dicembre 2002 "Linee guida per la tutela della qualità delle acque destinate al consumo umano e criteri generali per l'individuazione delle aree di salvaguardia delle risorse idriche).

- Informazioni riguardo l'impianto di trattamento (relazione tecnica e planimetria dell'impianto installato tipi di filtri, sistemi di disinfezione, ecc.);
- Numero di unità abitative o persone servite dall'approvvigionamento privato.

Sulla base delle informazioni fornite saranno valutati i parametri da ricercare tramite le opportune analisi.

Il titolare dell'autorizzazione dovrà effettuare, nel periodo di utilizzo dell'impianto, le analisi con frequenza almeno annuale per quanto concerne il controllo chimico e semestrale per quanto riguarda il controllo microbiologico, salvo diverse disposizioni impartite dal Dipartimento dell'Azienda U.S.L..

Si ricorda che l'eventuale installazione di qualsiasi impianto di trattamento domestico dovrà avvenire in applicazione delle norme di sicurezza degli impianti (Decreto Ministero Sviluppo

Economico n. 37 del 22 gennaio 2008) e del DM n. 443 del 21/12/1990 con impianto approvato dal Ministero e notificato all'Azienda USL.

ALLEGATO "B"

CONTROLLI ED ACCERTAMENTI

Riguardo ai successivi controlli ed accertamenti microbiologici e chimico – fisici da eseguire sui campionamenti si dovranno effettuare almeno i seguenti accertamenti di base:

Parametri microbiologici:

Coliformi 37°, Conteggio colonie a 37° e 22°, E. coli, Enterococchi, Clostridium perfringens.

*Salmonella, *Pseudomonas.

*Parametri previsti per il giudizio di potabilità di nuovi approvvigionamenti.

Parametri chimici:

Fluoruri, cloruri, solfati, sodio, durezza, ammonio, nitriti, nitrati, torbidità, odore, conducibilità, residuo fisso 160°.

*Aggiungere altri parametri chimico - fisici a seconda del caso: in particolare metalli (Fe, Mn, Cr, Hg, As, ecc.), organoalogenati, antiparassitari, ecc..

ALLEGATO “C” – “LINEE GUIDA SULLA LEGIONELLOSI”

LEGIONELLOSI

Per il controllo della legionellosi nelle strutture turistico – ricettive e termali presenti sul territorio occorre tener conto di quanto disposto e sancito dall'accordo Ministero della Salute e le Regioni e le province autonome con provvedimento del 13 gennaio 2005, ai sensi dell'art. 4 del D. Lgs. 28.08.1997 n. 281, con “linee guida” da considerarsi come suggerimenti tecnico-pratici e nel contempo un obbligo per i responsabili delle strutture ricettive che non li esime dalle responsabilità inerenti la tutela del diritto alla salute del cliente ospite.

Il presente allegato ripropone parti integranti dell'accordo, che i responsabili delle strutture turistico – ricettive e termali devono conoscere da considerare come azioni preventive e non obbligatorie ma comunque necessarie per un'azione di prevenzione e di controllo della legionellosi.

Misure di prevenzione per la riduzione del rischio.

Per assicurare una riduzione del rischio di legionellosi, lo strumento fondamentale da utilizzare non è il controllo di laboratorio routinario, ma l'adozione di misure preventive, basate sull'analisi del rischio costantemente aggiornata. Di conseguenza tutti i gestori di strutture ricettive devono garantire l'attuazione delle seguenti misure di controllo, alcune delle quali devono essere effettuate da personale opportunamente addestrato, che indossi, soprattutto per quelle operazioni che generano aerosol, idonei dispositivi di protezione individuale:

a) mantenere costantemente l'acqua calda a una temperatura superiore ai 50°C all'erogazione. L'acqua in uscita da tutti i rubinetti deve essere molto calda al tatto (si raccomanda di mettere degli avvisi accanto ai rubinetti e alle docce o, in alternativa, si possono utilizzare rubinetti a valvola termostatica);

b) mantenere costantemente l'acqua fredda ad una temperatura inferiore a 20°C. Se non si riesce a raggiungere questa temperatura, e se una qualsiasi parte dell'impianto dell'acqua fredda o delle uscite si trova al di sopra di questa temperatura, si deve prendere in considerazione un trattamento che disinfetti l'acqua fredda;

c) fare scorrere l'acqua (sia calda che fredda) dai rubinetti e dalle docce delle camere non occupate, per alcuni minuti almeno una volta a settimana e comunque sempre prima che vengano occupate;

d) mantenere le docce, i diffusori delle docce ed i rompigitto dei rubinetti puliti e privi di incrostazioni, sostituendoli all'occorrenza;

e) pulire e disinfettare regolarmente (almeno 2 volte l'anno) le torri di raffreddamento ed i condensatori evaporativi delle unità di condizionamento dell'aria;

f) svuotare, disincrostare e disinfettare i serbatoi di accumulo dell'acqua calda (compresi gli scaldacqua elettrici) almeno due volte all'anno e ripristinarne il funzionamento dopo accurato lavaggio;

g) disinfettare il circuito dell'acqua calda con cloro ad elevata concentrazione (cloro residuo libero pari a 50 ppm per un'ora o 20 ppm per due ore) o con altri metodi di comprovata efficacia dopo interventi sugli scambiatori di calore e all'inizio della stagione turistica;

h) pulire e disinfettare tutti i filtri dell'acqua regolarmente ogni 1-3 mesi;

i) ispezionare mensilmente i serbatoi dell'acqua, le torri di raffreddamento e le tubature visibili. Accertarsi che tutte le coperture siano intatte e correttamente posizionate;

j) se possibile, ispezionare l'interno dei serbatoi d'acqua fredda, e comunque disinfettare almeno una volta l'anno con 50 mg/l di cloro per un'ora. Nel caso ci siano depositi o sporcizia, provvedere prima alla pulizia. La stessa operazione deve essere effettuata a fronte di lavori che possono aver dato luogo a contaminazioni o a un possibile ingresso di acqua non potabile;

k) accertarsi che eventuali modifiche apportate all'impianto, oppure nuove installazioni, non creino bracci morti o tubature con assenza di flusso dell'acqua o flusso intermittente. Ogni qualvolta si proceda a operazioni di bonifica, occorre accertarsi che subiscano il trattamento di bonifica anche: bracci morti costituiti dalle tubazioni di spurgo o prelievo, le valvole di sovrappressione e i rubinetti di bypass presenti sugli impianti;

l) in presenza di attrezzature per idromassaggio, occorre assicurarsi che le stesse siano sottoposte al controllo da personale esperto, che deve provvedere alla effettuazione e alla registrazione delle operazioni di pulizia e di corretta prassi igienica come:

sostituire almeno metà della massa di acqua ogni giorno;

trattare continuamente l'acqua con 2-3mg/l di cloro;

pulire e risciacquare giornalmente i filtri per la sabbia;

controllare almeno tre volte al giorno la temperatura e la concentrazione del cloro;

assicurare una operazione di disinfezione accurata almeno una volta a settimana.

Oltre a queste misure, per un'efficace prevenzione è necessario che in ogni struttura turistico-ricettiva venga effettuata periodicamente un'analisi del rischio. Questa analisi diventa urgente in presenza di un caso di legionellosi.

Analisi del rischio.

Quando si effettua una valutazione del rischio, tra i fattori da considerare si ricordano:

a) la fonte di approvvigionamento dell'acqua dall'impianto;

b) i possibili punti di contaminazione dell'acqua all'interno dell'edificio;

c) le caratteristiche di normale funzionamento dell'impianto;

d) le condizioni di funzionamento non usuali, ma ragionevolmente prevedibili (es.: rotture);

e) le prese d'aria per gli edifici (che non dovrebbero essere situate vicino agli scarichi delle torri di raffreddamento).

Nomina di un responsabile.

Ogni struttura turistico-ricettiva deve individuare una persona responsabile per l'identificazione e la valutazione del rischio potenziale di infezione, che sia esperto e che comprenda l'importanza della prevenzione e dell'applicazione delle misure di controllo.

Fattori di rischio.

Il rischio di acquisizione della legionellosi dipende da un certo numero di fattori. Tra questi ricordiamo quelli più importanti:

- 1) la presenza e la carica di legionella;
- 2) le condizioni ideali per la moltiplicazione del microrganismo (ad esempio: temperatura compresa tra 20 e 50°C, presenza di una fonte di nutrimento come alghe, calcare, ruggine o altro materiale organico);
- 3) la presenza di tubature con flusso d'acqua minimo o assente;
- 4) l'utilizzo di gomma e fibre naturali per guarnizioni e dispositivi di tenuta;
- 5) la presenza di impianti in grado di formare un aerosol capace di veicolare la legionella (un rubinetto, un nebulizzatore, una doccia, una torre di raffreddamento, ecc.);
- 6) la presenza (e il numero) di soggetti sensibili per abitudini particolari (es. fumatori) o caratteristiche peculiari (età, patologie croniche, ecc.).

Registro degli interventi.

Ogni struttura turistico-ricettiva deve istituire un registro per la documentazione degli interventi di valutazione del rischio e di manutenzione, ordinari e straordinari, sugli impianti idrici e di climatizzazione.

Tutti gli interventi devono essere approvati e firmati dal responsabile.

Misure da porre in essere in presenza di rischio.

Se in una struttura turistico-ricettiva si evidenzia la presenza di un potenziale rischio (es.: la temperatura dell'acqua calda è inferiore a quella raccomandata; la concentrazione di disinfettante non raggiunge il livello necessario per l'abbattimento della carica batterica; o altro) si deve effettuare un campionamento dell'acqua per la ricerca di legionella, in un numero di siti che sia rappresentativo di tutto l'impianto idrico, e comunque non inferiore a sei.

L'Azienda U.S.L. attiverà azioni di controllo ed ispezione sulle strutture turistico – ricettive per verificare le azioni preventive messe in atto dalle strutture stesse.

Gestione del rischio

Se in una struttura turistico - ricettiva si evidenzia la presenza di un potenziale rischio derivante dall'impianto idrosanitario (es.: la temperatura dell'acqua calda è inferiore a quella raccomandata; vi è la presenza di rami morti nella rete distributiva; altro) occorre mettere in atto le misure correttive, necessarie a ripristinare la situazione e ad eliminare o ridurre al minimo il rischio evidenziato. Subito dopo si dovrà effettuare un campionamento dell'acqua per la ricerca di Legionella, in un numero di siti che sia rappresentativo di tutto l'impianto idrico.

Qualora non sia possibile mettere in atto, a breve, tutte le misure correttive il campionamento ambientale dovrà essere ripetuto mensilmente per i primi sei mesi e successivamente con cadenza da stabilirsi sulla base dell'analisi del rischio e inserito in un piano di autocontrollo.

Se si rendesse necessario effettuare la bonifica dell'impianto il programma di autocontrollo andrà eseguito o modificato tenendo conto della periodicità di campionamento prevista per tale situazione

Per le strutture a funzionamento temporaneo il campionamento dovrà essere effettuato sempre prima dell'apertura stagionale.

Siti di campionamento

I possibili siti da cui effettuare il campionamento sono i seguenti:

rete dell'acqua fredda:

- a) serbatoio dell'acqua (possibilmente dalla base);
- b) il punto più distale dal serbatoio;

rete dell'acqua calda:

- a) la base del serbatoio dell'acqua calda vicino alle valvole di scarico;
- b) ricircolo dell'acqua calda;
- c) almeno 2 siti di erogazione lontani dal serbatoio dell'acqua calda (docce, rubinetti).

Esiti del campionamento

I provvedimenti da assumere in relazione agli esiti del campionamento sono elencati nella tabella 3.

Periodicità

L'analisi del rischio deve essere effettuata regolarmente, almeno ogni 2 anni, e ogni volta che ci sia motivo di pensare che la situazione si sia modificata (ad esempio: ristrutturazioni, rifacimento di parti dell'impianto, esame batteriologico positivo per Legionella con carica > 1000 UFC/L). Deve, comunque, essere ripetuta, con carattere d'urgenza, ad ogni segnalazione di un possibile caso di legionellosi.

In base ai risultati complessivi dell'analisi del rischio, andrà predisposto, anche con l'ausilio di personale tecnico qualificato, un protocollo scritto per il controllo e la manutenzione dell'impianto che specifichi gli interventi da mettere in atto, le procedure di pulizia e disinfezione e la loro periodicità.