

## **REGOLAMENTO D'IGIENE**

### **TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE**

#### **CAPO I**

#### **ART. 1 - PRINCIPI**

Il presente regolamento disciplina gli aspetti igienico sanitari ed igienico-edilizi delle attività produttive di beni e servizi riguardanti la materia degli alimenti e bevande in base ai seguenti principi:

- I regolamenti CE hanno portata generale e sono obbligatori in tutti i loro elementi e direttamente applicabili in ciascuno degli Stati membri (2° comma dell'art. 189 del Trattato CE e dell'art. 161 del Trattato CEA) a meno che non richiamino espressamente la necessità di una norma aggiuntiva o di applicazione di carattere interno.
- Le norme contenute nel presente Regolamento vanno interpretate alla luce dei principi contenuti nella normativa comunitaria, statale e regionale e si intendono automaticamente abrogate o modificate con l'entrata in vigore di successive disposizioni normative in contrasto, siano esse di carattere comunitario, nazionale o regionale.
- L'esercizio delle attività produttive oggetto della presente disciplina, nell'ambito delle limitazioni espressamente previste dalla legge, dal regolamento e dagli atti di indirizzo, nazionali e regionali, è fondato sul principio della libertà di iniziativa economica.
- L'Amministrazione Comunale garantisce il contemperamento di tale diritto con le esigenze di tutela del pubblico interesse ed il perseguimento degli obiettivi di tutela della salute pubblica e dell'igiene degli alimenti.

#### **ART. 2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

- Regolamento CE 852/2004 e 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Direttiva 123/2006 CE;
- Legge 30 aprile 1962 n. 283 "tutela igienico sanitaria degli alimenti e delle bevande";
- D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 "Regolamento di esecuzione della Legge 283/62";
- D. Lgs. 81 del 09 aprile 2008 relativo alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro";
- Legge 7 agosto 1990 n. 241 e s.m.i.;
- D.Lgs. 18/08/2000 n. 267;
- D.P.R. 160/2010;
- D.G.R.C. N. 318 DEL 21/05/2015;
- D.G.R.C. N. 623 DEL 15/12/2014;
- Legge Regionale Campania 21 aprile 2020, n. 7;

# COMUNE DI PONTECAGNANO FAIANO

PROVINCIA DI SALERNO

S.U.A.P.

## SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

- Regolamento d'Igiene (Delibera Commissario Prefettizio n. 507 del 11/11/1962 modificata ed integrata con Delibera Commissario Prefettizio n. 7 reg. del 03/01/1963 e Delibera di Consiglio Comunale n. 34 del 28/04/1979)
- Regolamento Edilizio Comunale (Delibera C.C. 18/11/1996 n. 91)

### ART. 3 - COMPETENZE DEL COMUNE

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale. Pertanto, al Comune compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, repressivi e cautelari, comprese le ordinanze contingibili ed urgenti in materia di igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale. Il Comune, di fronte a particolari situazioni di emergenza e urgenza può attivare i propri uffici tecnici e di polizia municipale in coordinamento funzionale con i servizi dell'ASL o dell'ARPA.

### ART. 4 - AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente Regolamento si applica a qualsiasi attività ove si producono, manipolano, somministrano e/o vendono sostanze alimentari e bevande.

### ART. 5 - DEFINIZIONI

Agli effetti del presente regolamento, salvo diverse definizioni contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:

**Alimenti** - l'interpretazione di tale termine è quello definito dall'art. 2 del Regolamento CE n. 178 /2002 del Parlamento Europeo e s'intende comprensivo delle bevande;

**Produzione di alimenti** - l'insieme delle attività dirette alla creazione/ trasformazione/ elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;

**Preparazione/Manipolazione** - l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;

**Vendita** - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato per il consumo;

**Somministrazione** - la vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che ne consentano la consumazione sul posto;

**Locale** - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori;

**Attrezzature** - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;

**ASL** - Azienda Sanitaria Locale competente per territorio e, precisamente, il competente, o i competenti, servizi ad essa appartenenti;

**Locale di lavorazione** - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione.

# COMUNE DI PONTECAGNANO FAIANO

PROVINCIA DI SALERNO

S.U.A.P.

SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

## ART. 6 - VALIDITÀ

Il Regolamento Comunale di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore, ai sensi del combinato disposto dell'art. 124 e 134 del D.Lgs 267/2000 e dell'art. 10 delle disposizioni preliminari al Codice Civile, il quindicesimo giorno successivo alla pubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune, ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione.

## ART. 7 - ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI

Il presente Regolamento abroga il precedente Regolamento comunale di Igiene, adottato con Delibera Commissario Prefettizio n. 507 del 11/11/1962, modificata ed integrata con Delibera Commissario Prefettizio n. 7 reg. del 03/01/1963 e Delibera di Consiglio Comunale n. 34 del 28/04/1979, **nella parte che concerne l'igiene degli alimenti e delle bevande**, nonché tutte le altre norme di carattere locale (comprese le ordinanze sindacali) precedentemente emanate in materia di igiene degli alimenti e delle bevande e le successive norme di adeguamento nonché le disposizioni, dettate da altri regolamenti comunali precedenti, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute.

## ART. 7 - SANZIONI

La violazione delle disposizioni contenute nel presente Regolamento, qualora non diversamente previsto dalla normativa statale e regionale vigente, comporta l'applicazione, di quanto indicato dall'art. 7 bis del D.lgs. 267/2000.

## TITOLO II - IGIENE DEGLI ALIMENTI

### CAPO I - Disposizioni generali

## ART. 8 - VIGILANZA, PREVENZIONE ED INFORMAZIONE

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione, per quanto di competenza, esercitano la vigilanza igienica, la prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione e il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione dei prodotti alimentari, sui recipienti, contenitori e imballaggi nonché sui locali, impianti, macchinari e utensili destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto degli stessi e sul personale. Le merci detenute in mostra negli esercizi o aree aperte al pubblico, o situate nei locali di deposito e di preparazione, sono sempre e comunque considerate in vendita o destinate alla somministrazione.

## ART. 9 - AMBITO DI APPLICAZIONE

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 in seguito.

# COMUNE DI PONTECAGNANO FAIANO

PROVINCIA DI SALERNO

S.U.A.P.

## SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Per quanto attiene specificatamente i locali in cui si svolge l'attività di somministrazione di alimenti e bevande (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: ristoranti, pizzerie, pub, bar, circoli con somministrazione ai soci di alimenti e bevande, etc) gli stessi devono essere conformi ai criteri di sorvegliabilità stabiliti dal D.M. 17/12/1992 n. 564.

### CAPO II - REQUISITI GENERALI

#### ART. 10 - REQUISITI GENERALI (comuni a tutte le tipologie di esercizi)

Come stabilito dal Reg. CE 852/04 e 853/04 all'Allegato II Cap.II, i locali destinati alla produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande debbono possedere i seguenti requisiti strutturali generali:

- a) i pavimenti e le pareti devono essere di materiale resistente facilmente lavabile e disinfettabile, non assorbente e non tossico e mantenute in buone condizioni igienico sanitarie (in corrispondenza delle zone di preparazione dei prodotti alimentari l'altezza del rivestimento in materiale lavabile ed impermeabile non deve essere inferiore a mt. 2);
- b) i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti in modo da evitare la formazione di muffe e ridurre la condensa;
- c) le porte devono avere superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili; le finestre e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetto facilmente amovibili per la pulizia;
- d) Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue
  1. La raccolta e/o smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia.
  2. In particolare i rifiuti solidi devono essere raccolti in recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere e tenuti di norma in luogo idoneo.
  3. Le fosse biologiche dell'insediamento dovranno essere di norma ubicate all'esterno dei locali, salvo usufruire, in caso di documentata impossibilità, di diverse disposizioni previste nei regolamenti comunali, con esclusione comunque dei locali destinati a manipolazione e deposito alimenti, purché si realizzino con modalità tecniche che ne garantiscano l'isolamento dall'impianto fognario e sistemi di vuotatura periodica che non ne prevedano l'apertura.
  4. Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli, lavastoviglie, ecc.
  5. I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dall'impianto fognario.
- e) Aerazione locali  
In tutti i locali devono essere garantiti i valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione.
- f) Aerazione naturale  
Tutti i locali, a seconda della funzione cui sono adibiti, debbono rispondere ai requisiti di aerazione naturale prescritti dal Regolamento Edilizio.
- g) Aerazione forzata

# COMUNE DI PONTECAGNANO FAIANO

PROVINCIA DI SALERNO

S.U.A.P.

## SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

L'eventuale impianto di aerazione forzata dovrà risultare conforme alle specifiche disposizioni del Regolamento Edilizio.

L'impianto di aerazione forzata non è da intendersi sostitutivo dell'aerazione naturale, salvo quando ciò sia espressamente ammesso dal Regolamento Edilizio.

- h) Illuminazione naturale  
Tutti i locali, a seconda della funzione cui sono adibiti, debbono rispondere ai requisiti di illuminazione naturale diretta prescritti dal Regolamento Edilizio.
- i) Illuminazione artificiale  
Ogni locale, quale sia la funzione cui è adibito, deve essere munito di impianto di illuminazione artificiale tale da garantire un normale confort visivo per le operazioni che vi si svolgono, in conformità alle prescrizioni del Regolamento Edilizio.
- j) Acqua potabile
  1. Gli esercizi devono essere dotati prioritariamente di acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto.
  2. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere acquisito, a cura del titolare, il giudizio di potabilità dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni normative in materia.
  3. Qualora siano presenti impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, questi devono essere realizzati secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.
- k) Locali per il rimessaggio dei prodotti ed attrezzature per pulizia
- l) I prodotti ed attrezzature per la pulizia devono essere conservati o in locale appositamente predisposto oppure in uno spazio separato ed appositamente attrezzato con armadi chiudibili.
- m) Abbattimento barriere architettoniche
  1. Per ciò che concerne il superamento delle barriere architettoniche trova applicazione la normativa nazionale e regionale vigente in materia.

### ART. 11 - REGOLE COMPORTAMENTALI

In qualsiasi attività ove si producono, manipolano, somministrano e/o vendono sostanze alimentari e bevande dovranno essere garantite le migliori condizioni igieniche in merito alle modalità di esposizione, congelamento, conservazione, confezionamento e preincarto dei prodotti.

Nello specifico è vietato:

- a) Fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti;
- b) La detenzione di qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata;
- c) L'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo;

### ART. 12 - SERVIZI IGIENICI AD USO ESCLUSIVO DEL PERSONALE

Tutti i locali destinati alla produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs. 81/08

# COMUNE DI PONTECAGNANO FAIANO

PROVINCIA DI SALERNO

S.U.A.P.

## SPORTELLINO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

del relativo Allegato IV (1.13) debbono prevedere la presenza di servizi igienici ad uso esclusivo del personale nel rapporto di 1/5. Di seguito uno schema esaustivo:

numero addetti (titolare e soci compresi)	dotazione servizi igienici
Fino a 5	1 locale wc 1 antibagno dotato di lavabo
da 5 a 10	2 servizi igienici (distinti per sesso) 1 antibagno ciascuno dotato di almeno 2 lavabi
da 11 a 40	2 servizi igienici (distinti per sesso) dotati di almeno 3 locali wc 2 antibagni (distinti per sesso) dotati ciascuno di almeno 3 lavabi
ogni 15 addetti oltre i 40	Si dovrà prevedere in aggiunta a quelli di cui sopra almeno un ulteriore vano wc ed ulteriori due lavabi per ciascun antibagno

Tali locali devono essere dotati di antibagno con lavelli con acqua calda e fredda con rubinetti a comando non manuale ed avere una superficie minima di mq. 1,20, con altezza non inferiore a m. 2,40. I pavimenti devono essere rivestiti con piastrelle impermeabili di colore preferibilmente chiaro con raccordo arrotondato tra pavimenti e pareti. Le pareti devono essere rivestite fino ad un'altezza non inferiore a m. 2 dal pavimento. Nei locali destinati a servizi igienici sprovvisti di finestre, deve essere installato un impianto di areazione meccanica, che si attivi con l'accensione della luce e garantisca il mantenimento dell'aspirazione per alcuni minuti dopo l'utilizzo del servizio e assicuri almeno 10 ricambi per ora. Tali impianti dovranno essere allacciati ad idonei condotti esalatori che si elevino almeno di un metro al di sopra del tetto del fabbricato o, in alternativa, l'aria captata deve essere espulsa tramite una condotta sfociante non ad altezza d'uomo. I sistemi di areazione devono essere installati in modo da permettere un accesso agevole ai filtri per garantirne la pulizia e manutenzione.

### ART. 13 - SPOGLIATOI AD USO ESCLUSIVO DEL PERSONALE

Gli spogliatoi ad uso esclusivo del personale operante possono essere ubicati anche in altro piano del fabbricato purché funzionalmente e direttamente collegato all'esercizio senza percorsi esterni, devono avere un'altezza minima di m. 2,40 ed una larghezza minima di m. 1,50. Devono essere riscaldati nella stagione fredda; non possono essere adibiti a locali tecnici o contenere box di impianti od altri impedimenti. Devono essere arredati con armadietti pari al numero degli addetti. I locali spogliatoio devono essere areati ed illuminati naturalmente o artificialmente.

Il numero degli spogliatoi da prevedere è in funzione del numero degli addetti:

- fino a 5 addetti lo spogliatoio può essere unico ( in comune per entrambi i sessi) con ubicazione nell'antibagno purché esso abbia una superficie minima non inferiore a m. 1,20 per addetto

# COMUNE DI PONTECAGNANO FAIANO

PROVINCIA DI SALERNO

S.U.A.P.

## SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

- Oltre i 5 addetti lo spogliatoio deve essere distinto per sesso, prevedendo una superficie minima di m. 1,20 per addetto.

### ART. 14 - DISTINZIONE AMBIENTI/ZONE

Negli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione, confezionamento di alimenti e bevande devono essere previsti distinti ambienti/zone da destinare a:

- cucina o laboratorio (comunque non inferiore a mq 12);
- deposito materie prime (almeno mq. 5);
- zona o locale per la detenzione dei rifiuti fino al loro asporto;
- zona o locale per collocare materiali, attrezzature e prodotti per l'igiene e la sanificazione;
- servizi igienici per il personale come indicato nell'art. 11 del presente Regolamento;
- spogliatoi per il personale, secondo quanto previsto nel presente regolamento all'art. 12.

### CAPO III - REQUISITI IGIENICO SANITARI SPECIFICI ALLE SINGOLE TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ ALIMENTARI

#### ART. 15 - PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI ESERCIZI PUBBLICI

Per quanto attiene alla progettazione e realizzazione di esercizi, ad esclusione dei servizi igienici destinati all'utenza di cui agli articoli 16 del presente Regolamento, che trattano a qualsiasi titolo gli alimenti, si deve tenere conto dei requisiti minimi dettati dalla normativa vigente e si rinvia alle "Linee guida - Requisiti minimi igienico-sanitari per le attività di somministrazione e vendita di prodotti alimentari" redatto ed adottato dal Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti Nutrizione, nonché alla Direttiva 126/2003 CE.

### CAPO IV - SERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PUBBLICO

#### ART. 16 - SERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PUBBLICO DI PUBBLICI ESERCIZI

Per le attività di somministrazione di alimenti e bevande, quali bar, rosticcerie, pizzerie al taglio, pasticcerie ed altri esercizi similari, che non prevedano la sosta dei clienti in spazi interni od esterni, con apposita attrezzatura dedicata (tavoli, mensole, sgabelli, sedie, etc) e senza servizio al tavolo, ma solo il consumo immediato, non è obbligatorio dedicare servizi igienici riservati all'utenza. Tale condizione dovrà essere autocertificata, ai sensi del D.P.R. 445/2000, dal titolare/legale rappresentante della ditta/società e dovrà essere allegata a corredo della SCIA presentata al SUAP.

In tutti gli altri casi, invece, rinviando ai requisiti igienico-strutturali già definiti in precedenza, dovranno essere previsti un numero di servizi igienici riservati all'utenza secondo i parametri di seguito indicati:

Fino a 40 posti a sedere	1 servizio igienico con antibagno (anche fruibile dalle persone diversamente abili)
Oltre i 40 posti a sedere	2 servizi igienici con antibagno (distinti per sesso), uno dei quali destinato anche alle persone disabili



**COMUNE DI PONTECAGNANO FAIANO**  
**PROVINCIA DI SALERNO**

**S.U.A.P.**

**SPORTELLINO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

da 50 a 100 posti tavola	due locali wc ed un antibagno con due lavabi per donne e due locali wc o un locale wc e due orinatoi ed antibagno con due lavabi per uomini
da 100 a 150 posti tavola	Tre locali wc ed antibagno con tre lavabi per donne; tre locali wc o due locali wc e tre orinatoi ed antibagno con tre lavabi per uomini;

Per quanto attiene la progettazione e realizzazione dei servizi igienici per diversamente abili, si dovrà tener conto di quanto indicato nel D.L. 236/89 del 14 giugno 1989 e s.m.i. e, quindi, gli stessi dovranno avere dimensioni minime di 180×180 cm., lo spazio di ingresso deve essere minimo 85 cm. e la porta deve essere scorrevole. Devono essere previsti spazi adeguati per accedere al lavabo e al WC (lo spazio di manovra per l'accostamento e il trasferimento laterale dalla sedia a rotelle alla tazza del WC deve essere minimo 100 cm mentre lo spazio necessario all'accostamento frontale della sedia a rotelle al lavabo deve essere minimo 80 cm). Devono essere installati corrimani, ossia punti di appoggio, un campanello per le emergenze e la serratura non deve avere la chiave ma una manopola da girare grande. I rubinetti devono essere miscelatori a leva di dimensioni sufficienti ma non troppo lunghi. I sanitari devono essere preferibilmente del tipo sospeso.

### **TITOLO III**

#### **CAPO I - GESTIONE FUMI E VAPORI DI COTTURA**

##### **ART. 17**

Al fine di evitare la diffusione di vapori e fumi di cottura prodotti dagli ambienti in cui si effettua la cottura ed il trattamento termico degli alimenti, evitando, quindi, la creazione di odori molesti che si generano durante tali processi, bisogna adottare specifici sistemi di smaltimento dei fumi. La normativa specifica applicabile all'igiene dei prodotti alimentari, Reg. CE 852/2004 e Reg. Ce 853/2004, non dà indicazioni in merito all'obbligo di installazione di sistemi di captazione ed allontanamento dei fumi e dei vapori di cottura. La norma citata, in ogni caso, stabilisce che non si devono creare condizioni in cui sia favorita la formazione di condensa e/o muffa (allegato II, capitolo 1, punto 2, lett. b); inoltre, relativamente ai sistemi meccanici di aerazione, eventualmente presenti, devono essere evitate condizioni che provochino flussi meccanici di aria da una zona contaminata verso una zona pulita (allegato II, capitolo 1, punto 5).

##### **ART. 18**

Ai sensi dell'Art. 48 del Regolamento Edilizio Comunale e in base a quanto stabilito nelle Linee Guida dei Requisiti minimi igienico-sanitari già citate, nei locali delle attività che prevedono la cottura degli alimenti, è necessario installare Cappe aspiranti dotate di estrattore meccanico, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra i fuochi



# COMUNE DI PONTECAGNANO FAIANO

## PROVINCIA DI SALERNO

### S.U.A.P.

### SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

di cottura e tutte le attrezzature che producano fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie che si elevino di almeno un metro sopra la linea di gronda del fabbricato.

#### ART 19

Ove non risulti possibile l'allontanamento al tetto dei fumi per problematiche legate alla conformazione dell'edificio, ad aspetti di tutela architettonica dell'edificio o per oggettiva impossibilità di ottenere l'eventuale autorizzazione da altri condomini, è necessario installare sistemi di trattamento dei fumi di cottura in cui le emissioni sono sottoposte a filtrazione ed abbattimento degli odori, della parte grassa e delle eventuali polveri incombuste.

#### ART. 20

Il riferimento tecnico per questa linea di trattamento dei fumi è rappresentato dalla norma UNI EN 13779:2008, che prevede la possibilità di installare lo scarico diretto a parete dei fumi solo se l'emissione derivante dalla cottura risulta declassificata da EHA4 ad EHA2, tramite filtrazione ed abbattimento degli inquinanti. Esempi di dispositivi di trattamento dei vapori sono le **cappe aspiranti a carboni attivi** (scrubber), o i sistemi di trattamento dell'aria esausta delle cucine mediante **abbattitore ad acqua ed estrattore a filtri attivi**, in abbinamento a dispositivi di immissione e trattamento dell'aria del locale di cottura.

#### ART. 21

Il titolare dell'attività dovrà pertanto presentare al momento della presentazione della pratica edilizia e/o amministrativa finalizzata all'insediamento delle attività del settore alimentare, l'autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 attestante l'impossibilità di far confluire i fumi ed i vapori all'interno di una canna fumaria e, quindi, allegare la certificazione del sistema di abbattimento dei fumi installato all'interno della cappa aspirante secondo quanto indicato all'art. 20. Dovrà, altresì, allegare copia del contratto manutentivo specializzato dal quale siano desumibili le tipologie degli interventi e le cadenze periodiche.

#### ART. 22

Sarà obbligo del titolare dell'attività effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di aspirazione secondo le modalità imposte dalla casa costruttrice.

#### ART. 23

Gli Organi preposti ai controlli non potranno dare seguito ad eventuali richieste di intervento che riguardino questioni non riconducibili alle fattispecie sopra richiamate, bensì relative a questioni regolate dal Codice Civile o dai regolamenti condominiali e, dunque, di natura privatistica.