



COMUNE DI CIVITA CASTELLANA
Provincia di Viterbo

REGOLAMENTO

DI

IGIENE e SANITA'

* * *

ADOTTATO con atto Consiliare n. 103 del 10.06.1974.

INTEGRATO con atto Consiliare n. 33 del 9.04.1992 (Art. 400/bis).

INTEGRATO con atto Consiliare n. 57 del 8.05.1998 (Art. 89/bis).

MODIFICATO con atto Consiliare n. 18 del 26.05.2010 (Artt. 89/bis e 89/ter)

TITOLO I°

VIGILANZA SANITARIA

CAPO I°

Disposizioni generali

Art. 1

Autorità ed organi sanitari

Alla tutela della sanità pubblica ed all'osservanza delle Leggi e dei Regolamenti in materia sanitaria, nel territorio comunale, provvedono il Sindaco e l'Ufficiale Sanitario, secondo le rispettive competenze.

I servizi municipali d'igiene sono espletati dall'Ufficiale Sanitario e dal personale dell'Ufficio d'Igiene, col concorso, ove occorra, degli altri Uffici Municipali.

Art. 2

Tenuta dei registri delle arti e professioni

A norma delle vigenti disposizioni di Legge, l'Ufficio d'Igiene provvede alla tenuta dei seguenti registri:

- 1) degli esercenti le professioni sanitarie;
- 2) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
- 3) degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
- 4) degli esercenti il baliatico;
- 5) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- 6) dei barbieri e parrucchieri;
- 7) del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- 8) del personale addetto alla produzione e al Commercio del latte;
- 9) dei panettieri, pastai e pasticceri.

Gli esercenti le professioni, le arti, le industrie ed i mestieri sopra elencati, hanno l'obbligo di richiedere la iscrizione nel rispettivo registro, prima di iniziare il proprio esercizio o mestiere nel territorio comunale.

Art. 3

Ufficiale Sanitario

L'Ufficiale Sanitario, quale organo periferico del Ministero della Sanità, dipende, nell'esercizio delle sue funzioni, direttamente dal Medico Provinciale.

L'Ufficiale Sanitario, oltre alle attribuzioni previste dalle Leggi in vigore:

- 1) vigila, nell'ambito del territorio comunale, sulla salute pubblica ed adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica che non comportino spesa o conseguenze patrimoniali a carico del Comune;
- 2) cura l'osservanza delle Leggi e dei Regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell'Amministrazione Comunale nella elaborazione e nell'esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;

- 3) riceve denunce di malattia nei casi previsti dalla Legge e provvede alla registrazione dei titoli che abilitano all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- 4) dirige tutti i servizi sanitari del Comune e sorveglia per il loro regolare funzionamento.

Art. 4 **Servizi sanitari del Comune**

I servizi sanitari del Comune sono distinti nei seguenti rami:

- a) assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ai poveri, e vigilanza veterinaria;
- b) vigilanza sulle professioni sanitarie o soggette per Legge alle medesime;
- c) vigilanza sulle condizioni del suolo e dell'abitato in genere ed in specie sull'abitabilità delle case, ispezione sanitaria delle scuole, delle collettività in genere, delle abitazioni e servizi collettivi, delle fabbriche e laboratori;
- d) vigilanza sui generi alimentari, sulle fabbriche ed altri luoghi di produzione, sui depositi, sugli scali ferroviari, sugli spacci, sui mercati, sulle centrali del latte. La vigilanza è effettuata anche sopra i veicoli, sui macelli e laboratori di conserve alimentari e salumi;
- e) vigilanza sulle malattie infettive e contagiose dell'uomo e degli animali ed applicazione delle misure per prevenirle ed impedirne la diffusione (servizio di vaccinazione e di disinfezione);
- f) verifica dei decessi e sorveglianza sulla polizia mortuaria in esecuzione del Regolamento Speciale Governativo e del Regolamento Comunale d'Igiene.

Art. 5 **Personale addetto ai servizi sanitari del Comune**

Il personale addetto ai suddetti servizi si compone:

- a) per l'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, dei medici condotti e delle ostetriche condotte;
- b) per la vigilanza scolastica, del Medico scolastico;
- c) per la vigilanza igienica, dell'Ufficiale Sanitario coadiuvato da tutto il personale sanitario comunale.

L'Ufficio dispone, altresì, dell'opera di uno o più impiegati per la parte amministrativa, di assistenti sanitarie visitatrici, di vigili sanitari, di disinfettatori e di operai demoscatori.

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA-OSTETRICA **E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DEI MEDICINALI**

Art. 6 **Obblighi dei Comuni**

Ai termini dell'art. 4 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, il Comune provvede all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali per gli iscritti nell'elenco degli ammessi alla cura sanitaria gratuita.

Art. 7
Condotte mediche ed ostetriche

Per il servizio di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, il territorio comunale è diviso in condotte mediche e condotte ostetriche, a cui sono preposti medici-chirurghi condotti e ostetriche condotte.

Apposito Regolamento, redatto ed approvato in conformità dell'art. 66 T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, modificato dall'art. 2 della Legge 15 febbraio 1963, n. 151, determina il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti e la nomina dei medici chirurghi e delle ostetriche, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

Per il servizio di assistenza medico-chirurgica od ostetrica in una o più delle condotte suddette, il Comune potrà, quando concorrano speciali condizioni topografiche, unirsi in consorzio con altri Comuni contermini, ai sensi dell'art. 63 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, applicando le norme dell'art. 65 del Testo Unico stesso.

Ogni medico chirurgo condotto ha l'obbligo della attenta vigilanza sulle condizioni igieniche della sua condotta e deve riferirne all'Ufficiale Sanitario.

Art. 8
Somministrazione gratuita di medicinali

Per la somministrazione gratuita dei medicinali agli iscritti nell'elenco degli aventi diritto all'assistenza sanitaria gratuita, valgono le norme determinate da apposito Regolamento Comunale.

SERVIZI DI VIGILANZA

Art. 9
Ispezioni sanitarie

Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria sono fatte dall'Ufficiale Sanitario direttamente o a mezzo di personale dell'Ufficio d'Igiene.

Il personale che compie le ispezioni igienico-sanitarie è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco; ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, laboratori, abitazioni, ed in luoghi di pubblico trattenimento.

Art. 10
Vigili Sanitari

I vigili sanitari compiono le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria loro ordinate dall'Ufficiale Sanitario; redigono i verbali di contravvenzioni, procedono ai sequestri di sostanze, prelevano campioni per recarli al Laboratorio Provinciale di Igiene e profilassi, vigilano sull'applicazione del Regolamento di Igiene e delle Leggi di Igiene e Sanità, controllano l'igiene del suolo e dell'abitato, cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili, alla lotta contro le mosche ed eseguono quanto altro sia loro ordinato in materia d'igiene e sanità dall'Ufficiale Sanitario cui riferiranno quotidianamente sul lavoro svolto.

Per tale personale sono applicabili le disposizioni contenute nel Regolamento Organico del Comune ed in quello per il personale dell'Ufficio d'Igiene, nonché tutte le altre eventuali disposizioni di Legge o locali che possono concernerli.

Art. 11
Verbali di contravvenzioni

Chi procede all'ispezione sanitaria, quando trovi motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale sottoscritto anche dal contravventore, del cui eventuale rifiuto a firmare deve farsi menzione nel verbale con la indicazione dei motivi adottati per il rifiuto.

Art. 12
Sequestri per contravvenzioni

Le sostanze, oggetto di contravvenzioni, sono, quando occorra, sottoposte a sequestro, chiuse e suggellate con l'apposizione delle firme, tanto di chi redige il verbale, quanto dell'esercente. Se questi rifiuta di firmare, se ne fa menzione nel verbale indicando i motivi adottati.

Qualora le sostanze sequestrate siano putrefatte od in stato di incipiente putrefazione, e non se ne possa permettere l'utilizzazione, è promosso d'urgenza l'ordine del Sindaco per la loro distruzione, a norma dell'art. 55 della Legge Comunale e Provinciale 1934.

Se le sostanze non siano nocive, il Sindaco può ordinarne la distribuzione ad istituti di beneficenza, quando non esistano speciali disposizioni legislative che dispongano diversamente.

Art. 13
Sostanze sospette e prelievo di campioni

Le sostanze sospette di essere nocive, devono essere sottoposte a sequestro provvisorio e l'Autorità comunale adotta le misure necessarie per impedire che siano smerciate.

Delle sostanze da sottoporsi ad analisi si preleva il numero dei campioni prescritti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore.

Di ogni prelevamento deve compilarsi il verbale con nome e domicilio del proprietario, prezzo di vendita e provenienza della merce sospetta, firma del funzionario municipale, del proprietario e del detentore.

Tutti i campioni devono essere chiusi e suggellati ed uno di questi deve essere consegnato al proprietario o detentore e, nel caso che questi si rifiuti di riceverlo, se ne fa nota in verbale.

Il proprietario stesso od il detentore può, quando lo voglia, apporre i suoi suggelli e la firma sui campioni prelevati.

Nel caso che questi si rifiuti di firmare, se ne fa menzione nel verbale, indicandone le ragioni addotte.

Di tutti i campioni non facilmente alterabili si conserva per almeno un mese una parte sufficiente per un eventuale esame ulteriore.

Quando trattasi di sostanze soggette a rapida decomposizione, come ad esempio latte, carne, pesce, ed altro, sarà prelevato un solo campione e non sarà rilasciato il campione controllo al proprietario o detentore se non a sua richiesta; ma in tal caso se ne farà menzione nel verbale. Nel caso speciale del latte, al campione che fosse richiesto dal contravventore ed a quello che resterà in deposito si potrà aggiungere, a scopo di conservazione, facendone menzione nel verbale, acido fenico puro in soluzione alcoolica nella dose di 8 o 10 gocce per ogni campione che si porta in laboratorio, la cui analisi viene eseguita nel più breve tempo.

Art. 14
Provvedimenti in relazione al risultato
delle analisi dei campioni

Quando l'analisi dei campioni risulti che i prodotti non corrispondono ai requisiti fissati dalla Legge, il capo del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi trasmetterà denuncia al Medico Provinciale od al Veterinario Provinciale, unendovi il verbale di prelevamento ed il certificato di analisi. Contemporaneamente, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunicherà all'esercente presso cui è stato fatto il prelievo ed all'Autorità che ha disposto il prelievo stesso, il risultato dell'analisi. Analoga comunicazione sarà fatta al produttore, nel caso che il prelievo riguardi campioni in confezioni originali.

Entro 15 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, gli interessati potranno presentare al Medico Provinciale od al Veterinario Provinciale istanza di revisione, unendo la ricevuta del versamento effettuato presso la Tesoreria Provinciale della somma che sarà indicata.

Le analisi di revisione saranno eseguite presso l'Istituto Superiore di Sanità entro il termine massimo di mesi due. In caso di mancata presentazione, nei termini, dell'istanza di revisione, o nel caso che l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, il Medico od il Veterinario Provinciale trasmetteranno, entro 15 giorni, le denunce all'Autorità Giudiziaria.

Il Medico ed il Veterinario Provinciale, secondo la rispettiva competenza, possono ordinare, per le trasgressioni, di maggior gravità, la chiusura temporanea fino a 6 mesi e, nei casi di recidiva o di maggiore gravità, anche la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio.

Del provvedimento devono darne pubblicità a mezzo di avviso da apporre all'esterno dello stabilimento o dell'esercizio per l'intero periodo di chiusura, con indicazione del motivo del provvedimento.

Contro il provvedimento del Medico o del Veterinario Provinciale è ammesso ricorso al Ministero per la Sanità nel termine di 15 giorni.

Art. 15
Divieti per il personale di vigilanza

Al personale addetto ai servizi di ispezione è proibito:

- a) di applicarsi direttamente o indirettamente per proprio od altri conto a qualsiasi commercio o industria soggetta a tale vigilanza;
- b) di comunicare i risultati e le conclusioni delle ispezioni o delle perizie a persone estranee.

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI
SANITARIE ED AFFINI

Art. 16
Registrazione del titolo degli esercenti
professioni sanitarie

I medici-chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliari delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel Comune la loro professione, devono a termine dell'art. 1000 del T.U. delle

Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dell'art. 65 del Regolamento Generale 3 febbraio 1901, n. 45, della Legge 6 gennaio 1931, n. 99 e dell'art. 3 del R.D. 31 maggio 1928, n. 1334, fare registrare il titolo all'ufficio d'Igiene entro il primo mese di residenza del Comune.

L'esercente arti ausiliarie delle professioni sanitarie proveniente da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare un certificato del Sindaco del Comune di provenienza, attestante la cancellazione del registro di quel Comune.

I sanitari che vogliono esercitare, anche temporaneamente, la loro professione nel Comune e quelli che esercitano solo presso gli stranieri, devono presentare all'Autorità Comunale i titoli di abilitazione.

Sono soltanto eccettuati gli esercenti professioni sanitarie chiamati in casi speciali e contingenti ad esercitare la loro professione presso privati.

E' fatto pure obbligo ai sanitari di apporre la propria firma in uno speciale registro, che viene tenuto dall'Ufficio d'Igiene, estensibile al pubblico ad ogni richiesta.

l'Ufficiale Sanitario denuncerà al Medico Provinciale chiunque eserciti abusivamente professioni sanitarie ed affini.

Art. 17

Ambulatori medico-chirurgici o veterinari

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito l'Ufficiale Sanitario.

Il rilascio dell'autorizzazione suddetta è subordinato al pagamento della tassa di concessione governativa prescritta dalle vigenti Leggi.

Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinari, in merito ai quali il Sindaco provvede, sentito il Veterinario Comunale.

Il Sindaco, indipendentemente al procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti o esercenti senza la autorizzazione suddetta. Può, altresì, ordinare la chiusura, per una durata non superiore a tre mesi, degli ambulatori nei quali fossero constatate violazioni alla prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione.

Di tutti i provvedimenti, adottati dal Sindaco, relativamente agli ambulatori medico-chirurgici e veterinari, è data comunicazione rispettivamente al Medico Provinciale od al Veterinario Provinciale, secondo le specifiche competenze, che possono annullarli entro i venti giorni successivi alla data di ricevimento.

Ai fini del presente articolo, sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione, propria ed autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione.

Essi possono essere autorizzati anche a favore di cui non sia medico, purchè siano diretti da medici.

Per esercizio di ambulatorio si intende anche il trasporto di malati e feriti.

Non sono, invece, soggetti all'autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati in cui i medici generici o specializzati, compresi gli odontoiatri, esercitano la loro professione.

Art. 18

Autorizzazione e requisiti degli ambulatori

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente articolo, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredata con i seguenti documenti:

- 1) planimetria dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi;
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia o di un dottore in veterinaria (qualora si tratti di ambulatorio veterinario), da cui risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve essere controfirmata dal richiedente;
- 4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici;
- 5) elenco degli altri sanitari che esercitino nell'ambito dell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere seguita anche in caso di ampliamento di ambulatori già autorizzati.

In caso di cambiamento del direttore tecnico, deve essere presentata al Sindaco, da parte del Direttore, entrante, apposita dichiarazione in bollo, controfirmata dal Direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio.

Alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

- a) l'autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;
- b) il certificato di cui al precedente n. 4 relativo al Direttore entrante.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvato con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

In particolare i locali adibiti ad ambulatorio e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m. 1,50 dal pavimento, con materiale pure impermeabili, suscettibili di facile lavatura e disinfezione. Le latrine annesse agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dall'art. 79 del presente Regolamento.

Art. 19

Licenza di commercio per oggetti sanitari

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi ed altri prodotti speciali, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliari delle professioni sanitarie e non proponga alla vendita altra persona autorizzata, esibendo il regolare titolo.

Art. 20

Disciplina della pubblicità sanitaria

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'ordine dei medici e dei veterinari, nonché dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario comunale.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità e quella relativa agli stabilimenti balneari di cui al comma primo dell'art. 128 del presente Regolamento.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione governativa prescritta dalle vigenti disposizioni.

Art. 21

Modalità per l'autorizzazione alla pubblicità sanitaria

In ottemperanza alle disposizioni di cui all'art. precedente gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere le autorizzazioni alle diffusioni dei testi pubblicitari tenendo presenti le seguenti norme:

- l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione della autorizzazione e della quietanza dell'Ufficio del Registro comprovante il pagamento della prescritta tassa di concessione governativa;
- con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre però, riferentisi alla stessa persona alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale;
- di ciascun testo pubblicitario debbono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili. Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti, ortopedicisti, infermieri, ottici, odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo;

- nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;
- circa la pubblicità dei sanitari, la dicitura "specialistica" è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici, invece, che pur non possedendo tale diploma risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es.: "ulcera gastroduodenale", "vene varicose", "malattie veneree della pelle", ecc.).

Art. 22

Piante officinali ed erboristeria

Chiunque intenda raccogliere piante officinali (piante medicinali, aromatiche e da profumo, comprese nell'elenco approvato con R.D. del 26 Maggio 1932) deve richiedere, in carta libera, l'autorizzazione del Sindaco, che rilascia apposita carta di autorizzazione.

Chiunque intenda coltivare, raccogliere piante officinali indigene ed esotiche ed utilizzare con preparazioni industriali, deve conseguire il diploma di erborista che viene rilasciato dalle scuole di erboristeria presso le scuole di farmacia universitarie. Detto diploma che non dà facoltà di vendere al minuto, riservata ai farmacisti, verrà registrato presso l'Ufficio d'igiene in apposito registro.

Non è considerato erborista, né raccoglitore chi distilla piante e ne tenga per uso proprio o della famiglia, senza farne commercio, in quantità non superiore da quella consentita dall'elenco, approvato con R.D. del 26 Maggio 1932. Le piante officinali spontanee, soggette alle disposizioni di cui sopra, sono le seguenti:

aconoto, adonici, angelica, arnica, artemisia, assenzio, gentile, maggiore, pontico alpino, romano, bardana, belladonna, brionia, calamo aromatico, camomilla comune, cardosanto, centaurea minore, cicute maggiore, colchito, colochintide, digitale, dulcamara, elleboro bianco, edula campana, erborata, fanfara, fallandrio, frangula, frassino da manna, genepi, genziana, guisquamo, imperatoria, issucuo, iva, lavanda vera, lavanda spigo, licopodio, limonella, liquorizia, melissa pinomugo, psillo, polio montano, dabina, saponaria, scilla marittima, spincervino, stavisglia, stramonio, tanaceto, tarassaco, tiglio, timovolgare, valeriana.

Art. 23

Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

Art. 24

Registri dei parti e degli aborti

Ogni ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in separati registri, che le sono forniti dall'autorità sanitaria comunale, e deve farvi le annotazioni richiestevi subito dopo ogni parto od ogni aborto al quale essa abbia assistito. Entrambi i registri devono essere presentati dalla ostetrica, alla fine di ciascun mese all'Ufficiale Sanitario comunale, che vi appone il proprio visto.

Alla fine di ciascun trimestre, l'ostetrica consegna i due registri all'Ufficiale Sanitario comunale, che trattiene il registro dei parti e trasmette quello degli aborti al Medico Provinciale.

Il contenuto dei registri dei parti e quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dall'art. 5 della legge 15 Giugno 1927, n° 1070.

Art. 25

Assistenza ai parti

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e, qualora per causa di forza maggiore ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona, che abbia assistito al parto, ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile o comunque non oltre le dodici ore.

In ogni altro caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza, che deve essere presentato all'Ufficiale Sanitario da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

Art. 26

Denuncia di deformità, lesioni, immaturità

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto, devono denunciare all'Ufficiale Sanitario sull'apposito modulo la nascita di ogni infante deforme.

Devono, pure, denunciare all'Ufficiale Sanitario i casi di lesione, da cui sia derivata o possa derivare una futura inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente.

Devono, altresì, denunciare d'urgenza (in loro assenza la denuncia sarà fatta dal capo famiglia), per gli opportuni e possibili provvedimenti assistenziali e per le deduzioni di origine sociale, la nascita di ogni neonato immaturo, considerando tale, ogni neonato di peso inferiore ai 2500 grammi, indipendentemente dalla natura della nascita.

Art. 27

Donatori di sangue

Chiunque intenda fare donazioni di sangue, dovrà essere iscritto, previa domanda munita di certificato di visita medica preliminare rilasciata dall'Ufficio Sanitario, nell'elenco dei donatori di sangue volontari o professionali, tenuto dal Comitato Provinciale Donatori di Sangue. Un esemplare di detto elenco dovrà essere trasmesso all'Ufficiale Sanitario. A cura dello stesso Comitato il richiedente sarà sottoposto a rigorosi esami chimici e di laboratorio i quali dimostrino:

- a) la sana costituzione fisica dell'individuo;
- b) il gruppo sanguigno del donatore con l'indicazione della classificazione adottata (Moos lasky);
- c) l'assenza di malattie trasmissibili, particolarmente sifilide, tubercolosi, malaria. A cura del Comitato il donatore dovrà essere munito di speciale tessera di riconoscimento e dovrà sottoporsi, almeno ogni trimestre, a ulteriori visite ed accertamenti; rifiutando questi adempimenti periodici e nel caso di accertata esistenza di una malattia trasmissibile, specialmente se sifilide, tubercolosi e malaria, l'Ufficiale Sanitario procederà al ritiro della tessera.

Si richiamano le disposizioni della Legge 14 Luglio 1967, n° 592, circa l'attribuzione della qualifica del donatore di sangue professionale, o volontario oppure il donatore di sangue aspirante e nei riguardi dell'organizzazione, del funzionamento e del coordinamento dei servizi inerenti alla raccolta, preparazione, conservazione e distribuzione del sangue umano per uso trasfusionale.

VIGILANZA IGENICA ED ASSISTENZIALE SANITARIA NELLE SCUOLE

Art. 28

I servizi di vigilanza igienica ed assistenza sanitaria scolastica nell'ambito del territorio comunale, sono disciplinati, in applicazione delle disposizioni contenute nel Decreto del Presidente

della Repubblica 11 Febbraio 1961, n° 264 e nell'art. 10 del relativo Regolamento 22 Dicembre 1967, n° 1518, da apposito Regolamento che si considera però, facente parte integralmente del presente Regolamento Comunale d'Igiene.

Secondo le disposizioni suddette, i servizi di vigilanza igienica e di assistenza sanitaria scolastica devono essere svolti in tutte le scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private, funzionanti nel ambito del territorio comunale e comprendono la profilassi, la medicina preventiva, la vigilanza igienica, il controllo della salute di ogni alunno e l'educazione igienico – sanitaria.

I servizi stessi vengono espletati sotto la direzione ed il controllo dell'Ufficiale Sanitario con l'applicazione delle norme regolamentari suddette e con facoltà all'Ufficiale Sanitario stesso di emanare anche altre particolari disposizioni.

Presso ogni edificio scolastico dovranno essere costruiti od adattati due locali per l'ambulatorio di medicina scolastica, di cui uno adibito alle visite e l'altro a sala d'attesa.

Nel caso che ciò non sia possibile in alcuni edifici scolastici, secondo il parere dell'Ufficiale Sanitario e quello del dirigente l'Ufficio Tecnico del Comune, l'Ufficiale Sanitario potrà autorizzare l'esercizio ambulatoriale della medicina scolastica per gli alunni ed il personale delle scuole aventi la sede negli edifici stessi in altri locali idonei destinati esclusivamente al servizio suddetto.

TITOLO II°

IGIENE DEL SUOLO E DEGLI ABITATI

SUOLO PUBBLICO ED ACQUE SUPERFICIALI

Art. 29

Deposito dei rifiuti sul suolo pubblico

Fermo restando quanto disposto dai Regolamenti Speciali del Comune per ciò che riguarda la nettezza stradale, è vietato di spargere e di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili e qualsiasi materiale di rifiuto lurido o nocivo.

Art. 30

Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, saranno praticati in conformità allo speciale Regolamento vigente nel territorio comunale di cui alla Legge 20 Marzo 1941, n° 366, e successive modificazioni.

L'impianto di trituratori o dissipatori di rifiuti solidi è condizionato al nulla osta dell'Ufficio d'Igiene al quale dovranno essere presentati disegni e descrizioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezioni delle condotte di scarico.

Nelle adiacenze dei locali di lavoro e delle loro dipendenze, nei locali degli istituti di cura, di prevenzione e di ricerca, pubblici e privati, non possono essere tenuti depositi di materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri.

Un Regolamento speciale disciplina la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di tale materiale.

Art. 31

Depositi di immondizie

Le spazzature delle e degli esercizi ed in genere tutti i rifiuti domestici devono essere depositati dai singoli inquilini in recipienti coperti e saranno ritirati da apposito personale in conformità alle disposizioni dello speciale servizio di nettezza urbana.

Il recipiente non potrà essere abbandonato né sulla pubblica via né sulla porta di casa fuori dall'orario di raccolta.

Nelle case di nuova costruzione dovrà essere previsto un locale destinato a contenere i recipienti delle immondizie.

Per le costruzioni già esistenti, possibilmente, occorre predisporre analogo locale.

Detto locale dovrà avere dimensioni sufficienti per contenere i recipienti in dotazione allo stabile, il pavimento e le pareti di materiale liscio ed impermeabile ed essere dotato di idonee prese d'aria. Detto locale dovrà essere mantenuto sempre in buono stato di pulizia.

I depositi di immondizie potranno farsi soltanto in luoghi determinati dalle autorità comunali, sentito l'Ufficiale Sanitario.

La cernita e lavorazione delle medesime non potrà farsi che nei luoghi di deposito sempre previa Autorizzazione comunale sentito l'Ufficiale Sanitario.

Per quanto non è qui contemplato riguardo alla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani, si richiamano le norme del Regolamento Speciale di cui l'articolo 14 della Legge 20 Marzo 1941, n° 366 e quelle relative alla lotta contro le mosche prescritte dal presente Regolamento.

Art. 32 Immondezze

Nelle località non servite dai carri pubblici di raccolta delle spazzature, dovrà ogni casa o gruppo di case essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili, con una capacità non superiore a mc. 1,500. Tale immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica adatta ad impedire la infiltrazione delle acque piovane e provvisto di un tubo esalatore di diametro proporzionato alla capacità fossa che si innalzi sopra il tetto della casa e di quelle limitrofe. Dovrà distare 50m. almeno dai pozzi, o dai depositi o serbatoi di acqua potabile.

Art. 33 Vuotatura degli immondezze

La vuotatura degli immondezze e delle letamaie sarà eseguita di frequente ed il trasporto delle materie contenutevi sarà effettuata mediante recipienti impermeabili o carri a perfetta tenuta, chiusi con coperchio e mantenuti costantemente puliti.

Art. 34 Acque luride e rifiuti.

In qualsiasi superficie del suolo pubblico, aperto al pubblico o privato è vietato spargere acque sporche di qualsiasi provenienza, immondizie, letame ed ogni altro prodotto di rifiuto ricomodo o nocivo, salve le disposizioni riguardanti i terreni ad uso agricolo.

Art. 35 Scolo delle acque meteoriche

Le strade, le piazze e tutto il suolo d'uso pubblico devono essere provvisti di facile scolo delle acque meteoriche chiaviche o fossi stradali.

Art. 36 Immissione nei corsi d'acqua e nei fossi stradali

Nei corsi d'acqua che scorrono nel territorio comunale, nonché nei fossi stradali, non possono essere immesse che le acque meteoriche. Resta perciò vietata l'immissione delle acque nere o materie derivanti dagli sfioratoi di pozzi neri o da qualunque altro impianto di depurazione.

Le acque residue delle industrie, per poter essere immesse nei corsi d'acqua suddetti o nei fossi stradali, devono avere subito una conveniente correzione e depurazione.

Nessuna attività industriale o artigianale potrà essere autorizzata se non risulta documentato che i rifiuti della lavorazione non arrecheranno danno o inquinamento alle acque ed al suolo.

La scelta del processo di depurazione è lasciata ai privati, salva però l'approvazione dell'Ufficiale Sanitario e salva la sorveglianza sul regolare funzionamento degli impianti.

Resta comunque vietata l'immissione dei liquami in corsi di acqua aventi un portata di magra insufficiente ad assicurare una adeguata diluizione ed ossigenazione.

Le acque residue dalle industrie ed i liquami affluenti dalle fosse settiche debbono avere le seguenti caratteristiche: tracce (non più di cc. 0,3/1) di solidi sedimentabili, dopo un'ora di permanenza in cono Imhoff; B.O.D. no superiore a 250 mg/l.

Art. 37

Gettito dei materiali nei corsi d'acqua

Non è permesso gettare nei corsi d'acqua, spargere o depositare lungo le loro sponde metalli di rifiuto di qualunque genere.

Art. 38

Deflusso delle acque

Ferme restando le disposizioni della legge sulle acque, è vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi specie, provenienti dalle case di abitazione, dagli stabilimenti, laboratori, esercizi, ecc. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque fluviali.

E' vietato la esecuzione di qualsiasi lavoro in sottosuolo che ostacoli il regolare deflusso delle acque sotterranee per cui queste, innalzandosi, possono rendere umido il terreno superficiale.

E' pure vietato di sbarrare o altrimenti intercettare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo industriale senza l'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria comunale.

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato dei luoghi o disporre i lavori per scolo permanente delle acque. In caso di inadempimento o ritardo, il Sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente.

I proprietari o conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente purgati i fossi di scolo ed eseguire tutte le opere necessarie per impedire il ristagno di acque.

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto è disposto negli articoli che seguono, devono avere le pareti ed il fondo fatti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione ed usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Le acque stagnanti nel territorio del Comune le quali siano causa di malaria o molestia, debbono essere prosciugate.

Art. 39

Pulizia del suolo pubblico

La spazzatura delle strade e del suolo pubblico deve essere sempre fatta, previo abbondante innaffiamento con acqua riconosciuta idonea allo scopo.

Tale disposizione deve osservarsi anche da proprietari di stabili, botteghe negozi ecc. che intendono eseguire per proprio conto la spazzatura del suolo pubblico prospiciente la loro proprietà e provvedere ad asportare le immondizie.

Essi debbono attenersi all'orario fissato dall'Autorità comunale.

Lo scarico di legna e carbone sul suolo pubblico può compiersi soltanto con le opportune precauzioni, onde impedire il sollevamento della polvere.

Alla fine delle operazioni, deve essere praticata la più diligente pulizia del suolo, previo abbondante innaffiamento.

Art. 40 **Scarichi pubblici**

Nei luoghi fissati per gli scarichi pubblici, il materiale portatovi (dal quale devono essere assolutamente escluse le immondizie) deve essere bene spianato a cura di coloro che lo trasportano per impedire che si formino cavità nelle quali ristagnino le acque.

Art. 41 **Irrigazione a scopo agricolo; concimazioni e disinfestazioni con sostanze tossiche**

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sui terreni, sono permesse solo in località lontane dall'abitato ed a condizione che l'acqua vi abbia continuo ricambio e che non vi riproducano impaludamenti.

Coloro che, a scopo agricolo, cospargono sul terreno sostanze tossiche di qualunque specie, sono tenuti a segnalare al pubblico tale operazione con appositi cartelli recanti la dicitura "Terreno avvelenato".

In particolare coloro che intendono praticare la disinfestazione di terreni di qualunque specie mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, salvo l'osservanza della norma di cui al comma che precede, dovranno richiedere speciale autorizzazione dell'Autorità comunale ai fini della tutela igienico-sanitaria.

Art. 42 **Macerazione di piante tessili**

Nei corsi d'acqua e nei bacini di uso pubblico è vietata la macerazione del lino, della canapa ed in genere delle piante tessili.

Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione, costruiti e tenuti in modo da non nuocere la pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini, deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia relativo permesso sentito l'Ufficiale Sanitario.

I bacini di macerazione devono distare almeno 220 metri da ogni centro abitato da più di 100 individui ed almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono, inoltre, essere provvisti di condotti di scarico bloccanti lungi l'abitato.

È vietato dimettere le acque derivanti la vuotatura dei maceri di canapa nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune, senza avere chiesta ed ottenuta un speciale autorizzazione dal Sindaco, che sarà concessa quando non sia possibile provvedere altrimenti, soltanto dal 1° Ottobre al 30 Maggio, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 43 **Cave**

È vietato aprire ed esercitare cave di prestito scavi per prelevamento dei materiali, senza la licenza prescritta dall'art. 327 del T.U. delle Leggi Sanitarie.

Il parere del Sindaco, in merito alle domande di apertura o di attivazione delle cave, viene espresso, sentito l'Ufficio d'Igiene e, se del caso, anche l'Ufficio Edilità

Il fondo delle cave, sempre che sia possibile, deve emergere sul livello degli scoli e consentire, mediante canale scaricatore, il regolare deflusso delle acque.

In dette cave è assolutamente vietato versare materiale contenente immondizie di qualsiasi natura e provenienza.

Art. 44
Battiture e spolverature di oggetti

Sul suolo del pubblico od aperto al pubblico è vietato battere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico.

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze, pianerottoli delle scale, ecc.) è vietato battere o spolverare gli effetti personali o d'uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le 8,30 nei mesi da Maggio a tutto Settembre od oltre le 10 per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale, ecc.) è assolutamente vietato battere le stuoie ed i tappeti dei pavimenti i quali potranno solamente essere puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei cortili, ecc. prima delle 8,30 con l'impiego di ogni cautela per evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

La battitura della lana dei materassi sarà consentita, come sopra detto, purchè sia effettuata esclusivamente per conto degli abitanti del fabbricato

È sempre vietata la battitura e la spolveratura di effetti personali o lettericci o di uso domestico appartenenti a famiglie nelle quali si siano verificati casi di malattie infettive e diffuse.

La pulizia di tali effetti deve esclusivamente essere affidata agli appositi stabilimenti di disinfestazione.

È vietato scuotere, spolverare ed esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, sui balconi ed alle finestre prospicienti le strade e gli spazi pubblici.

Per le abitazioni che non hanno prospetto in cortili ed anditi interni, lo scotimento e lo spolveramento anzidetto sarà tollerato entro l'orario sopra indicato e lo stendimento della biancheria e dei panni ad asciugare sarà consentito solamente nei luoghi e nelle modalità stabilite dall'Autorità Comunale.

Art. 45
**Disposizioni contenute in Leggi speciali circa il deflusso
delle acque e la loro dagli inquinamenti**

Per quanto non previsto nel presente Capo circa lo scarico ed il deflusso delle acque e circa la tutela delle acque stesse dagli inquinamenti, si fa richiamo a disposizioni contenute in Leggi Speciali.

PULIZIA DEI VICOLI, CORTILI
ED ALTRI SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

Art. 46
Vicoli e passaggi privati

I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale, le cantine ed, in genere, tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa scagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

Negli stessi ambienti è vietato esercitare o tenere industrie, laboratori, botteghe artigiane, magazzini, depositi di sostanze varie, accumuli di materiale e tutto ciò che possa sollevare polvere, gas, odori, emanazioni, diminuire in qualsiasi modo l'aria a disposizione degli ambienti o l'aerazione ed illuminazione naturale; del pari è vietato ricoprire, a qualsiasi altezza, gli spazi interposti alle abitazioni, i cortili, le corti interne e simili con vetrate e con qualsiasi altro mezzo.

I lotti di terreno ricadenti in zona residenziale in attesa di essere edificabili dovranno essere recintati e tenuti costantemente puliti. Lo stesso dicasi per le aree asservite alle costruzioni già esistenti.

Art. 47

Pulizia degli spazi di ragione privata

Alla pulizia dei predetti spazi di ragione privata sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che, per qualsiasi titolo, ne abbiano l'uso.

Per le case di abitazione, ove risiedono diverse famiglie, la responsabilità della pulizia delle parti in comune spetta la proprietario dello stabile.

A carico degli inadempimenti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dall'Autorità Comunale nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

ACQUA POTABILE

Art. 48

Vigilanza sulle acque

Le acque destinate per bevanda devono presentare costantemente i caratteri della potabilità riconosciuti da sanitari.

Gli acquedotti sono soggetti a continua vigilanza dell'Ufficio d'Igiene, che viene fatta sopra le opere di presa, la condotta, la distribuzione e le condizioni batteriologiche e chimiche dell'acqua stessa.

Ogni sospetta o constatata alterazione di quest'acqua sarà immediatamente denunciata dall'Ufficio Sanitario al Sindaco e al Medico Provinciale per gli opportuni provvedimenti.

Ad analoga vigilanza sono soggette le acque di proprietà privata adibite ad uso di bevanda. Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifida.

Art. 49

Provvista dell'acqua potabile negli ambienti

Nessuna casa può essere dichiarata abitabile e data in tutto o in parte in affitto, se non sia fornita di una quantità di acqua riconosciuta, in qualsiasi momento, sufficiente e potabile dall'Ufficio d'Igiene. Per le parti del territorio comunale prive di condutture e di acqua condotta, l'acqua sarà di pozzo tubolare sempre che possibile.

Nel raggio di distribuzione dell'acqua condotta, tutte le case dovranno essere provviste della detta acqua in tutti i piani ed appartamenti ed in tutte le stanze destinate ad uso di cucina, latrina, bagno e simili, mediante apposita condotta.

Gli esercizi pubblici, i laboratori, le officine, gli stabilimenti industriali, gli stallaggi, le rimesse per automobili, gli alberghi, i teatri, i cinematografi, i circoli, i luoghi di pubblico convegno, gli uffici pubblici e privati, purchè aperti al pubblico, le scuole, gli istituti di qualunque grado, le collettività in genere, gli spacci, fabbriche, laboratori, depositi, negozi, chioschi, posteggi e simili di generi alimentari e bevande, i negozi di barbiere, le farmacie, i depositi dei medicinali e simili devono essere allacciati alla rete dell'acquedotto pubblico e, in mancanza, devono essere forniti di acqua di pozzo riconosciuta salubre ed in quantità sufficiente all'Ufficiale Sanitario.

Il riconoscimento di salubrità di acqua e di altra condizione precedente è eseguito dall'Ufficiale Sanitario, a cura dell'interessato o di ufficio.

Art. 50

Allacciamento alla condotta degli acquedotti

Le prese dell'acqua delle condotte pubbliche devono essere fatte direttamente dal tubo stradale, ad afflusso libero e continuo diurno e notturno, misurato e contrassegnato automaticamente da apparecchio o contatore, escluso l'impiego di vasche o di serbatoi, di qualsiasi dimensione, che potranno essere eccezionalmente permessi solo quando l'acqua debba servire ad uso industriale, per i bagni, per le latrine, ecc. .Ogni presa o distribuzione di acqua della conduttura pubblica richiesta da privati deve corrispondere a tutte le speciali norme dettate in proposito all'Autorità Sanitaria comunale.

I tubi di distribuzione e di scarico (che saranno in ferro o in ghisa od in cemento e tollerati quelli di piombo ordinario solo per le diramazioni) delle acque per uso potabile non potranno avere continuità con quelli della distribuzione o scarico delle acque per le latrine.

Nelle esecuzioni delle opere di presa o di distribuzione gli interessati non sono dispensati dal procurarsi gli speciali permessi che siano, nei singoli casi, prescritti dai regolamenti in vigore.

Entro il termine di tre mesi dalla data dell'avvenuto allacciamento, saranno soppressi e riempiti con materiali inerti tutti i pozzi d'acqua, le cisterne, i serbatoi di acqua e simili, già in uso presso stabili, ambienti, allacciati alla rete dell'acquedotto civico.

Nei casi di condominio di uno stesso stabile, o in circostanze particolari, gli stabili vicini, il condominio è obbligato a permettere al condomino o all'inquilino il passaggio di tubi conduttori d'acqua.

In caso di inadempienze delle norme di cui sopra si procederà all'esecuzione dei progetti e delle opere da parte del Comune, a maggiori spese del proprietario inadempiente, colle forme e modalità di Legge.

I lavori di impianto o di modificazione radicale nelle distribuzioni ed erogazioni dell'acqua sono soggetti alla vigilanza del personale municipale, perché siano eseguiti secondo le seguenti prescrizioni:

- a) chi intenda utilizzare, con impianti fissi, acque di sottosuolo, di sorgente, di cisterna, ecc., dovrà farne previa domanda all'Autorità comunale, corredandole di un tipo illustrativo della località nella quale l'acqua viene captata e nel modo di distribuirla e utilizzarla;
- b) è strettamente vietato di eseguire collegamenti diretti fra tubazioni alimentate dalla rete dell'acquedotto cittadino ed impianti privati utilizzando acque derivanti dal sottosuolo, da sorgenti, da cisterne ecc., comunque tale collegamento possa essere eseguito ed anche se provvisto di dispositivo di sicurezza;
- c) chi intenda ulteriormente sollevare con mezzi meccanici acqua dell'acquedotto cittadino, dovrà presentare preventiva domanda all'Autorità comunale informandosi comunque alla prescrizione di interporre un serbatoio di raccolta di sufficiente capacità ed igienicamente protetto fra le tubazioni di presa dell'acquedotto cittadino ed il proprio impianto di sollevamento;
- d) alla domanda presentata dall'interessato in conformità del disposto delle precedenti lettere a) e c) il Comune, eseguiti gli opportuni accertamenti, rilascerà regolare autorizzazione riservandosi, peraltro, in ogni tempo il diritto di eseguire visite di controllo, nonché di revocare l'autorizzazione stessa.

Art. 51 Fontanelle

Le pubbliche fontanelle dovranno essere in ogni caso alimentate con acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio d'Igiene, circondate da una zona di protezione con platea impermeabile e provviste di idoneo condotto per la raccolta di recupero.

Art. 52 Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque

Le sorgenti degli acquedotti del capoluogo e delle frazioni avranno una zona di protezione determinata dall'Autorità Sanitaria e demarcata con opportuni segnali. Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo, qualsiasi coltivatura e le costruzioni di opere murarie di qualsiasi specie. In detta zona l'Autorità Sanitaria potrà anche impedire l'accesso quando lo ritenga opportuno.

Le condutture degli acquedotti a bassa pressione avranno al di sopra una zona di protezione della larghezza di metri 3,50 che dovrà essere limitata con appositi segnali.

La zona di protezione dovrà essere lasciata libera ed incolta. Vi sarà vietato ogni deposito di concime e di materiale putrescibile.

Nei tratti in cui la tubazione è di profondità minore di due metri è vietato il transito dei veicoli pesanti, all'infuori dei passi a ciò destinati.

È vietato di alterare o guastare, in qualsiasi modo, gli acquedotti e le loro pendenze, nonché di praticare abusive prese d'acqua.

I guasti e le prese abusive saranno riparati a spese degli autori, senza pregiudizio delle ulteriori penali.

Nella immediata vicinanza delle fontanelle e delle pompe di uso pubblico è vietato il lavaggio della biancheria sporca, il lavaggio delle verdure ed il getto delle immondizie.

È vietato l'accumulo di letame e di materiali putrescibili per il raggio di 15 metri attorno i pozzi di uso pubblico.

È pure vietato in questa zona il lavaggio delle biancherie.

Art. 53

Pozzi

I pozzi per uso domestico, nella zona del Comune nella quale non giunge acqua condotta, devono avere acqua dichiarata potabile dall'Ufficio Provinciale d'Igiene.

Per ragioni speciali e dietro richiesta del proprietario, l'Autorità comunale potrà consentire che l'acqua del pozzo sia adibita ad ogni altro uso tranne quello di bevande e domestico. In tal caso, però, il proprietario dovrà munire ogni bocca di presa di cartello fisso e resistente con la dicitura ben chiara "Acqua non potabile".

Detti pozzi devono essere:

- a) ubicati possibilmente a mente delle abitazioni, a distanza non inferiore a metri 30 dalle stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento;
- b) costruiti in tubi di cemento o di acciaio ed in buona opera muraria con pareti intonacate a cemento dello spessore di almeno 2 centimetri. Il rivestimento in cemento deve raggiungere lo strato acquifero ad una sufficiente profondità dal livello minimo della falda acquea;
- c) chiusi con manufatto ben costruito e munito di pompa per l'attingimento;
- d) circondati da una pedana di protezione, in cemento, nel raggio di almeno metri 3 con adatta pendenza verso l'esterno del perimetro della zona.

I pozzi stessi, se la falda idrica è troppo superficiale, devono essere approfonditi e, al fondo di essi, occorre applicare un filtro con ghiaia e sabbia

Quando le condizioni della falda freatica ne consentino l'impiego, quando cioè la falda sotterranea da cui attinge l'acqua non è troppo povera, è prescritta la costruzione di pozzi tubolari; anche per questi, però, è necessario provvedere ad una zona di protezione, le cui dimensioni saranno stabilite in base alle circostanze locali e soprattutto alla natura e stratigrafia del terreno e della profondità della falda idrica.

Se non sia dichiarata ed accertata dall'Ufficio Municipale e di Igiene la potabilità dell'acqua di un pozzo, è vietato usare di essa per l'alimentazione, per la lavatura degli ortaggi, per la preparazione di sostanze alimentari e di bevande, nonché per la lavatura di recipienti destinati a contenere dette sostanze e bevande.

I pozzi dovranno essere purgati almeno una volta l'anno.

Art. 54

Chiusura dei pozzi

Quando l'Ufficio d'Igiene abbia dichiarato non potabile o inquinabile l'acqua di un pozzo, il proprietario deve eseguire a proprie spese, tutti i lavori necessari per renderla potabile e per dotare la casa di acqua con altri mezzi.

Qualora, però, esso si rifiuti, l'Autorità Comunale ordinerà la chiusura del pozzo mediante interrimento, con sabbia e ghiaia di fiume, a spese del proprietario.

Art. 55 Cisterne

Le cisterne sono permesse solo ove non sia possibile assicurare in altra misura la provvista dell'acqua.

Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile. Perciò la costruzione deve essere assicurata colle modalità stabilite dall'art. 50 e l'acqua deve essere riconosciuta potabile dall'Ufficio Sanitario.

Le cisterne dovranno avere un ampio pozzetto ove l'acqua possa depurarsi per decantazione o per filtrazione, costruito in modo da potersi facilmente pulire e lavare.

Tanto le cisterne, quanto i pozzetti dovranno aerearsi per mezzo di opportune aperture sboccanti a sufficiente altezza da terra.

COSTRUZIONI EDILIZIE

Art. 56 Disposizioni di carattere generale

Per le costruzioni edilizie dovranno osservarsi le disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio Comunale nel Piano Regolatore Generale del Comune, e le norme di attuazione del piano stesso, nonché le disposizioni di Legge in vigore in materia urbanistica ed edilizia.

Dovranno, inoltre, essere applicate le disposizioni aventi finalità di carattere igienico contenute negli articoli seguenti.

Art. 57 Fondazioni su terreni già adibiti a depositi di materie insalubri

Non è permesso di impostare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che abbia servito per l'innanzi come deposito di immondizie, di letame, di residui putrescibili o di altre materie insalubri per cui sia rimasto inquinato il suolo, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse completamente ed il sottosuolo corrispondente sia bonificato.

Art. 58 Terreni a basso livello

È proibito edificare sopra un suolo il cui livello sia uguale o più basso di quello di corsi d'acqua o bacini acquei vicini, per cui sia difficile e impossibile il deflusso delle acque meteoriche e di quelle di rifiuto o luride, se tale livello non sia rialzato sufficientemente.

Art. 59 Terreni montani

Le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni non sostenuti da muri, debbono distare da essi almeno metri 3 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate di mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

Art. 60 Scolo delle acque

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque meteoriche, nonché di difesa delle eventuali invasioni di acque superficiali e di sottosuolo

Art. 61
Materiale inquinato

È vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato materiale che presenti segni di inquinamento.

È pure vietato l'uso della terra o di altri materiali inquinati nelle colmate.

Art. 62
Materiali impermeabili

Nei nuovi fabbricati o in quelli ricostruiti, le fondazioni devono essere separate, sopra il piano stradale, dai muri che sopportano, per mezzo di strati di materiali impermeabili atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti, anche attraverso l'intonaco.

Art. 63
Spessore dei muri esterni

I muri esterni delle case di nuova costruzione o riadattate devono essere intonacati e stuccati.

Il loro spessore non deve essere inferiore a cm.30 se costruiti in mattone, a cm40 se costruiti in sassi o in pietrame. Chi nella costruzione dei muri esterni voglia fare uso di altri materiali oltre a quelli accennati in questo articolo deve farne speciale menzione nella domanda e nella relazione tecnica allegata al progetto.

Sono sempre vietati i muri esterni in legno per le case di abitazione.

Art. 64
Cortili

Sull'ammissibilità di costruzione nell'interno dei cortili, delibera il Sindaco, udito il parere della Commissione Edilizia e dell'Ufficiale Sanitario, determinando caso per caso le eventuali cautele per i locali destinati ad abitazione.

In ogni caso la copertura di detti fabbricati deve essere facilmente accessibile per la pulizia e gli ambienti sottostanti debbono risultare ben aerati nelle proporzioni degli altri ambienti normali.

Agli effetti dell'osservanza delle disposizioni contenute nel presente Regolamento, i giardini vanno considerati in tutto come cortili.

Art. 65
Pavimenti dei cortili

I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno un metro lungo i muri dei fabbricati, purchè sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo il muro.

Art. 66
Cortili con vetrate

È vietato ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di aperture praticata per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Qualora si voglia sopraelevare i muri perimetrali di un cortile che fu coperto con vetrata o con altro mezzo, il calcolo dell'area di detti meri, agli effetti delle prescrizioni dell'art.62, viene fatto partendo dal piano del cortile.

Art. 67 **Locali sotterranei**

È vietato di adibire ad uso di abitazione i locali che sono, anche solo parzialmente, sotterranei e così pure le botteghe e i retro botteghe.

Art. 68 **Locali a piano terreno**

Tutti i locali a piano terreno destinati ad abitazione devono essere più elevati del suolo circostante almeno per 20 cm.

Devono, inoltre, essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di altezza minima di cm 40.

I vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie e materiali simili ed avere le aperture di ventilazione protette in modo da impedire la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.

Art. 69 **Altezza degli ambienti**

L'altezza minima degli ambienti destinati ad abitazione a piano terreno deve essere di m.3,20, anche quando sopra di essi non esistono altri piani di abitazione.

Quando, però, il piano terreno sia elevato oltre m.60 sul piano stradale o sul terreno circostante, l'altezza degli ambienti potrà essere come quella consentita per il primo piano. Per gli ambienti dei piani superiori a quello terreno, l'altezza minima non dovrà mai essere inferiore a m.3.

Per i sottotetti destinati ad abitazione, il punto più basso non dovrà essere inferiore a m.2 e l'altezza media sempre non inferiore a m.2,50.

In caso di sopraelevazione, il piano sottostante a quello da costruirsi deve avere l'altezza stabilita per i piani intermedi e cioè di m.3.

Negli edifici con portici è consentita la costruzione di un piano ammezzato, con apertura sotto i portici stessi e negli altri lati del fabbricato, purchè gli ambienti dell'ammezzato non abbiano altezza inferiore ai m.2,50 e non siano adibiti permanentemente.

Art. 70 **Soffitte abitate**

I sottotetti di abitazione devono essere sempre provvisti di controtetto con strato di area interposto per difendere gli ambienti dalle influenze atmosferiche. Tale strato d'aria dovrà sempre esistere qualunque sia il sistema di copertura della casa ed avere uno spessore non inferiore a cm.15.

È tollerata un ampiezza di luce dalle finestre uguali almeno a 1/12 della superficie del pavimento e, quando l'ambiente abbia una finestra sola non minore di mq.1,25.

Il Sindaco, sentito il parere degli organi comunali competenti, potrà autorizzare la eliminazione della camera d'aria quando vengano adoperati materiali costruttivi aventi speciali proprietà di coibenza.

Art. 71 **Ampiezza delle finestre e requisiti per l'aerazione degli ambienti**

Tutti gli ambienti per abitazione devono essere abbondantemente aerati ed illuminati e comunicare, almeno per mezzo di una finestra, direttamente con l'esterno. Le finestre devono

avere una superficie non inferiore ad 1/10 a quella del pavimento, e, quando vi sia una sola finestra questa non deve avere una luce non inferiore a mq. 1,60.

Per gli ammezzati è tollerata un'ampiezza di luce delle finestre di 1/8 della superficie del pavimento. Se l'ammezzato, però, ha le finestre sotto i portici, l'ampiezza complessiva di queste deve essere non inferiore ad 1/5 della superficie del pavimento.

Gli appartamenti dovranno, ove possibile, essere orientati e disposti in modo da assicurare un idoneo ricambio naturale dell'aria e, se orientati a settentrione, debbono avere un riscontro di aria ed un'altra esposizione di soleggiamento. Possono essere ammesse deroghe nei casi di sistemazione di edifici esistenti nel nucleo cittadino racchiuso dai viali di circonvallazione (perimetro segnato dalle vecchie mura e porte della città) e di edifici di interesse monumentale.

Gli ambienti non potranno comunque avere profondità superiore al doppio dell'altezza.

I balconi, salve le disposizioni del Regolamento Edilizio per quelli prospicienti spazi pubblici, non debbono avere oggetto superiore a m.1,30. Può essere consentita la costruzione di balconi con maggiore oggetto a condizione che la sottostante finestra abbia dimensione proporzionalmente maggiori dei minimi prescritti.

Tutti i locali sotterranei, a qualunque uso destinati, dovranno, ove possibile, avere apertura per una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

Art. 72 Superficie degli ambienti

La superficie degli ambienti di abitazione non deve essere mai inferiore a mq. 12. E' proibito ridurre la cubatura degli ambienti con tramezzi, soppalchi, ecc.; quando però l'appartamento sia costituito da almeno tre camere oltre i servizi saranno consentiti anche altri ambienti (fino ad un massimo di 2) di superficie inferiore a mq. 12.

Comunque nessun locale può essere destinato ad uso abitazione per un numero di persone che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, non sia in proporzione con la superficie e con la cubatura o con le condizioni di ventilazione dell'ambiente.

Art. 73 Manutenzione e pulizia dei locali

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiali ben connessi ed a superficie liscia e piana e costituiti con materiale non polveroso. Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e pulizia.

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile. Sempre che non lo vietino altre condizioni potranno tappezzarsi con carta, purché non contenga colori nocivi.

E' fatto obbligo ai proprietari e a tutti coloro che danno in affitto appartamenti o camere vuote di avvertire l'Ufficio di Igiene municipale di ogni cambiamento di inquilino almeno un mese prima che questo abbia luogo, per provvedimenti di pulizia e disinfezione che fossero ritenuti indispensabili ai fini sanitari.

Tali disinfezioni e pulizie, quali pratiche fatte nell'esclusivo interesse privato, sono sempre a carico del proprietario dell'appartamento e devono essere presenziate o comunque accertate dal personale dell'Ufficio d'Igiene, che ne rilascia attestazione scritta, prima che sia consentita la rioccupazione dei locali.

Art. 74 Scale

Le scale debbono essere arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre in ogni piano (di dimensioni minime di mq. 1). Eccezionalmente potrà essere consentita la aerazione dall'alto, alle seguenti condizioni:

- a) che la superficie delle finestre complessivamente sia pari o superiore al 2% del volume del vano scale stesso, considerando l'altezza del piano terreno alla copertura;
- b) che la tromba delle scale abbia una superficie libera minima di mq. 1,80 per edifici di tre piani, aumentata di mq. 0,60 ogni piano successivo;

- c) che le finestre siano agevolmente apribili dall'ultimo pianerottolo con aste di regolazione;
- d) che l'eventuale ascensore non venga installato nella tromba del vano scale.

Nei vani scale è assolutamente vietata l'apertura di finestre di qualsiasi tipo per la aerazione di locali contigui. Sarà tollerata a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi, la installazione di finestre in vetro cemento o con telai fissi.

Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite, ad una altezza di m. 1,50 con materiali impermeabili di facile lavatura e disinfezione.

Le scale debbono essere agevoli e sicure, sia alla salita che alla discesa, e conservata in buono stato di manutenzione e pulizia.

Le scale debbono avere larghezza di rampa commisurata al numero degli alloggi serviti e con un minimo di m. 1,10.

Le ringhiere dei vani scale debbono rispondere ai dovuti requisiti di sicurezza e stabilità.

Art. 75 Cucine, camini, fumaioli

Ogni appartamento ad uso di abitazione deve comprendere almeno un locale adibito esclusivamente a cucina.

I focolari devono essere impiantati sopra volti in muratura o sopra materiale incombustibile.

Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonché le cucine elettriche, devono essere provviste di cappa, che conduca i vapori e i prodotti della combustione, a canne murali prolungate sino al tetto e terminanti con solidi fumaioli, i quali debbono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario, a giudizio del Comune, perché le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericoli agli edifici vicini.

Allo stesso fine, anche le stufe per riscaldamento degli ambienti, devono essere provviste di canne e fumaiolo sino al di sopra del tetto.

E' proibito di collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto.

Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti è tollerata l'installazione di valvole di regolazione del tiraggio, a condizione che lascino libera almeno per ¼ la sezione della canna.

Art. 76 Impianti di riscaldamento a canne fumarie

Per l'installazione, il funzionamento ed il relativo controllo degli impianti termici alimentati con combustibili minerali solidi o liquidi, a ciclo continuo od occasionale, nonché per l'esercizio di impianti industriali e di mezzi motorizzati che diano luogo ad emissione in atmosfera di funi, polveri, gas ed odori di qualsiasi tipo atti ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria e tali da costituire, pertanto, pregiudizio diretto od indiretto alla salute dei cittadini e danno ai beni pubblici o privati, dovranno essere osservate le dimensioni contenute nella Legge 13 Luglio 1966, n. 615, e nel Regolamento di esecuzione della Legge stessa, approvato con D.P.R. 24 Ottobre 1967, n. 1288.

FOGNATURA DOMESTICA

Art. 77 Permessi per fognature

Nessun lavoro di riparazione o modificazione della fognatura domestica è permesso se non con l'approvazione del Sindaco che fa la concessione solo quando risulti (da progetti particolareggiati) l'ottemperanza alle disposizioni del presente Regolamento e di quello Edilizio.

Art. 78 **Numero delle latrine e degli acquai**

I fabbricati di nuova costituzione o riadattati devono avere un numero di latrine e di acquai corrispondente a quello degli appartamenti. Le latrine e gli acquai non possono essere costruiti fuori dei singoli appartamenti.

I fabbricati di nuova costruzione o riadattati, che comprendono anche dei negozi, devono essere una o più latrine ad uso dei negozi stessi.

Art. 79 **Dimensioni, aerazione ed illuminazione delle latrine**

Le latrine devono avere dimensioni non inferiori a mq. 1,20 col lato minore non inferiore a m. 0,90, pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m. 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.

Le pareti divisorie delle latrine con altri locali non devono avere spessore inferiore a m. 0,12.

Il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere fatto ad angoli curvi.

Devono essere abbondantemente ventilate ed illuminate per mezzo di aperture, di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 di luce libera, che comunichino direttamente ed esclusivamente con l'esterno della casa e non mai con ambienti di abitazione, passaggi interni, cucine e coi vani delle scale e precedute da antilatrina aerata ed illuminata.

L'obbligo dell'antilatrina non sussiste, qualora la superficie del pavimento della latrina non sia inferiore a mq. 4,50 e la finestra misuri almeno mq. 1 di luce libera.

Le latrine devono essere sempre tenute rigorosamente pulite e quelle in comune lo saranno sotto la responsabilità del proprietario dello stabile, dell'opificio o del dormitorio, ecc..

Art. 80 **Sistemi di latrine**

Ove esista impianto d'acqua condotta o fognatura, saranno obbligatorie le latrine con sifone a chiusura idraulica con bocca di ispezione e cassette per lavatura a cacciata di acqua.

Quando l'applicazione del sistema suaccennato non sia possibile per mancanza d'acqua condotta o di fognatura a sistema dinamico, deve adottarsi un tipo di latrina riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 81 **Condutture di scarico delle latrine**

Le condutture di scarico delle latrine devono tenersi isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili, riparabili e devono costruirsi con materiale impermeabile, i pezzi o segmenti delle canne di caduta dovranno essere ermeticamente connessi fra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Saranno, di regola, verticali e prolungati sopra il tetto della casa e coronati da mitra ventilatrice e disposti e costruiti in modo da non recare danno od incomodo al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati od adibiti a magazzini di generi alimentari od a laboratori di qualsiasi specie.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nella fognatura senza che siano passati, all'uscita dei fabbricati, attraverso ad un sifone a perfetta chiusura idraulica.

Le condutture e le fognature private di raccolta dei materiali luridi dei fabbricati debbono essere tenute separate, fino all'immissione nella fognatura pubblica, da quelle che servono per lo scarico delle acque fluviali.

Art. 82 **Condotti di acquai, bagni, ecc.**

E' vietato di immettere i condotti di acquai, bagni, orinatoi e di qualsiasi altro liquido nei tubi di scarico delle grondaie.

Tutti gli acquai, i lavandini, ecc. devono essere singolarmente forniti di ottimo sifone e perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto per rendere più facili le riparazioni.

Le condutture degli acquai, dei bagni, ecc., devono essere di materiale impermeabile e possono convogliare i liquidi del tubo della latrina.

Art. 83 **Grondaie**

Tutte le coperture di fabbriche devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque fluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti ed in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8 e da applicarsi esternamente ai muri perimetrali, eccetto per l'altezza prescritta di m. 2,50 dal suolo, nel qual tratto devono essere in ghisa, ferro, cemento, amianto o incassati nel muro.

I condotti non devono avere né aperture, né interruzione di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti, ed in basso uniti alla fogna privata che andrà ad immettersi in quella pubblica.

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

Art. 84 **Impianti domestici di depurazione dei liquami**

Nelle località, provviste di acquedotto, nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate, è obbligatoria la costruzione di manufatti che saranno volta a volta approvati o consigliati dall'Ufficio d'Igiene e Sanità, quali fosse settiche e pozzi chiarificatori.

Solamente nelle località prive di acquedotto potrà essere tollerata la costruzione di pozzi a perfetta tenuta.

Art. 85 **Requisiti delle fosse settiche e dei pozzi neri**

Le fosse settiche e i pozzi neri devono essere sempre costruiti in luoghi privati scoperti e distaccati di almeno m. 0,50 dai muri del fabbricato, collo spazio interposto riempito di terreno argilloso bene compresso o distante almeno 30 m. dai pozzi o qualunque altro serbatoio di acqua potabile.

Le fosse settiche dovranno essere costruite da almeno due camere, la seconda delle quali avrà la capacità di un terzo della prima.

Comunque le dimensioni di dette fosse devono essere tali da consentire un periodo di sosta dei liquami di almeno 36 ore.

Le fosse settiche devono essere costruite in muratura con malta di cemento, intonacate pure con malta di cemento dello spessore di cm. 2 e devono avere gli angoli arrotondati.

Lo scompartimento aerobico dovrà essere provvisto di un tubo di aerazione di diametro non inferiore a cm. 10 da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini.

Le bocche d'accesso ai pozzi neri devono avere:

- 1) una superficie non inferiore a mq. 0.50;

2) un doppio chiusino di lastra metallica o di pietra, a perfetta tenuta, intramezzato da uno spazio di almeno 20 cm. riempiti di terriccio.

Inoltre tutti i pozzi neri devono avere un tubo di aerazione di diametro non inferiore a cm. 10, da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini e non possono assolutamente essere provvisti di sfioramento.

I pozzi neri nuovi e quelli riparati non potranno essere adoperati senza il permesso dell'Autorità Sanitaria Comunale.

A cura dei proprietari, le fosse settiche debbono essere scaricate e ripulite almeno una volta ogni tre anni e di tale operazione dovrà essere data notizia alla Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità.

Art. 86

Spurghi dei pozzi neri e delle chiaviche

Ove non esiste impianto di depurazione biologica, i proprietari devono provvedere in tempo utile alla vuotatura dei pozzi neri con mezzo pneumatico ed inodoro. Altri metodi di spurgo sono permessi soltanto dietro parere favorevole dell'Autorità Sanitaria Comunale e con l'osservanza delle norme che l'Autorità stessa creda opportuno fissare.

La vuotatura dei pozzi neri e lo spurgo delle chiaviche con sistemi non inodori sono permessi soltanto nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e l'alba in qualsiasi stagione, eccettuati i mesi di luglio e agosto.

Il trasporto delle materie estratte deve farsi con recipienti a tenuta stagna e nei luoghi destinati dall'Autorità Comunale.

Art. 87

Smaltimento delle acque luride e di rifiuto.

Soppressione di fognature, pozzi neri, fosse settiche e simili

Tutte le acque nere e di rifiuto di ogni genere (domestico, industriale e simile) delle nuove costruzioni devono essere immesse nella fognatura comune mediante appositi condotti sotterranei (fognoli privati), provvisti di raccordi costruiti a regola d'arte, con materiali a disposizione, igienicamente idonei.

I pozzi neri, le fosse settiche e simili impianti devono essere soppressi quando, per la costruzione di canali e fognature sia possibile convogliare tutti i liquidi di rifiuto nella canalizzazione stradale.

Tale soppressione deve essere effettuata non oltre un anno dalla data di compimento della fognatura.

Verificandosi tale evenienza, su proposta dei relativi Uffici, il Sindaco avverte gli interessati i quali debbono eseguire il lavoro necessario sotto la sorveglianza degli uffici di igiene e di edilizia.

Naturalmente, prima di qualsiasi demolizione, si deve procedere alla vuotatura, pulizia e disinfezione di tutti i pozzi neri, fosse settiche e fognature locali.

Per lo scarico delle fognature delle acque residue degli opifici, debbono essere previsti impianti di correzione o depurazione che la Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità approverà di volta in volta, allo scopo di evitare il deterioramento delle fognature e di tutelare il benessere e la salute della cittadinanza e del personale addetto alla manutenzione delle fogne.

Tali norme dovranno essere osservate anche nel caso di enti e privati che intendono scaricare nelle fognature gas, vapori e materiali qualsiasi di rifiuto.

Nessuno di questi, siano essi liquidi, gassosi o corpuscolari, potrà avere inizio se non in seguito al nulla osta dell'Ufficiale Sanitario.

STALLE E RIMESSE ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI

Art. 88

Autorizzazione alla costruzione di stalle

Per costruire una stalla o rimetterne in uso una già abbandonata nel territorio comunale, non compreso nei confini di cui al successivo art. 89, si deve richiederne l'autorizzazione al Sindaco che, dietro parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario per le rispettive specifiche competenze, può negarla o può concederla con le prescrizioni che si rendono necessarie caso per caso.

Art. 89 **Località in cui è vietata la costruzione di stalle**

Non è permessa l'apertura e la riattivazione di stalle di qualsiasi tipo nell'interno della città e dell'agglomerato urbano.

L'autorizzazione di cui all'articolo precedente potrà essere accordata per stalle situate all'esterno di detto limite, solamente quando sia accertato che l'esercizio di esse non pregiudica la salubrità delle abitazioni vicine.

Nella zona periferica, specie se trattasi di località appartata ed a seconda del risultato degli accertamenti fatti di volta in volta dall'Ufficio d'Igiene, potrà essere fatta dal Sindaco eccezione a tale divieto, quando se ne riconosca la necessità e la convenienza.

L'esercizio di tali stalle funzionerà con l'osservanza stretta delle norme che saranno fissate di volta in volta per garantire la salubrità delle abitazioni prossime.

Un'uguale eccezione, colla stessa procedura e con le stesse norme, potrà essere fatta per le scuderie e le stalle nei centri abitati delle frazioni.

Art. 89/bis

Distanze per nuove costruzioni di allevamenti, stalle, concimaie e vasche di raccolta deiezioni.

1. E' consentito costruire nuove stalle, porcilaie, capannoni per allevamento vitelli, allevamento avicolo o di altri animali e relative concimaie, vasche di raccolta deiezioni solamente nelle aree a destinazione agricola individuate dallo strumento urbanistico generale, e con le procedure previste dalle vigenti leggi e dal presente regolamento, purchè ne sia stata accertata la compatibilità ambientale come previsto nella vigente normativa. All'interno degli strumenti di pianificazione urbanistica potranno essere altresì individuate aree da destinare alla costruzione dei nuovi allevamenti e dei relativi stoccaggi.
2. Dall'approvazione del presente articolo, ove nello strumento urbanistico vigente non si prevedano distanze specifiche, i nuovi insediamenti per allevamento zootecnico, intesi come l'ubicazione ex novo di una realtà aziendale di allevamento ove questa non sia mai esistita, ed escludendo i piccoli allevamenti di cui al comma 6), devono essere ubicati alle distanze minime di seguito specificate, dai limiti esterni delle zone A (Centro Storico), delle zone B (completamento), delle zone C (espansione), delle zone D (direzionali), delle zone artigianali, delle zone Agricole Frazionate, delle Zone "G" ed "H" (attrezzature) previste dal vigente P.R.G. e da nuclei abitati (*). Nel caso in cui i nuovi insediamenti zootecnici siano ubicati, rispetto ai confini territoriali di comuni limitrofi, a distanza inferiore dai minimi previsti dal presente articolo, la distanza stessa dovrà essere verificata rispetto a eventuali insediamenti abitativi esterni.

(*) Il nucleo abitato è definito come località abitata costituita da un gruppo di case contigue e vicine, con almeno dieci famiglie, con interposte strade, sentieri, piazze, aie, piccoli orti, piccoli incolti e simili, purchè l'intervallo tra casa e casa non superi trenta

metri e sia in ogni modo inferiore a quello intercorrente tra il nucleo stesso e la più vicina delle case sparse.

Distanze minime:

a) Allevamenti suini	
fino a 3000 capi	1000 m
oltre i 3000 capi	1000 m (**)
b) Allevamenti bovini per vitelli a carne bianca	
Fino a 1000 capi	600 m
Oltre i 1000 capi	600 m (**)
c) Allevamenti bovini di altro tipo, equini, ovini	
fino a 500 capi	600 m
oltre i 500 capi	600 m (**)
d) Allevamenti di galline ovaiole, tacchini, anatre, faraone	
fino a 5000 capi	600 m
oltre i 5000 capi	600 m (**)
e) Allevamenti avicunicoli diversi ed assimilabili	
fino a 5000 capi	400 m
oltre i 5000 capi	400 m (**)
g) Allevamenti e ricoveri canini	
oltre 10 capi	400 m

(**) Per questi allevamenti, nel caso in cui ricadano a distanza inferiore al doppio del minimo previsto, è richiesto il posizionamento di barriera verde, secondo progetto esecutivo da approvarsi, sui lati rivolti verso gli insediamenti abitativi ed attorno alle vasche di stoccaggio dei liquami; le essenze utilizzabili dovranno essere di norma di specie arbustive autoctone con funzione schermante sia visiva che olfattiva.

Case isolate e sparse non di pertinenza agricola (*)**

h) Per tutte le tipologie sopra descritte 100 m con il principio di reciprocità.

(***) Per “case isolate e sparse di pertinenza agricola” si devono intendere abitazioni con almeno una famiglia anche situate in zona Agricola di PRG e non appartenenti all’avente diritto.

Le abitazioni rurali facente parte dell’azienda stessa devono essere ubicate a distanza non inferiore a 25 m da stalle e ricoveri per animali di cui al presente titolo ed alle distanze previste nei successivi punti per stoccaggi di deiezioni ed altri impianti aziendali.

3. Dall’approvazione del presente articolo, e fatto salvo quanto già approvato e vigente, le suddette distanze debbono essere tenute presenti nella predisposizione dei nuovi strumenti di pianificazione urbanistica.

4. Tutte le distanze tra gli allevamenti ed il limite esterno delle zone di cui al punto 2, risultanti da future previsioni di strumenti urbanistici in ampliamento rispetto alla situazione in essere alla data di approvazione del presente capitolo, sono da intendersi reciproche.

5 Ricoveri di animali per esigenze familiari in zone edificabili anche in zona agricola.

5.1 si definiscono allevamenti a carattere familiare quelli aventi il seguente numero massimo di capi:

- a. suini fino a 1;
- b. ovini – caprini fino a 8;
- c. bovini ed equini fino a 2;
- d. avicunicoli fino ad un massimo di 20 capi adulti;

e comunque per un peso vivo complessivo non superiore a 10 ql;

5.2 Le distanze degli allevamenti a carattere familiare sono così determinate:

a) dagli edifici di terzi:

1. suini, ovini – caprini, bovini ed equini metri	30
2. avicunicoli metri	15
3. qualsiasi recinto che contenga stabilmente animali metri	15

b) dai confini minimo 15 metri

5.3 I ricoveri devono essere mantenuti adottando ogni accorgimento atto a limitare inconvenienti igienico sanitari.

Art. 89/ter

Allevamenti esistenti.

1. Si intendono esistenti gli insediamenti i cui edifici, alla data di approvazione del presente articolo, hanno come destinazione d'uso l'allevamento zootecnico.

2. Tutti gli allevamenti esistenti devono essere condotti nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e, ove previsto, devono prevedere la conformità delle strutture aziendali alle norme del presente articolo, nei tempi e nei modi dettati dai successivi commi. Gli ampliamenti e le ristrutturazioni di allevamenti esistenti dovranno essere conformi alle norme del presente articolo. Per ampliamento si intende la realizzazione di nuove strutture di allevamento, anche in corpo separato purchè all'interno del centro aziendale esistente.

3. Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti stabiliti possono continuare la loro attività solo a condizione che siano ristrutturati con:

- a. soluzioni atte a riportare l'azienda in norma con le disposizioni vigenti in materia di utilizzazione dei reflui, ivi compresa la dotazione di stoccaggi;

- b. una soluzione migliorativa per tutti gli aspetti igienico-sanitari e relativi all'inquinamento del territorio comprovata da adeguata documentazione tecnica;
- c. assenza di ogni fonte di danno o di molestia per i lavoratori e la popolazione circostante;
- d. compatibilità con ogni altra norma edilizia vigente nella zona considerata;

Le suddette ristrutturazioni devono essere completate entro i termini stabiliti dal Responsabile del servizio in accordo con la ASL. In caso di mancato adeguamento entro i termini previsti, l'azienda dovrà cessare l'attività di allevamento entro un termine di tempo stabilito con ordinanza del Responsabile del Servizio.

Gli allevamenti esistenti, se posti in zona residenziale, non possono essere ampliati. Negli altri casi può essere previsto un ampliamento "una tantum" del peso animale insediato non superiore al 35% per bovini da latte e al 20% delle restanti tipologie qualora avvengano le condizioni previste ai punti a, b, c, d, e l'aumento sia finalizzato al raggiungimento di un modulo produttivo efficiente da un punto di vista tecnico-economico ed igienico-sanitario e comunque dietro presentazione di un Piano di Utilizzazione Aziendale (PUA).

L'Amministrazione Comunale può individuare fasce di rispetto entro le quali per particolari condizioni di contiguità con le zone abitative, non è possibile in ogni caso l'aumento dei capi allevati.

Gli ampliamenti delle strutture e dei fabbricati dell'azienda senza aumento degli animali allevati ed aventi come scopo il miglioramento igienico-sanitario dell'allevamento stesso, purchè compatibili con gli strumenti urbanistici vigenti, sono ammessi dietro presentazione di un Piano di Utilizzazione Aziendale (PUA).

4. Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti previsti dall'art. 89/bis che non sono in funzione da cinque anni non potranno essere riaperti.

Le riconversioni da un tipo di animali ad un altro di allevamenti esistenti ubicati a distanze inferiori ai suddetti limiti sono ammesse solo per tipi di animali e di stabulazioni con limiti di distanza equivalenti od inferiori a quelli precedenti e purchè siano rispettate le condizioni di cui ai punti a, b, c, d, sopra riportate

Art. 90

Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano

E' fatto assoluto divieto di tenere in esercizio stalle anche private di cavalli, scuderie e letamai nell'aggregato urbano e suburbano, fatta eccezione per le stalle e scuderie dei corpi armati.

Chiunque voglia tenere in esercizio stalle, scuderie e letamai oltre l'aggregato di abitazione, dovrà presentare domanda al Sindaco che deciderà caso per caso, sentito l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario per le rispettive specifiche competenze.

Art. 91

Depositi ed esercizi di vendita di animali

E' vietato tenere nell'ambito degli abitati depositi ed esercizi di vendita di cani, conigli, cavie, polli, uccelli ed altri animali, c anche non destinati all'alimentazione, senza il permesso del Sindaco, il quale può concederlo dopo che l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario, nel campo delle rispettive competenze, abbiano riferito che tali esercizi ed industrie e depositi possano funzionare nelle condizioni volute dall'igiene e senza recar danno o molestia agli abitanti delle case vicine.

Condizione principale per la concessione è che i locali siano ben ventilati, con pareti e pavimenti impermeabili, dotati di molta acqua per frequenti lavaggi e di adatta fognatura e che siano mantenuti costantemente nel miglior stato di manutenzione e di pulizia e che vi siano osservate le disposizioni per la lotta contro le mosche.

E' vietato tenere nelle abitazioni cani, gatti ed altri animali domestici che rechino notevole disturbo al vicinato.

Il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può ordinare in qualsiasi momento ai proprietari di detti animali l'allontanamento di questi.

Art. 92 **Requisiti delle stalle e scuderie**

Le scuderie e le stalle devono essere isolate dalle abitazioni.

Quelle esistenti annesse alle case non devono mai avere comunicazione diretta cogli ambienti abitati.

Quando le stalle siano situate sotto i locali predetti, debbono avere il solaio costruito in modo da impedire il passaggio dei gas ed altre esalazioni insalubri o moleste.

Le stalle debbono avere un'altezza non inferiore a m. 3,50 ed una cubatura di m. 30 per ogni capo di bestiame; debbono essere coperte con volta e con altra copertura incombustibile e provviste di grandi finestre per la necessaria aerazione ed illuminazione.

Indipendentemente dal numero delle finestre che le stalle possono avere, il soffitto deve essere attraversato fino oltre il tetto da una o più canne di ventilazione, che arrivino al di sopra delle case vicine, munite di cappa aspirante di convenienza ampiezza.

Le mangiatoie, le rastrelliere, gli abbeveratoi ed il rivestimento delle pareti devono essere fatti con materiale atto ad essere lavato e, all'occorrenza, disinfettato.

Nelle pareti il materiale impermeabile deve elevarsi da una altezza non minore di 2 metri.

Al di sopra, le pareti devono essere intonacate a calce ed imbiancate e così pure il soffitto.

I pavimenti devono essere sempre impermeabili, con gli scoli inclinati verso la fogna e raccordati alle pareti e queste fra loro.

I fognoli per l'immissione delle urine nelle fogne devono essere sempre costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di chiusura idraulica.

Nei locali di nuova costruzione le stalle non dovranno avere aperture nella stessa facciata, ove si aprono le finestre delle abitazioni o dormitori, a distanza minima di m. 3 in linea orizzontale.

Le stalle non devono servire per abitazione, specialmente di notte, alle persone, fatta eccezione per un custode, né per depositi di attrezzi o di altri oggetti non necessari al governo del bestiame.

E' vietato eseguire nelle stalle lavori di carattere industriale o commerciale, ivi compresi quelli che hanno per scopo la preparazione, la confezione ed il trasporto dei prodotti dell'azienda.

Tutte le stalle, quanto il bestiame devono essere tenuti in istato di massima pulizia ed è vietato tenervi deposito di letame in modo da recare il minimo incomodo possibile al vicinato.

L'area scoperta di soggiorno degli animali, dovrà essere recintata.

Art. 93 **Letamai e concimaie**

Ogni stalla deve essere dotata di letamaio.

I letamai devono avere la capacità proporzionale a 3-4 metri quadri per capo adulto ricoverato nelle stalle, ed essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con pozzetto o botticella a tenuta per liquidi.

Le concimaie devono essere normalmente situate a distanza non inferiore a 20 metri dalle abitazioni o dai dormitori e a 30 metri dai pozzi, dalle condutture e dai depositi di acqua potabile.

Qualora, per difficoltà dell'ubicazione, non sia possibile mantenere la distanza suddetta, l'Ufficio Sanitario, d'intesa con l'Ispettorato del lavoro, potrà consentire che la concimaia venga situata anche a distanza minore, tenute presenti le esigenze ambientali.

Non è permesso che i letamai, a mezzo di porte, finestre o di altre aperture qualsiasi, siano in diretta comunicazione con strade, piazze od altri spazi pubblici, o soggette a servitù di pubblico passaggio o proprietà altrui.

Art. 94 **Vuotatura dei letamai e delle concimaie**

La vuotatura dei letamai e dei pozzetti per le urine ed il loro trasporto deve farsi osservando le disposizioni dell'art. 33.

Dovendosi procedere a detta vuotatura in stalle, allevamenti o simili, compresi entro l'aggregato urbano, il carico ed il trasporto devono effettuarsi nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e le otto dall'ottobre a tutto febbraio e dalla mezzanotte alle sei negli altri mesi.

Art. 95 **Allevamenti e rimesse di bovini, suini ed ovini**

Non è permesso allevare o tenere bovini, suini ed ovini se non negli edifici colonici posti nelle zone agricole del territorio e a distanza tale dall'aggregato urbano, da garantire la pubblica igiene.

Fatte salve le norme previste dall'art. 24 del Regolamento di Polizia Veterinaria, D.P.R. 8 Febbraio 1954, n. 320, il Sindaco rilascerà licenza solo se esistono le condizioni prescritte. La licenza indicherà il numero degli animali che si potranno sistemare nei singoli ambienti.

Il titolare della licenza è responsabile dell'osservanza di tutte le condizioni stabilite.

Art. 96 **Allevamenti e depositi di pollame vivo o morto e di altri piccoli animali**

I depositi di pollame vivo o morto e di altri piccoli animali a scopo di industria e di commercio e gli allevamenti di pollo, piccioni, conigli, ecc., annessi alle case di abitazione, devono essere autorizzati dal Sindaco, dietro domanda scritta dell'interessato e su parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario per le rispettive competenze; saranno prescritti di volta in volta i mezzi necessari ai fini del trattamento contro le mosche.

I depositi e gli allevamenti di animali vivi dovranno sempre rispondere ai seguenti requisiti:

- a) le pareti dei pollai e delle colombaie debbono essere levigate, cogli spigoli arrotondati; il pavimento impermeabile, suscettibile di lavaggio, e coperto di uno spesso strato di sabbia che dovrà essere periodicamente rinnovata; i posatoi ed i nidi sospesi e separati dai muri a mezzo di isolatori atti ad impedire la circolazione dei parassiti;
- b) le conigliere debbono essere provviste di sottofondo di zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso la doccia, la quale condurrà le urine ad un tubo di scarico. La conigliera sarà giornalmente pulita, ed il sottofondo lavato in modo da impedire che si formino esalazioni moleste;
- c) gli ambienti debbono essere provvisti di ampie aperture comunicanti con l'esterno.

Restano comunque vietati gli allevamenti ed i depositi a qualunque titolo nell'agglomerato urbano o in qualsiasi nucleo di civili abitazioni.

Art. 97 **Pulizia di animali e veicoli**

E' vietato eseguire la pulizia degli animali e loro attrezzi e dei veicoli sul suolo pubblico e nei cortili prospicienti i locali di abitazione permanente.

Art. 98 **Rimesse**

Le rimesse, che non servono soltanto a semplice deposito di vetture e veicoli, ma anche alla pulizia di questi, devono essere provviste di pavimento impermeabile, di zoccoli ugualmente

impermeabili e facilmente lavabili, alti almeno m. 2 di scoli per le acque di lavaggio, muniti di sifone a chiusura idraulica.

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

Art. 99

Norme comuni con le altre abitazioni

Le case coloniche, in quanto non sia diversamente disposto nel corso del presente capo, sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di civile abitazione.

Art. 100

Norme particolari per le case coloniche

Per i requisiti particolari delle case coloniche si fa richiamo alle apposite disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio.

Art. 101

Stalle

Le stalle debbono essere indipendenti dalla casa colonica. Quelle esistenti non possono comunicare direttamente cogli ambienti di abitazione, ed avere aperture nella stessa facciata, ove si aprono le finestre delle abitazioni, a distanza minore di 3 metri in linea orizzontale.

Le stalle non devono essere sottoposte ad ambienti abitabili.

Devono avere sempre un'altezza media non inferiore a m. 3,20 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. 16 di aria per ciascun capo di bestiame. Devono, inoltre, essere provviste di ampie porte e finestre per il rinnovamento dell'aria. I pavimenti e le mangiatoie devono essere impermeabili e le rastrelliere devono essere metalliche o in cemento.

Anche le cunette di scolo delle urine devono essere impermeabili e finire in apposita botticella, collocata fuori della stalla, a tenuta. E' assolutamente vietato l'impiego come lettiera del materiale di pagliericci usati.

Anche i fienili devono essere distaccati dalla casa colonica.

Art. 102

Concimaie

Tutte le stalle rurali adibite a più di due capi adulti devono essere provviste di letamai. Questi devono avere la capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nella stalla; essere costruiti con fondo a pareti resistenti ed impermeabili e con pozzetti a tenuta per i liquidi ed uniformarsi alle prescrizioni del Decreto Prefettizio di cui all'art. 234 del T.U. delle Leggi Sanitarie.

Art. 103

Distanza delle concimaie, pozzi neri, ecc..

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i depositi di materie di rifiuto devono essere posti lontani dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, non meno di m. 30.

Una distanza di m. 20 deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione e i dormitori.

I mucchi di letame, immondizie e di altri concimi limitati ai bisogni di un podere sono tollerati, purchè in aperta campagna e a non meno di 30 metri da qualsiasi abitazione, pozzi di acqua potabile, acquedotti, serbatoi e strade.

Art. 104

Porcili

I porcili non possono essere costruiti se non in muratura ed a una distanza minima di 30 metri dalle abitazioni e dalle strade; devono avere aperture sufficienti al rinnovamento dell'aria e mangiatoie e pavimenti ben connessi, di materiale impermeabile.

Il pavimento deve essere inoltre inclinato per facilitare lo scolo delle urine nel pozzetto ed unto colle pareti ad angoli arrotondati.

Il pozzetto deve costruirsi con tutte le norme prescritte per i pozzi neri (a tenuta).

Art. 105

Pollai, forni, essiccatoi, tinaie

I pollai devono essere lontani dalle case, ed essere aerati e tenuti puliti.

Anche i forni, gli essiccatoi e gli altri annessi rurali debbono essere distaccati dalla casa colonica.

I muri divisorii, i pavimenti, ed i solai di tutti i locali nei quali si compiono manipolazioni ed operazioni agricole alle quali può venire alterata l'aria delle abitazioni (ad es. tinaie), quando queste formano corpo con esse, devono essere impermeabili.

Art. 106

Abbeveratoi

Gli abbeveratoi debbono essere posti a giusta distanza dal pozzo e da qualsiasi altro serbatoio di acqua e costruiti con materiali di facile lavatura (cemento).

Ove sia possibile, si devono alimentare gli abbeveratoi con acqua corrente o almeno disporre che l'acqua vi scorra e vi si rinnovi abbondantemente dopo l'abbeveramento.

Gli abbeveratoi non devono mai essere alimentati dallo stesso rubinetto di presa d'acqua per uso domestico.

Art. 107

Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi

Le vasche destinate alla lavatura del bucato debbono essere a sufficiente distanza dai pozzi e dalle cisterne dell'acqua potabile ed alimentate con questa. Devono, inoltre, essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque sporche in condotti di materiale impermeabile, fino alla distanza minima di m. 30 dai pozzi.

Ogni podere, casa colonica, in cui si eserciti industria degli ortaggi, deve essere provvisto di apposita vasca costruita regolarmente in muratura e alimentata da acqua potabile per il lavaggio ed il rinfrescamento degli ortaggi.

Art. 108

Manutenzione delle case coloniche

Spetta al proprietario della casa rurale mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritta nel presente Regolamento o, in difetto, apportarvi le opportune riparazioni o modifiche.

In caso contrario, il Sindaco, fatti compiere gli accertamenti dall'Ufficiale Sanitario, ne riferisce al Prefetto e, avuta da questi la perizia dei lavori occorrenti, la comunica al proprietario della casa, fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori.

Qualora i lavori non siano eseguiti o siano ritardati, il Sindaco provvederà d'ufficio in conformità dell'art. 153 della Legge comunale e provinciale 4 Febbraio 1915, n. 148.

Nello stesso modo si provvede qualora i proprietari di fondi coltivati da operai avventizi, non aventi abitazione stabile nel Comune, non procurino agli operai ricoveri rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie.

Art. 109

Autorizzazione del Sindaco

Oltre alla autorizzazione richiesta dalla Legge di P.S., chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, di pensioni, di locande, di dormitori e di qualsiasi altro luogo per dare alloggio e ricovero anche temporaneo, deve ottenere una speciale autorizzazione dal Sindaco, che è rilasciata su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

A tal uopo i richiedenti devono trasmettere il progetto della nuova costruzione o della trasformazione dei locali e, quando non si debba eseguire alcuna trasformazione, la pianta di tutti i locali da occupare e quella dei servizi accessori. L'autorizzazione comunale di cui al primo comma del presente articolo è prescritta altresì per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite, i circoli ricreativi, ai quali pure si estendono, in quanto applicabili, le norme del presente capo.

Art. 110

Camere d'albergo

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione, le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 30 metri per persona. Le finestre devono comunicare direttamente con l'esterno ed avere una superficie sufficiente ad assicurare una buona aerazione.

Secondo le disposizioni del D.P.R. 30 Dicembre n. 1437 in tutti gli alberghi e in tutte le pensioni la cubatura minima delle camere da letto è fissata in metri cubi 24 e quella delle camere a due letti in metri cubi 42. La superficie minima sarà rispettivamente di metri quadrati 8 o di metri quadrati 14. Le suindicate dimensioni vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

Per le camere a più di due letti, la cubatura e la superficie minima sono quelle risultanti dalle misure stabilite per le camere a due letti aumentate, per ogni letto in più, di un numero rispettivamente di metri cubi o quadrati pari alla differenza di cubatura e superficie tra le Camere ad un letto e quelle a due letti.

I pavimenti devono essere costruiti con materiale impermeabile; è tuttavia consentito l'uso di pavimenti di legno, e di altri tipi simili a quelli di legno.

I diversi elementi che costituiscono i pavimenti stessi (tavole, ecc.) devono essere ben connessi in modo da non lasciare fessure.

Le camere stesse devono essere munite di lavandino con acqua corrente.

Art. 111

Latrine e bagni

Le latrine, in numero non inferiore ad una per piano o ad una per ogni 10 persone, salve le particolari disposizioni di Legge agli effetti della classificazione degli alberghi, delle pensioni e delle locande, devono rispondere alle prescrizioni del presente Regolamento.

Gli alberghi devono pure essere forniti di gabinetti da bagno in numero proporzionato all'importanza di essi e con pavimenti impermeabili e pareti rivestite fino a due metri di altezza, di materiale lavabile ed impermeabile.

Le latrine, i corridoi, le sale debbono essere, durante la notte, sufficientemente illuminate.

Le latrine ed i bagni, se destinati ad uso comune di più camere, dovranno essere illuminati e ventilati con finestra all'esterno e dovranno avere le pareti rivestite, fino a due metri di altezza, di materiale lavabile ed impermeabile, preferibilmente di mattonelle smaltate, maiolicate, con angoli arrotondati fra queste e le pareti e fra le stesse ed i pavimenti.

Qualora le latrine ed i bagni siano annessi a singole camere, è consentita l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata idonea apparecchiatura meccanica.

Art. 112

Biancheria ed arredamenti

La biancheria deve essere sempre fornita di bucato ad ogni nuovo ospite e venire ricambiata a brevi periodi; gli effetti letterici ed i mobili devono essere conservati nella massima pulizia.

Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti lettereci ed arredi di uso personale già usati, salvo quelli provenienti da altro albergo che abbia cessato l'esercizio. In via di eccezione, quando possa escludersi in modo sicuro che detti effetti ed arredi abbiano appartenuto a persone affette da malattie contagiose, si può consentirne l'acquisto, purchè siano sottoposti ad efficace disinfezione, che deve risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficiale d'Igiene.

Le suppellettili di cucina o da tavola devono essere di sostanza innocua con assoluta esclusione di quelle indicate dall'art. 322 del presente Regolamento.

Art. 113 Personale

Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande, prima della sua assunzione, deve essere sottoposto alla visita personale presso l'Ufficio d'Igiene, che rilascia apposita tessera sanitaria.

E' fatto divieto ai proprietari e conduttori degli alberghi, delle pensioni e delle locande, di assumere personale sprovvisto della tessera sanitaria, la quale è obbligatoria anche per i proprietari e conduttori medesimi, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.

L'Ufficiale Sanitario deve eseguire o fare eseguire frequenti visite agli alberghi, alle pensioni, e alle locande provvedere all'allontanamento del personale affetto da malattie infettive e diffuse.

Art. 114 Abitazioni collettive

I convitti, gli ospizi, i conventi, i collegi, gli educandati, le case di lavoro, di ritiro e tutti gli edifici dove convivono più persone, ferme le disposizioni generali, debbono avere:

- a) dormitori disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di 25 mc. di spazio ed ogni ragazzo non meno di mc. 20. Nei dormitori debbono esservi mezzi opportuni per una conveniente ventilazione;
- b) un locale speciale per i bagni;
- c) un locale separato per infermeria;
- d) un locale isolato per accogliere individui che eventualmente si ammalino di malattia contagiosa.

In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al Decreto del Capo del Governo 20 Maggio 1928 per la lotta contro le Mosche.

Tutte le abitazioni collettive (ivi compresi gli ospedali, opifici, istituti, case di ricovero, alberghi, pensioni) saranno assoggettate almeno una volta l'anno, a generale ripulitura seguita da disinfezione.

Art. 115 Dormitori ed abitazioni temporanee per operai

I dormitori e le abitazioni temporanee per gli operai devono essere tali da proteggere adeguatamente i medesimi dalla umidità e dalle vicende atmosferiche.

Se si tratta di baracche o di tipi di baraccati, la loro capacità può essere limitata a 15 mc. per persona.

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nel precedente art. 114.

Per tutto quanto riguarda la provvista d'acqua, la lontananza da concimaie, ecc. valgono le norme stabilite per le case coloniche.

Art. 116 **Dormitori pubblici**

I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi e debbono avere:

- a) le pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
- b) i letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrispondano almeno 25 cm. di spazio;
- c) una latrina almeno per ogni 5 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti; nonché un servizio per la bonifica dell'individuo;
- e) una quantità di acqua corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero sufficiente di rubinetti di acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati durante le ore notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Art. 117 **Soccorsi agli alloggiati nei dormitori pubblici**

Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi più urgenti soccorsi.

Art. 118 **Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione**

I teatri, i cinematografi, i circoli, i caffè, le birrerie, le osterie, le trattorie ed, in genere, tutti gli esercizi pubblici ed i luoghi destinati a riunioni di persone debbono essere ben aerati anche ad ambienti chiusi e muniti di mezzi idonei per ventilazione o riscaldamento.

Devono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine. Gli orinatoi e le latrine debbono corrispondere alle norme regolamentari di cui al capo 5° ed essere a cacciata d'acqua e situati in posizione di facile accesso al pubblico, ma lontana dalle cucine.

Nei teatri, cinematografi e locali in genere per pubblici spettacoli, vi saranno latrine distinte e separate per uomini, donne ed artisti.

Le finestre delle latrine e delle anti latrine e dei locali ove trovansi gli orinatoi devono essere provviste di reti metalliche a fitte maglie.

Nei teatri, cinematografi ed in genere nei locali di pubblico trattenimento, sono rigorosamente vietati gli eccessivi affollamenti, non proporzionati alle capacità degli ambienti.

Nelle sale cinematografiche, oltre il numero degli spettatori corrispondenti ai posti a sedere, non possono essere ammesse altre persone in numero superiore a 2 per mq. della superficie delle corsie laterali e posteriori.

Negli intervalli degli spettacoli, quanto è possibile, deve provvedersi alla ventilazione, aprendo temporaneamente porte e finestre per la determinazione delle correnti d'aria e facendo azionare tutti gli impianti installati per tale scopo (ventilatori, aspiratori, compressori d'aria ed ozonizzatori deodoranti). Con riguardo alla stagione fredda, devono essere pure evitati i repentini raffreddamenti dei locali.

I camerini per gli artisti, per le masse corali, ecc., dovranno essere costruiti con le norme di igiene edilizia, essere provvisti di finestre che si aprono all'aria libera e di pavimento impermeabile.

Dovunque dovrà essere mantenuta la più rigorosa pulizia.

Nelle sale di trattenimento, nei corridoi ed annessi vi saranno le prescritte sputacchiere ed i cartellini indicanti il divieto di sputare sul pavimento.

Quando vi siano sale per fumatori, queste dovranno essere provviste di speciali apparati di aspirazione e ventilazione per l'allontanamento rapido del fumo e perché questo non penetri facilmente nella sala degli spettacoli.

Art. 119 **Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo**

I locali di pubblico ritrovo devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di pulizia, mediante spazzatura a umido, da compiersi giornalmente.

Almeno due giorni la settimana (martedì e sabato) i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura e stracci imbevuti di idonee soluzioni disinfettanti.

La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre, ecc., deve essere compiuta preferibilmente con pompe aspiratrici, o in mancanza di queste, con stracci leggermente umidi di soluzione disinfettante.

L'impiego di dette pompe aspiratrici è assolutamente prescritto per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale dal ballo o circoli di ritrovo), devono essere disinfettati con soluzioni idonee mediante l'impiego di apposite pompe.

Nei luoghi di pubblico trattenimento è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi o sostanze da cui possa derivare imbrattamento dei pavimenti, con pregiudizio dell'igiene dei locali.

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi e teatri, deve avere libero accesso il personale dell'Ufficio di Igiene munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

Art. 120

Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi

Le trattorie, i caffè e gli spacci di vini e liquori da consumarsi in luogo, debbono essere provvisti di rubinetto di acqua potabile corrente per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiaini, piatti, ecc., con vaschette sottostanti, munite di scarico al fondo, che dovrà rimanere costantemente aperto.

In vicinanza immediata della vaschetta di lavaggio dovrà essere sempre tenuto un recipiente di capacità adeguata al bisogno, nel quale dovranno immergersi i recipienti soprannominati, appena ritirati dal consumatore che ne ha fatto uso, prima di procedere alla loro lavatura.

Art. 121

Pulizia dei pubblici uffici, esercizi e locali di riunione

Nei pubblici esercizi e nei luoghi di riunione, tutti i locali devono essere mantenuti puliti. I rifiuti e le spazzature devono essere raccolti in recipienti chiusi, sino alla loro asportazione. Le biancherie sudicie devono essere tenute in recipienti chiusi e non possono essere lavate nei locali dell'esercizio.

Art. 122

Cucine

Le cucine degli esercizi pubblici e delle abitazioni collettive devono essere spaziose, bene illuminate, arieggiate direttamente all'esterno.

Le finestre devono essere munite di tele metalliche in modo da impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti devono essere rivestite, fino all'altezza di m. 2 dal suolo, con mattonelle di ceramica o con altro materiale impermeabile riconosciuto idoneo dall'Ufficio Sanitario.

Il pavimento deve essere impermeabile.

Il focolare deve essere rivestito anch'esso di materiale impermeabile ed i banchi, sui quali si manipolano le vivande, devono essere ricoperti di materiale impermeabile duro.

Le cucine debbono avere lavandini, in numero adeguato alla importanza dell'esercizio, provvisti di due rubinetti per acqua potabile fredda e calda.

L'illuminazione artificiale deve essere abbondante e distribuita razionalmente.

Art. 123

Acquai

Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai, anch'esso imbiancato o rivestito, fino all'altezza di m. 2 dal suolo, di materiale impermeabile.

Gli acquai debbono essere costruiti con materiale impermeabile e col piano inclinato verso l'apertura di scarico delle acque di rifiuto.

Art. 124 Stoviglie

Le stoviglie, oltre ad essere tenute con la massima pulizia ed al riparo dalle mosche, devono rispondere ai requisiti voluti dal presente Regolamento; quelle di ferro smaltato quando presentino scrostature anche in modo lieve, debbono essere sostituite.

Art. 125 Personale delle cucine

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi e annualmente (maggio-giugno) deve sottoporsi alla vaccinazione antitifica per via sottocutanea.

Debbono essere allontanati da tale servizio coloro che presentino manifestazioni di malattie cutanee o che siano affetti da forme di natura contagiosa od anche sospetta.

Art. 126 Scansie

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata nelle locande, trattorie, ecc., debbono essere muniti di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate con lastre di materiali che rendano facile la pulizia. Tali scansie debbono essere alte dal suolo quando è necessario perché chiunque entri nella cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

I generi alimentari facilmente alterabili debbono essere custoditi in apposito frigorifero.

Art. 127 Chiusura di esercizi pubblici

Il Sindaco può, sentito l'Ufficiale Sanitario, qualora le condizioni dei locali degli alberghi, delle pensioni, delle locande, delle trattorie, delle osterie, ecc., non rispondano ai requisiti voluti ed il conduttore non si presti all'esecuzione dei lavori necessari, ordinarne la chiusura. contro l'ordinanza che prescrive l'esecuzione dei lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al competente organo regionale, che decide sentito il Medico Provinciale.

PISCINE E ALBERGHI DIURNI

Art. 128 Stabilimenti balneari

Le piscine e gli alberghi diurni debbono soddisfare a tutte le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza, per l'igiene e la nettezza, sia nei riguardi dell'acqua da bagno, sia per i locali, che per l'arredamento. Debbono essere provvisti di latrine, in numero non inferiore ad una per ogni dieci camerini e di un numero adeguato di lavandini.

Nei locali deve essere assicurata, con servizi idonei, la aerazione e la ventilazione.

Art. 129 Camerini

I camerini debbono avere una superficie di base non inferiore a 4 mq. per i bagni in vasca e a 2 mq. per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi debbono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore ai 2 mq..

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati ed ubicati in modo da non permettere il facile accesso dall'uno all'altro.

I pavimenti dei camerini e le pareti fino a 2 metri di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura o disinfezione, con angoli interni arrotondati.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto di allarme posto presso la vasca da bagno.

Art. 130

Vasche da bagno

Il materiale delle vasche da bagno deve essere impermeabile e gli angoli interni delle vasche devono essere arrotondati.

Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficio di Igiene, si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio di biancheria.

Art. 131

Piscine

Le piscine pubbliche sia coperte che scoperte, devono essere approvate dall'Autorità Sanitaria Comunale la quale, prima di consentirne l'esercizio, deve assicurarsi, oltre che del perfetto stato sanitario igienico dell'edificio e dei servizi generali, che sia disposta l'idonea ed interrotta depurazione delle acque per il bagno e la permanente pulizia della vasca.

Inoltre l'esercizio delle piscine dovrà essere disciplinato da un regolamento interno, preventivamente approvato dall'Autorità Sanitaria Comunale e dall'Autorità tutoria.

Art. 132

Latrine pubbliche

Per la costruzione e l'esercizio di latrine a servizio del pubblico è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, il quale, sentito l'Ufficio d'Igiene, fissa le modalità da osservarsi per la loro costruzione ed il loro funzionamento.

Art. 133

Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità Comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali d'igiene del lavoro prescritto nel Decreto del Presidente della Repubblica 19 Marzo 1956, n. 303, e successive modifiche.

Le lavanderie comuni devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di 2 metri.

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

I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.

Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle liscivatrici, degli indroistrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavaggio procedano in senso unico.

Le lavatrici comuni devono essere fornite esclusivamente ed abbondantemente di acqua potabile.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività, come convitti, ecc., devono corrispondere alle suddette norme ed essere sottoposti alla sorveglianza dell'Autorità Comunale.

Gli ospedali e le case di cura debbono provvedere con lavanderia propria alla lavatura della biancheria.

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura e adeguato ricambio di aria.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni e riscontro del vano d'ingresso.

Nei locali provvisti di due porte contigue sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso, deve essere apribile in senso verticale.

Quando è possibile fare aperture di riscontro, bisogna provvedere all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in due minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini. La quantità massima tollerabile di trielina in locali di lavoro per turni lavorabili per 8 ore, è fissata in 100 parti per milione.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavoratrice dovrà essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.

Il tubo di espulsione dei vapori dalla macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, da mantenersi sempre in buona efficienza, all'esterno, preferibilmente al livello del piano stradale o del cortile o del terreno circostante.

Durante il funzionamento della macchina, il pericolo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale della ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di circolo interno di condensazione sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di trielina.

E' vietato effettuare la pulizia dei filtri, per gli impianti che ne sono provvisti, in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni.

Quando occorre provvedere alla pulizia, i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

E' fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio.

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

E' fatto inoltre divieto: di usare il solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte dell'Ufficio d'Igiene e Sanità del Comune.

Il personale addetto alle lavanderie a secco dovrà essere sottoposto a visita medica avanti l'assunzione ed a visite periodiche successive, ad intervalli non maggiori di tre mesi.

Art. 134 **Divieti di lavare**

Rimane assolutamente vietato lavare nei canali che attraversano la città, in generale, nelle acque luride o comunque inquinate.

Art. 135
Autorizzazione del Sindaco

In esecuzione dell'art. 221 del T.U. delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27 Luglio 1934, n. 1265, gli edifici e le parti di nuova costruzione, quelli rifatti od usati non possono essere utilizzati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale concede allorché, sentito l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficiale Tecnico, per quanto di loro competenza, risulti che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause di insalubrità.

Qualora non possa essere concessa l'abitabilità o l'usabilità, ne viene data notizia al proprietario dell'edificio a mezzo di messo comunale.

Art. 136
Visite a case di nuova costruzione o riattate

Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo precedente, la costruzione dovrà essere visitata in due periodi distinti dall'Ufficiale Sanitario o da esperti dell'Ufficio d'Igiene sempre dietro domanda del proprietario.

La prima visita avrà luogo quando chi costruisce o modifica o ripara una casa o parte di essa, dopo ultimate le parti integrali (muri grezzi, tetto scale, volta delle cantine e dei locali di abitazione) richiede che sia constatata l'avvenuta posa del tetto.

La seconda visita non deve farsi che cinque mesi dopo per riconoscere le condizioni di perfetto asciugamento della casa e delle opere di finimento che saranno state continuate durante questo tempo.

La seconda visita potrà essere fatta anche sono dopo tre mesi dalla data accertata della posa del tetto, quando il proprietario abbia richiesto la prova delle malte e questa abbia dimostrato un contenuto di umidità inferiore al due per cento.

Non risulta sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo meno di un mese, dietro nuova domanda del proprietario.

Art. 137
Ingiunzioni

Nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente Regolamento, il Sindaco può, durante i lavori, su rapporto dell'Ufficiale Sanitario ingiungere al costruttore di far concordare le opere con le prescrizioni suddette.

Qualora il costruttore non ottemperi all'ingiunzione, il Sindaco può ordinare la sospensione dei lavori con riserva di ulteriori procedimenti e salve sempre le disposizioni dell'art. 153 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale 1915.

Il Sindaco può, inoltre, ordinare e far eseguire lo sgombero delle case e degli appartamenti o anche soltanto degli ambienti che siano abitati senza regolare licenza e procedere contro coloro che abitino e cedano ad uso di abitazione fabbricati di nuova costruzione o riattati, prima che questi siano dichiarati abitabili.

Art. 138
Rilievi sulle abitazioni

Il Sindaco, direttamente o in seguito a reclami, fa eseguire ispezioni ai locali di qualsiasi specie e destinazione, compresi quelli preesistenti all'approvazione del presente Regolamento, mediante personale dell'Ufficio d'Igiene, per riconoscere se essi corrispondano alle prescrizioni delle Leggi sull'Igiene e Sanità pubblica, dei Regolamenti per l'applicazione delle Leggi stesse e del presente Regolamento.

Qualora siano rilevati inconvenienti contrari alle disposizioni delle Leggi e dei Regolamenti, il Sindaco ordina i lavori di risanamento necessari.

Tali ispezioni vengono eseguite d'urgenza, quando in una casa si verificano malattie infettive.

Art. 139
Decreti di inabitabilità

In caso di inosservanza delle prescrizioni suddette, il Sindaco esperisce tutti i mezzi coercitivi concessi dalle Leggi e dai Regolamenti, oppure emette decreto di inabitabilità ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie senza pregiudizio dell'azione penale incorsa.

STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 140
Igiene del lavoro

Le disposizioni del presente capo sono applicabili alle aziende, istituti, ecc., indicati nell'art.1 delle "Norme generali per l'igiene del lavoro", approvate con D.P.R. 19 Marzo 1956, n. 303 nonché alle botteghe ed in genere a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattiene per più ore del giorno, una persona o più persone, per svolgere attività lavorativa.

Art. 141
Determinazione degli stabilimenti industriali

Si considerano stabilimenti industriali e lavorativi in genere tutti i locali dove stanno a lavorare contemporaneamente e fuori delle loro abitazioni più persone, tanto se il lavoro è semplicemente manuale, quanto se sussidiato da macchine.

Vengono considerati alla stessa stregua i cantieri edili, i laboratori tecnici scientifici, i depositi di materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali ed analoghi, relativi ad industrie insalubri, alla lavorazione di materiali nocivi, ecc..

Art. 142
Ambienti di lavoro

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle Leggi Sanitarie R.D. 27 Luglio 1944, n. 1265 dal D.P.R. 19 Marzo 1956, n. 303 e successive modificazioni.

Oltre a tali requisiti di ordine generale, debbono essere osservate anche le disposizioni igieniche di ordine speciale fissate dalle seguenti Leggi:

- Legge 26 Agosto 1950, n. 860, sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri;
- D.P.R. 27 Aprile 1955, n. 547: "Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro";
- R.D. 29 Ottobre 1931, n. 1691, sulle fabbriche di acque gassose;
- R.D. 14 Ottobre 1926, n. 1927, sulle fabbriche di conserve alimentari;
- D.P.R. 7 Gennaio 1956, sul lavoro delle costruzioni;
- D.P.R. 20 Marzo 1956, n. 320, sul lavoro in sotterraneo;
- D.P.R. 20 Marzo 1956, n. 321, sul lavoro nei cassoni ad aria compressa e 20 Marzo 1956, n.322, sull'igiene del lavoro nell'industria della cinematografia e della televisione;
- D.P.R. 20 Marzo 1956 , n. 233, sul lavoro negli impianti telefonici e successive modificazioni, nonché norme del presente Regolamento.

La domanda di apertura di opifici, laboratori e simili dovrà essere corredata con una pianta in scala dei locali da adibirsi all'attività con la indicazione del loro uso, degli impianti e servizi igienici, ivi compresi i sistemi di smaltimento dei rifiuti liquidi, solidi e gassosi.

A mente degli articoli 6 e 8 delle norme generali per l'igiene del lavoro di cui D.P.R. 19 Marzo 1956, n. 303, l'Ufficiale Sanitario, d'intesa con l'Ispettorato del lavoro, potrà consentire deroghe alle altezze minime ed alle disposizioni sul lavoro in locali sotterranei o semi-sotterranei,

quando lo richiedano esigenze tecniche aziendali, salva la prescrizione di mezzi idonei di aerazione, d'illuminazione, di difesa dell'umidità, dalle emanazioni e temperature nocive.

Art. 143 **Condizioni igieniche dei locali di lavoro**

I locali di lavoro debbono essere provvisti di tutte le loro parti di pavimento impermeabile e di pareti a superficie liscia.

Gli ambienti adibiti alla preparazione e commercio di alimenti e bevande od alla manipolazione di sostanze maleodoranti o tossiche, debbono avere una zoccolatura fino a m. 2 di altezza di materiale lavabile ed impermeabile.

Gli opifici, laboratori e simili debbono essere provvisti di abbondante quantità di acqua potabile, conservata e condotta in guisa da escludere ogni pericolo di contaminazione; la provvista di acqua potabile deve essere sufficiente ad assicurare anche una conveniente pulizia personale.

Gli ambienti di lavoro debbono essere tenuti costantemente puliti, per quanto lo comporta la natura dell'attività esercitata. Essi debbono essere aerati e ubicati con aperture su due lati contrapposti, non difesi dagli agenti atmosferici, l'area finestra corrisponderà nelle nuove fabbriche almeno ad un decimo della superficie del pavimento. Le finestre saranno ben apribili e provviste di sistemi che procurino un buon ricambio automatico dell'aria. Il fattore luce diurna dovrà essere di almeno 0,01.

L'illuminazione artificiale dovrà assicurare sul piano di lavoro una intensità di illuminazione ritenuta sufficiente ed idonea. Il colore, lo splendore, la luminescenza a disposizione delle sorgenti di luce dovranno corrispondere ai requisiti del lavoro ed alle necessità igieniche dei lavoratori.

I locali dovranno essere provvisti di igienici impianti di riscaldamento. Gli indici di temperatura effettiva e di calore radiante dovranno essere compresi entro i limiti delle zone di benessere.

Negli ambienti di lavoro e nei corridoi saranno disposte adatte sputacchiere e cartelli portanti il divieto di sputare fuori delle stesse.

L'Ufficiale Sanitario vigila, a mente delle disposizioni dell'art. 40 T.U. delle Leggi Sanitarie R.D. 27 Luglio 1934, n. 1265, a che l'esercizio di attività artigiane, industriali, commerciali, non costituiscano causa di molestia e di insalubrità per la popolazione e propone al Sindaco i provvedimenti di risanamento ambientale.

In caso di dissenso dell'Ufficiale Sanitario e dell'Ispettorato del lavoro, circa i provvedimenti da adottarsi, giudicherà il Medico Provinciale, con decreto motivato, sentito il Consiglio Provinciale di Sanità, ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 68 del D.P.R. 19 Marzo 1956, n. 303.

Art. 144 **Latrine ed orinatoi**

Le aziende industriali e commerciali debbono essere dotate di almeno una latrina, isolata dai posti di lavoro, con caratteristiche igieniche corrispondenti a quelle fissate dagli artt. 79, 80 e 81 del presente Regolamento.

Nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non inferiore a 10, vi devono essere latrine separate per uomini e per donne. Il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una per ogni 10 persone occupate.

Nelle nuove costruzioni il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una per ogni 10 persone occupate per un turno.

Art. 145 **Lavandini**

La distribuzione dell'acqua per lavarsi deve essere fatta in modo da evitare l'uso di vaschette o di catinelle con acqua ferma.

Ogni ambiente deve essere dotato di almeno un lavandino di acqua corrente.

I lavandini devono essere in numero di almeno uno per ogni 5 dipendenti occupati in un turno; i lavandini collettivi devono disporre di uno spazio di almeno 60 cm. per posto.

A cura del proprietario i lavandini debbono essere dotati di adatti mezzi detersivi e sistemi igienici per asciugarsi.

Art. 146

Mense aziendali ed ambienti di ristoro

Le aziende nelle quali più di 30 operai rimangono in sede durante gli intervalli di lavoro per la refezione e quelle che si trovano nelle condizioni indicate nell'art. 147, devono avere uno o più ambienti destinati ad uso di refettorio, separati dai luoghi di lavoro, muniti di tavoli e di sedili con schienale.

I refettori devono essere ben illuminati, aerati e riscaldati nella stagione fredda. Il pavimento deve essere compatto ed impermeabile e le pareti intonacate ed imbiancate.

Debbono essere provvisti di mezzi per conservare in adatti posti fissi le vivande, per riscaldare e lavare i relativi recipienti.

Quando lo stabilimento disponga di una propria cucina per la preparazione, la cottura, la somministrazione dei pasti al personale dipendente, il personale addetto ed i locali della cucina stessa, con i relativi impianti debbono uniformarsi alle norme vigenti per le cucine delle abitazioni collettive di cui agli articoli 121 e seguenti del presente Regolamento.

In quest'ultimo caso il proprietario dell'Azienda è tenuto a segnalare l'istituzione della mensa aziendale all'Ufficio di Igiene e Sanità, affinché questo possa predisporre la necessaria vigilanza sull'igiene ambientale, sul personale addetto e sopra gli alimenti e bevande somministrate.

Art. 147

Spogliatoi

Salvi casi eccezionali debitamente comprovati, gli stabilimenti industriali debbono essere anche dotati di idoneo spogliatoio, essendo proibito agli operai medesimi di uscire dallo stabilimento o di entrare nel refettorio, senza essersi spogliati dell'abito da lavoro ed essersi lavati.

Art. 148

Sale di allattamento

In conformità al disposto dell'art. 11 della Legge 26 Agosto 1950, n.860, in tutti gli stabilimenti nei quali siano occupate almeno 30 donne coniugate di età non superiore ai 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento ben illuminata ed aerata, provvista di acqua potabile, ben riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in istato di scrupolosa pulizia.

Art. 149

Bagno per operai

Quando trattasi di lavori polverosi o che diano luogo a sviluppo di gas o fumi contenenti sostanze untuose ed incrostanti, le aziende, che occupano più di 10 operai, devono mettere a disposizione i mezzi atti perché gli operai facciano il bagno generale.

In questi casi i lavoratori hanno l'obbligo di prendere il bagno secondo le disposizioni dell'art. 38 del D.P.R. 19 Marzo 1956, n. 303.

Art. 150

Locali in cui si spandono liquidi

Il pavimento dei locali nei quali si spandono liquidi, deve essere percorso da canaletti di scolo impermeabile con la pendenza necessaria per il deflusso dei liquidi.

Tali canaletti devono scaricarsi nelle fogne, provviste sempre di sifone a chiusura idraulica e di graticolato, quando le acque trasportino molti elementi di sospensione, di volume tale da otturare o in qualsiasi modo danneggiare le condutture.

Nei locali che trovansi nelle condizioni suaccennate, gli operai devono essere provvisti di zoccoli di legno ed il pavimento coperto da un graticolato di legno convenientemente alzato dal terreno. Tale graticolato deve trovarsi nei luoghi nei quali gli operai rimangono a lungo fermi, quando il pavimento sia formato di materiale facile conduttore di calore.

Art. 151

Stabilimento con emanazioni sgradevoli

Nei locali in cui si trovano materie prime o prodotti lavorati che danno un cattivo odore e nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere emanazioni sgradevoli, le parti in legno devono essere munite di rivestimento impermeabile.

Se per lo sviluppo di vapori sgradevoli o molesti al vicinato, si debbono tenere chiuse le finestre dei locali ove lavorano operai, l'industriale deve provvedere in maniera appropriata alla ventilazione di essi, adottando le opportune misure per procurare lo smaltimento delle emanazioni sgradevoli.

Qualora tali emanazioni rechino troppo disturbo al vicinato, il loro smaltimento deve essere fatto solo dopo denaturazione dei prodotti volatili, che si sviluppano dalle materie prime e dai prodotti lavorati.

Art. 152

Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste

Tutti gli stabilimenti, oltre ad essere forniti dei mezzi necessari per impedire la diffusione nei locali di lavoro, del fumo, della fuliggine, dei pulviscoli e dei prodotti gassosi irritanti o comunque nocivi o molesti, devono provvedere a che questo non disturbino e danneggino il vicinato e perciò le fabbriche ed i lavoratori (compresi i panifici e pastifici) dovranno essere forniti di camini, di conveniente altezza, posto ad adeguata distanza dalle proprietà limitrofe per mezzo del quale i prodotti della combustione siano facilmente diluiti e dispersi nell'aria.

Comunque l'altezza dei camini non potrà essere inferiore a m. 5 dal colmo dei tetti esistenti entro un raggio di 30 m..

I proprietari degli opifici i quali non dispongono di una zona di rispetto di tale raggio, dovranno adeguare l'altezza dei camini a quella degli edifici costruiti entro la zona, in maniera che risulti sempre soddisfatta la prescrizione di cui al comma precedente.

Dovranno essere, poi, rigorosamente osservate le disposizioni contenute nella Legge 13 Luglio 1966, n. 615, riguardante i provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico e quelle regolamentari del Decreto del Presidente della Repubblica n. 1288 del 24 Ottobre 1967, limitatamente all'inquinamento atmosferico da parte degli impianti termici.

Art. 153

Lavorazioni di materie grasse

Il pavimento dei locali dove si lavorano materie grasse o suscettibili coi loro cascami di imbrattarlo tenacemente, deve mantenersi costantemente coperto con segatura di legno e con altre sostanze assolutamente capaci di trattenere il sudiciume.

Art. 154

Industrie con materia putrescibili

In tutte le industrie in cui si impiegano materie prime facilmente putrescibili, e capaci di sviluppare primitivamente o durante la loro trasformazione, odori ed emanazioni sgradevoli, o nelle quali si usa praticare la disgregazione di materie e tessuti organici, specialmente animali, con metodi fondati su processi putrefattivi o sopra reazioni chimiche capaci di svolgere emanazioni ripugnanti o comunque nocive, si devono conservare e lavorare tali materie ed eseguire tali

operazioni nella parte più intima dello stabilimento e alla distanza maggiore possibile dalle case e dalle strade circostanti.

Le suddette industrie devono essere il più possibile isolate dalle abitazioni. Comunque devono essere poste a distanza superiore a m. 50 dalle pubbliche vie e devono essere recinte con muri di altezza non inferiore a m. 3.

Le materie fermentescibili e comunque capaci di svolgere emanazioni sgradevoli non possono essere accumulate negli stabilimenti in quantità maggiore di quella compatibile col turno di lavorazione di cui lo stabilimento risulta capace e devono conservarsi in appositi recipienti impermeabili, impedendo la putrefazione di esse e lo sviluppo di odori sgradevoli, mediante l'aggiunta di sostanze disinfettanti, assorbenti, deodoranti e moschicida.

Queste precauzioni devono prendersi, nel caso di sostanze che sviluppino emanazioni ripugnanti, anche durante la loro rimozione ed il loro trasporto.

Quest'ultimo deve farsi in recipienti e carri adatti con coperchio a chiusura ermetica, che debbono venire lavati e debbono essere, quando occorra, disinfettati.

Art. 155

Stabilimenti con industrie polverose

In tutti gli stabilimenti o industrie polverose, tanto il materiale di lavoro, quanto l'ambiente, devono inoltre essere applicati apparecchi di aspirazione presso i luoghi nei quali si produce il pulviscolo, in modo che questo sia raccolto prima di sollevarsi dall'ambiente.

Negli opifici dove si sviluppano polveri filamentose, le finestre devono essere provviste di reti metalliche a maglie fini capaci di trattenerle.

Nei cantieri edili, durante la demolizione si deve evitare il polverio con opportuni mezzi.

I locali di lavoro, dove vi sia sviluppo di polvere e di esalazioni semplicemente incommode o di grande quantità di vapore acqueo, devono avere uno spazio corrispondente a 15 cm. per ogni lavorante ed essere muniti di mezzi di ventilazione per una sicura e regolare rinnovazione dell'aria.

Qualora la polvere si sviluppi in quantità notevole e quando si abbiano emanazioni di vapori o di gas nocivi, i locali devono essere muniti di apparecchi di rapida aspirazione per prontamente eliminarli, adottando, se necessario, anche i sistemi di aspirazione in corrispondenza del punto di produzione.

La scelta di tali sistemi spetta agli industriali, salvo la approvazione dell'Ufficio Sanitario.

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni a doccia.

Art. 156

Stabilimenti pericolosi

In tutti gli stabilimenti industriali soggetti a rischio di incendio o di esplosivo o comunque pericolosi, debbono usarsi tutte le cautele necessarie per evitare danni agli operai e per assicurare l'incolumità del vicinato, e devono osservarsi le norme apposite che disciplinano il commercio ed il deposito delle materie che presentano pericolo di scoppio e di incendio.

Art. 157

Stabilimenti rumorosi e mestieri rumorosi

E' vietato qualunque rumore che possa recare disturbo alla quiete pubblica, specie nelle ore del riposo notturno.

Nelle case non si debbono produrre rumori molesti ed incommodi al vicinato o fare uso eccessivo di strumenti musicali e simili specialmente dalle ore 23 alle 7.

Per le arti o mestieri che di per se stessi o per l'uso di macchine sono causa di notevole frastuono, dovranno osservarsi le disposizioni contenute nel Regolamento di Polizia Urbana.

I venditori di qualsiasi merce devono astenersi da ogni grido dalle ore 20 alle 7.

Art. 158

Impianto dei meccanismi

Gli industriali, debbono mettere in opera tutte le necessarie precauzioni, perché l'impianto dei meccanismi non danneggi la sicurezza e la solidità delle costruzioni, specialmente posando gli apparecchi e gli ordini capaci di produrre forti vibrazioni sopra apposite fondazioni isolanti.

Nelle fabbriche ove si adoperano macchini di lavoro, devono essere applicati i più efficaci congegni di produzione contro i prossimi infortuni.

Art. 159 **Materie infettive**

Nelle industrie nelle quali si lavorano materie prime capaci di trasmettere malattie infettive, si debbono sottoporre le materie stesse, appena giunte in fabbrica, ad opportuno trattamento, senza danneggiarle.

Anche i residui devono essere trattati con speciali cautele al fine di impedire che essi diventino causa d'inquinamento del sottosuolo.

Gli operai addetti alla lavorazione di tale materia devono portare una speciale sopra veste e lavarsi accuratamente con acqua e sapone e con soluzioni disinfettanti, prima di mangiare e di lasciare il lavoro.

I locali devono avere pareti e pavimenti impermeabili, per poter essere spesso lavati e disinfettati ed i recipienti ed i carri, destinati alla raccolta ed al trasporto delle materie che possono trasmettere l'infezione, debbono essere costruiti con materiale appropriato, con rivestimento idrofugo di lamiera di zinco, atti ad impedire qualsiasi dispersione del materiale contenuto.

Art. 160 **Essiccazione di bozzoli**

Nei luoghi abitati non è permesso l'essiccamento dei bozzoli e la conservazione di ammassi di crisalidi, se non dietro autorizzazione del Sindaco.

Art. 161 **Depositi di residui**

I luoghi di deposito dei residui e cascami delle industrie, nonché gli scoli delle acque industriali, devono costruirsi opportunamente con materiale impermeabile, in modo da evitare qualsiasi inquinamento del sottosuolo.

Per quanto riguarda l'ammissione dei residui industriali nei corsi d'acqua, valgono i disposti degli articoli 36 e 38 del presente Regolamento.

L'acqua di condensazione delle caldaie, delle macchine a vapore, ecc., viene rimessa nei canali di scarico solo dopo essere stata convenientemente raffreddata.

Art. 162 **Depositi di cenci**

I depositi di cenci e gli stabilimenti per la cernita di questi debbono essere stabiliti fuori dell'abitato. E' permesso ai conduttori di tale esercizio di mantenere nelle vie secondarie della città un locale (che deve essere sgombrato ogni sera) per la sola raccolta dei cenci, esclusa assolutamente la cernita.

Tali locali devono avere il pavimento e le pareti impermeabili che si prestino al lavaggio, da effettuarsi almeno una volta al mese.

Per l'apertura di tali locali deve essere inoltrata domanda al Sindaco, che rilascia un apposito permesso su parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 163 **Raccolta di stracci e di residui**

Per esercitare l'attività di cenciaiuolo, raccoglitore di residui, rottami, oggetti usati, ecc., deve richiedersi, oltre che il permesso dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Coloro che esercitano dette attività debbono indossare una "tuta" o vestaglia che preservi gli abiti dal contatto del materiale e recante una placca col numero dell'autorizzazione del Sindaco.

Dovranno inoltre essere muniti di sacco impermeabile lavabile od altro recipiente idoneo per la raccolta dei materiali; l'eventuale veicolo dovrà essere dotato di cassa di raccolta chiudibile, che possa essere facilmente lavata e disinfettata.

E' vietato il trasporto dei cenci usati da un veicolo all'altro in luogo pubblico od aperto al pubblico.

Il trasporto degli stracci, della carta sudicia, e di qualsiasi altro materiale derivante dalla cernita delle immondizie, deve essere effettuato esclusivamente con carri ben coperti, da sottoporre ad accurata lavatura e disinfezione dopo l'uso.

Tutte le persone addette alla raccolta, la cernita e manipolazione dei cenci debbono essere munite di libretto sanitario nel quale saranno annotate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficio d'Igiene.

I conduttori dei depositi di cenci e delle industrie per la cernita dei medesimi devono denunciare all'Ufficio d'Igiene ogni caso di malattia verificatosi fra il personale addetto alla manipolazione dei cenci, quando la malattia superi la durata di tre giorni.

La denuncia deve essere data mediante prestazione di certificato medico non oltre il quarto giorno dall'inizio della malattia.

Art. 164

Autorizzazione e disposizioni per industrie insalubri

Chiunque voglia attivare una fabbrica, manifattura o istituire depositi compresi nell'elenco delle industrie insalubri o comunque pericolose, comprese nell'apposito elenco compilato a cura del Consiglio Superiore di Sanità, deve presentare domanda al Sindaco.

Il Sindaco, previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario, accerta che siano state osservate le disposizioni del presente Regolamento e degli articoli 216 e 217 del T.U. delle Leggi Sanitarie, stabilisce a quale classe la manifattura, la fabbrica ed il deposito appartengano, e quando lo ritenga necessario, può vietare l'attivazione di essi o subordinarla a determinate cautele.

Spetta al Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di ordinare la chiusura delle manifatture e fabbriche e l'allontanamento dei depositi insalubri, salvo, nei casi d'urgenza, le facoltà attribuite al Sindaco dalla Legge comunale e provinciale.

Sia contro la classificazione di una industria insalubre, sia contro gli ordini di chiusura di fabbriche, manifatture e di rimozione di depositi insalubri emanati dal Sindaco, in conformità del presente articolo, gli interessati possono presentare ricorso al Prefetto.

Resta comunque vietata l'attivazione di industrie o depositi insalubri negli aggregati residenziali od anche nelle loro immediate vicinanze ove dette industrie possono recare pregiudizi al benessere dei cittadini ed alla salubrità delle abitazioni.

Art. 165

Ubicazioni delle industrie insalubri di 1^a classe

Le industrie o manifatture insalubri iscritte nella 1^a classe del citato elenco devono essere isolate nelle campagne e tenute lontane dalle abitazioni.

Possono però essere permesse anche nell'ambito a condizione che l'industriale che le esercita provi che, per la introduzione dei nuovi metodi o di speciali cautele, non possono essere di danno alla salute dei vicini.

Gli stabilimenti ed i laboratori in cui si lavorano materie asfissianti, tossiche, infettanti od in qualsiasi modo nocive alla salute devono essere provvisti di locali per bagni a doccia ed appositi spogliatoi e di un ambiente di pronto soccorso, separati dai locali di lavoro.

In detti stabilimenti i proprietari sono obbligati ad esporre, in luoghi ben visibili, tabelle nelle quali si deve far noto agli operai che è proibito di compiere con la bocca e con le mani ed in qual si voglia altro modo per contatto diretto, operazioni soggette a pericolo di venefico od altro rischio per la salute, di portar cibi e bevande e di mangiare o bere nei locali di lavoro e che è loro imposto di lavarsi mani e viso, prima di mangiare, nel laboratorio attiguo al locale di ristoro di cui all'art. 146.

Art. 167 **Sostanze tossiche**

La conservazione, l'uso e la preparazione di sostanze tossiche insalubri od in altro modo pericolose alla salute degli abitanti deve essere fatta negli opifici in modo tale che essi non abbiano mai contatto alcuno con acque di pioggia e gli operai che lavorano o producono tali sostanze devono essere provvisti, a spese del proprietario, di tutti i mezzi di difesa personale contro i danni ed i pericoli che da esse provengono (maschere, occhiali, calzature, guanti, ecc.).

Il Sindaco dietro proposta dell'Ufficiale Sanitario, determina quei provvedimenti che giudica del caso.

Le sostanze venefiche, insalubri e pericolose da adoperarsi dagli operai vengono elencate in apposito foglio con le istruzioni delle cautele necessarie all'uso e devono conservarsi in apposito armadio od ambiente, la cui chiave deve essere custodita dal Direttore dello stabilimento o da chi per esso.

Nei laboratori nei quali si ha sviluppo di emanazioni tossiche il pavimento, le pareti e tutte le suppellettili, devono avere la superficie perfettamente liscia per poterne fare con facilità e con sicurezza, la ripulitura.

Il turno di lavoro degli operai addetti a manipolazioni di stanze venefiche insalubri o pericolose deve essere della minore durata possibile e l'industriale deve cercare di sostituire il lavoro manuale con mezzi automatici.

SCUOLE

Art. 168 **Igiene delle scuole**

Le scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente Regolamento per l'igiene dell'abitato, oltre quelle contenute nel D.P.R. 1° Dicembre 1956, n. 1688.

E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; quando, per eccezione, abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi ammessa la scolaresca, senza previa accurata pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.

Le scuole dovranno essere mantenute in continuo e completo stato di pulizia. Si avrà ogni cura per impedire il sollevamento della polvere. E' vietata la spazzatura a secco.

Art. 169 **Requisiti dell'area da destinarsi alla costruzione di edifici scolastici**

L'area da destinarsi alla costruzione di un edificio scolastico deve essere dichiarata idonea sotto tutti i rapporti, anche igienici, dalla Commissione provinciale di cui all'art. 2 della Legge 26 Gennaio 1962, n. 17 ed all'art. 14 della Legge 28 Luglio 1967, n. 641, modificate ed integrate dalla Legge 22 Dicembre 1969, n. 952.

DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA

DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE. DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 170 Vigilanza

L'Ufficio d'Igiene, a norma del titolo 1°, Capo 3°, del presente Regolamento, esercita la vigilanza sanitaria delle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita o somministrazione, sulla loro introduzione nel comune; sui loro mezzi di trasporto, sui recipienti ed utensili usati per prepararle, conservarle e smerciarle; sulle persone addette alla loro preparazione, manipolazione e vendita.

Art. 171 Autorizzazione per la produzione, preparazione e deposito di sostanze alimentari

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato alla autorizzazione sanitaria.

Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto che funzionali, previsti dalla Legge e dai Regolamenti.

I contravventori sono puniti, ai sensi dell'art. 2 della Legge 3 Aprile 1962, n. 283, modificata dall'art. 2 della Legge 26 Febbraio 1963, n. 441.

Art. 172 Prescrizioni per i prodotti confezionati e sfusi

I prodotti alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione e sulle etichette appostevi, l'indicazione, a caratteri leggibili ed indelebili, della denominazione del prodotto, nonché l'indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato e la indicazione della sede dell'Impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, o l'elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di qualità presente, riferita peso o volume, secondo le norme di legge ed, infine, il quantitativo netto inteso peso e volume.

I prodotti alimentari o le bevande, venduti sfusi, debbono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite da apposite disposizioni di Legge o regolamentari.

I contravventori saranno puniti ai sensi dell'art. 5 della Legge 26 Febbraio 1963, n. 441.

Art. 173 Ispezioni a prelevamenti di sostanze

Per le ispezioni e prelevamenti di sostanze alimentari si richiamano le disposizioni contenute nel Capo terzo del presente Regolamento e le disposizioni contenute nella Legge 26 Aprile 1962, n. 283, integrata e sostituita in parte dalla Legge 26 Febbraio 1963, n. 441.

Art. 174 Utensili da cucina o da tavola e recipienti per sostanze alimentari che sono vietati

E' vietato di produrre, di detenere per il commercio e di porre in commercio o di usare gli utensili da cucina o da tavola, i recipienti o scatole per conservare le sostanze alimentari indicate nell'art. 11 della Legge 30 Aprile 1962, n. 283.

Art. 175 Domande e denunce per gli esercizi di vendita di derrate alimentari

Chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita delle derrate alimentari e delle bevande o subentrare negli spacci già esistenti, deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la prescritta licenza, indicando il luogo ove vuole aprire l'esercizio. La licenza viene concessa solo dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato che il locale si trova in condizioni volute dal presente Regolamento o da altre disposizioni di Legge.

Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande possono vendersi solo quelle sostanze che siano consentite dal Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario. Resta comunque vietata la vendita promiscua di carne fresca, salata, insaccata o comunque preparata (ad eccezione di quella in scatola) con generi non alimentari di odore sgradevoli o facilmente trasmissibili quale il petrolio, la benzina, la nitorina, il carburo di Ca., i saponi non incartati e simili, e tutte le altre sostanze o prodotti che comunque possono alterare le qualità organolettiche dei commestibili.

In caso di trasferimento dell'esercizio in altro locale, gli esercenti sono tenuti a fare preventiva domanda al Sindaco, per ottenere il nulla osta che può essere concesso solo quando il nuovo locale corrisponda alle prescrizioni di Legge.

Anche per la vendita ambulante di generi alimentari si deve fare domanda al Sindaco per ottenere la licenza, che viene concessa solo per erbaggi, frutta, gelati, dolciumi e semi salati.

E' vietata la vendita ambulante delle bevande e dei generi alimentari non specificati nel presente articolo, dei gelati di crema, di panna e comunque fabbricati con latte, nonché di generi di pasticceria.

Le domande per gli esercizi pubblici che, a norma dell'art. 86 del T.U. delle Leggi di P.S. non possono esercitarsi senza la licenza del Questore, sono anch'esse sottoposte al parere dell'Ufficiale Sanitario.

Per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati, saranno osservate le norme contenute nella Legge 27 Gennaio 1968, n. 32.

Art. 176

Requisiti dei locali di vendita di derrate alimentari

Gli spacci di alimentari e di bevande devono avere l'accesso alla pubblica via, essere forniti di acqua potabile e mantenuti sempre asciutti e ventilati, non possono comunicare direttamente con locali d'abitazione e con latrine.

Il locale di vendita deve essere sufficientemente ampio e comunque avere una superficie non inferiore a mq. 12.

Gli spacci debbono essere tenuti costantemente con la massima pulizia in ogni parte e le immondizie e materie putrescibili devono essere raccolte, sino al momento della loro asportazione, in recipienti chiusi.

Gli spacci di alimenti e di bevande, devono avere il pavimento impermeabile (non mai di legno e devono essere sempre provvisti di acqua potabile e di lavandino con soprastante rivestimento impermeabile, ritenuto idoneo.

E' vietato depositare negli spacci di alimenti e nei rispettivi retrobottega, biciclette, ed altro oggetti ingombranti non attinenti al commercio.

E' vietata la vendita di generi alimentari nell'interno delle abitazioni e negli atri delle case.

Art. 177

Personale addetto alla preparazione, produzione e vendita di sostanze alimentari

Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario.

Esso è tenuto a sottoporsi a periodiche verifiche mediche di controllo e ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e nei termini stabiliti.

E' vietato di assumere o di mantenere in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, personale non munito di libretto di idoneità sanitaria,

I contravventori alla disposizione di cui al primo e secondo comma del presente articolo sono puniti, ai sensi dell'art. 14 della Legge 30 Aprile 1962, n. 283.

La sanzione si applica altresì a carico di chi, pur essendo a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattie infettive, continui ad attendere alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari.

Art. 178

Applicazione di altre norme legislative o regolamentari

Saranno applicate, oltre le norme contenute nel presente capo, anche tutte le altre disposizioni di Legge o regolamentari relative alla produzione e vendita di sostanze alimentari, in particolare quelle contenute nelle seguenti Leggi e Decreti:

- Legge 30 Aprile 1962, n. 283;
- Legge 26 Febbraio 1963, n. 441;
- Decreto Ministeriale 19 Gennaio 1963 – Disciplina dell'impiego e approvazione dell'elenco degli attivi chimici nella lavorazione delle sostanze alimentari;
- Decreto Ministeriale 19 Gennaio 1963 – Disciplina dell'impiego e approvazione dell'elenco delle materie coloranti autorizzate nella preparazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi di sostanze alimentari, degli oggetti d'uso personale e domestico;
- Decreto Ministeriale 19 Gennaio 1963 – Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari e con sostanze di uso personale;
- Legge 6 Dicembre 1965, n. 1367, che modifica la Legge 28 Febbraio 1963, n. 441, sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Decreto Ministeriale 22 Dicembre 1967 per la disciplina dell'impiego e l'approvazione dell'elenco delle materie coloranti autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi di sostanze alimentari, degli oggetti d'uso personale e domestico;
- Decreto del Presidente della Repubblica 3 Agosto 1968, n. 1255 con cui è stato approvato il Regolamento concernente la disciplina della produzione, del commercio e della vendita dei fitofarmaci dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate;
- Decreto del Ministro per la Sanità 15 Dicembre 1970, con cui viene aggiornato l'elenco degli additivi chimici consentiti nella preparazione e conservazione delle sostanze alimentari.

VENDITA E DEPOSITI DI CARNI DI ANIMALI DA MACELLO

Art. 179

Indicazione delle carni di animali da macello

Si considerano come carni di animali da macello i muscoli e le altre parti molli dei bovini, ovini, suini ed equini.

Non sono ammessi alla macellazione i suini, gli ovini e i caprini che non abbiano raggiunto età di sviluppo fisico tali da assicurare il conveniente valore nutritivo della loro carne. Di regola non sarà ammessa la macellazione ad età inferiore ad un mese per i bovini ed venti giorni per gli ovini e i caprini.

Per la macellazione e la lavorazione degli animali nonché per la vigilanza sanitaria delle carni valgono le norme stabilite nel Regolamento speciale per la disciplina del servizio di macellazione, lavorazione e vendita delle carni di cui all'art. 8 del R.D. 20 Dicembre 1928, modificato con D.P.R. 25 Settembre 1969, n. 311.

Per la macellazione e la lavorazione dei suini fuori del pubblico macello, gli interessati debbono presentare domanda all'Ufficio Veterinario Comunale che, accertata l'osservanza del

presente Regolamento e dei regolamenti speciali e l'esenzione da malattie contagiose dei richiedenti, rilascerà apposito permesso stagionale.

Nei casi di assegnazione alla bassa macelleria, copia del verbale sarà comunicata, dal Veterinario Comunale, all'Ufficio Sanitario.

Art. 180

Autorizzazione per gli spacci di carne fresca

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, di cui all'art. 29 del Regolamento per la vigilanza sanitaria, delle carni, approvato con R.D. 20 Dicembre 1929, n. 3298.

Nella domanda per la detta autorizzazione deve indicare la specie o le specie degli animali di cui si vogliono smerciare le carni.

Alla domanda va unita la dichiarazione di consenso del proprietario dell'immobile nel quale viene aperto lo spaccio.

Negli spacci destinati alla vendita di carni fresche possono essere vendute quelle di qualsiasi specie di animali, purchè non di bassa macelleria ad eccezione delle carni equine, che debbono essere vendute sempre in spacci a parte.

Art. 181

Spacci di carni di bassa macelleria

La carne di bassa macelleria è venduta in spacci comunali e con le apposite norme fissate nello speciale regolamento.

Art. 182

Spacci di vendita di carne congelata

L'Amministrazione Comunale dovrà curare che, nell'ambito del territorio comunale, venga istituita una rete distributiva di carne congelata adeguata alla densità della popolazione ed alla sua distribuzione nel territorio stesso, in modo che il numero e la localizzazione degli spacci corrispondano alle esigenze dei consumatori.

Gli spacci per la vendita di carne congelata devono essere normalmente separati da quelli destinati alla vendita di carni fresche.

Il Consiglio Comunale, tuttavia, potrà deliberare che, nei centri abitati in cui vi siano pochi spacci di vendita di carni fresche in proporzione alla popolazione dei centri stessi, questi ultimi possano effettuare la vendita promiscua di carni fresche e congelate, purché i locali siano dotati di idonee attrezzature e sussistano sufficienti garanzie igienico sanitarie. In tale caso, rimane vietata in detti spacci la vendita di carni insaccate fresche di pronto consumo e di carni macinate.

Qualora lo spaccio, per la sua attrezzatura e dimensione, non consenta una netta distinzione fra carni congelate e carni fresche, la vendita delle carni congelate può essere effettuata solo in giorni prestabiliti in accordo con le autorità comunali competenti. In detti giorni, negli stessi spacci, è fatto divieto di vendita di carni fresche della stessa qualità e tipo.

Art. 183

Insegne per contraddistinguere i vari spacci di vendita di carni

Gli esercizi di vendita al pubblico, sia delle carni fresche sia di quelle congelate, debbono essere contraddistinti con insegne o tabelle, esterne ed interne ben visibili, che indichino in maniera precisa lo stato (fresca o congelata), la specie o le specie animali per le cui carni è autorizzata la vendita.

Art. 184

Condizioni dei locali

Negli spacci di carne, sia il locale di vendita che quello destinato alla conservazione delle carni, non possono comunicare con altri ambienti e devono avere le aperture di illuminazione e ventilazione munite di inferriata fissa o di rete metallica, pure fissa, ed atta ad impedire l'entrata delle mosche.

Le parti interne delle botteghe e degli ambienti destinati alla conservazione delle carni devono essere rivestite, fino all'altezza di m. 2 con piastrelle smaltate, con marmo levigato od altro materiale impermeabile (vernice o smalto) ritenuto idoneo. Il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinato.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declivio, munito di condutture per gli scolari di chiusura idraulica (valvola idraulica).

I banchi per la vendita debbono essere rivestiti di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo.

I ceppi saranno di legno duro e la superficie di taglio sarà mantenuta ben eguagliata.

Gli utensili (rastrelliera, uncini, ecc.) che possono essere a contatto diretto con le carni devono costantemente essere stagnati o zincati o in metallo inossidabile.

Gli spacci saranno, in ogni caso, allacciati alla rete comunale dell'acquedotto e della fognatura, ove ciò non sia possibile, verranno adottati quei sistemi di approvvigionamento idrico e di smaltimento di liquami di rifiuto ritenuti più idonei dall'Ufficiale sanitario.

Art. 185

Celle e armadi refrigeranti

Gli spacci di carne fresca, devono essere dotati di cella e di armadio refrigerante.

L'osservanza di questa norma è inderogabile per gli spacci di carne congelata.

Art. 186

Personale degli spacci

Il personale addetto agli spacci di carne deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui alla Legge 30 Aprile 1962, n. 283 e deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, da tenersi sempre puliti. Le donne dovranno coprirsi il capo con una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

Art. 187

Esposizione delle carni

Le carni debbono essere esposte dentro lo spaccio e mai fuori del medesimo, tenute alte dal suolo non meno di 50 cm. e preservate dagli insetti e dalla polvere a mezzo di pannolini bianchi e puliti che non devono essere a contatto con le carni.

Negli spacci non possono tenersi nascoste in ripostiglio o sotto o dietro il banco o in qualsiasi altro modo, anche in minima quantità, nelle celle frigorifere annesse, di animali di qualsiasi specie (bovini, ovini, conigli, ecc.) non scuoiati.

Art. 188

Rimozione dei residui

Le ossa, le unghie, le materia grasse, le pelli e qualunque altro residuo devono essere custoditi in casse coperte foderate di zinco e giornalmente rimosse dallo spaccio e trasportate ai rispettivi stabilimenti in carri chiusi e nel modo stabilito dall'Ufficio Sanitario.

Art. 189

Carni alterate

E' proibito di vendere, di distribuire, o anche soltanto di tenere negli spacci e negli annessi locali di deposito e di conservazione, carni che siano riconosciute in via di decomposizione e comunque alterate.

I contravventori sono deferiti alla Autorità giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Art. 190 **Controlli sanitari**

Gli spacci di carne e gli annessi locali di deposito e di conservazione sono sottoposti a frequenti controlli sanitari, anche allo scopo di constatare che le carni risultino munite dei prescritti bolli sanitari.

Le carni che risultano sprovviste di tali bolli sono sequestrate, trattate come carni sospette e di contrabbando e destinate alla distribuzione, ed i contravventori sono deferiti all'autorità giudiziaria.

Art. 191 **Frigoriferi**

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve farne domanda al medico provinciale ed ottenere la prescritta autorizzazione.

E' vietata la conservazione delle carni mediante contatto diretto col ghiaccio. Quando si usi come refrigerante ghiaccio naturale, questo deve essere tenuto in reparto apposito dell'armadio refrigerante, nel quale non possono essere introdotte carni di qualsiasi specie, né frattaglie.

Art. 192 **Registro per i frigoriferi**

I proprietari e conduttori di frigoriferi devono tenere apposito registro dal quale sia sempre dato di rilevare:

- a) la qualità e la quantità delle carni in deposito in ogni singola cella;
- b) il nome e cognome del proprietario delle singole partite di carne;
- c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.

Tali norme non si applicano alle carni fresche o soltanto refrigerate che permangono per breve tempo nei frigoriferi perché destinate all'esercizio giornaliero della macelleria.

Art. 193 **Vigilanza delle carni congelate**

E' vietato introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale oppure in vendita negli spacci cittadini carni congelate che non abbiano subito la prescritta visita sanitaria di cui all'art. 35 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art. 194 **Carni congelate non addette al consumo**

Il Veterinario, qualora accerti che carni congelate a causa di scongelamento, di invasione di muffe, di eccessivo invecchiamento o per qualunque altro motivo, abbiano subito alterazioni e siano perciò inadatte al consumo o adatte al consumo soltanto sotto determinate condizioni, deve provvedere perché dette carni siano poste, a cura dell'Autorità comunale, sotto sequestro, in attesa dei provvedimenti del Veterinario provinciale, al quale deve darsi immediata notizia del sequestro avvenuto.

TRASPORTO DELLE CARNI

Art. 195

Requisiti dei carri per trasporto delle carni

Il trasporto delle carni e dei visceri lavorati e puliti dai macellai agli spacci e da questi alle celle frigorifere si deve fare in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti interamente di lamiera di zinco o di altro metallo adatto e costruiti in modo da non lasciar colare liquido alcuno e da sottrarre le carni alla vista del pubblico. Tali carri conformi ad un modello approvato dal Sindaco e collaudati dal Veterinario dirigente dell'Ufficio veterinario comunale, debbono servire unicamente per il trasporto delle carni ed all'esterno debbono portare a grossi caratteri il nome e cognome del proprietario.

Gli agnelli e gli ovini in genere dovranno essere trasportati spellati e non ricoperti con la pelle precedentemente tolta.

Il trasporto di carni con autoveicoli dovrà essere autorizzato dal Veterinario provinciale.

Art. 196

Introduzione nel Comune di carni fresche

L'introduzione nel Comune della carne fresca macellata altrove, destinata agli spacci pubblici ed agli stabilimenti industriali, è subordinata all'osservanza delle disposizioni previste dall'articolo 40 del R.D. 20 Dicembre 1928, n. 3298.

Art. 197

Trasporto di carni fresche agli stabilimenti di insaccamento

Le carni fresche disossate, per essere trasportate dal luogo di preparazione agli stabilimenti di insaccamento, devono essere protette da idonei involucri e contenuti in cesti opportunamente corredati all'interno, da chiudersi sotto il controllo dell'Autorità comunale con adatta legatura e speciale bollo metallico.

Per il trasporto di dette carni fuori Comune si applicano anche le disposizioni di cui alla lettera b) e c) dell'art. 40 del R.D. 20 Dicembre 1928, n. 3298.

CARNI LAVORATE

Art. 199

Autorizzazione per i laboratori

I laboratori per la produzione delle carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal Regolamento per la vigilanza igienica delle carni, approvato con R.D. 20 Dicembre 1928, n. 3298.

Le domande per ottenere l'autorizzazione all'apertura di tali esercizi dovranno essere rivolte al Sindaco e contenere l'esatta ubicazione dei prodotti che s'intende preparare (carni salate, insaccate, estratti di carne, brodi concentrati, ecc.). Dette domande saranno sottoposte al parere del dirigente dell'Ufficio Veterinario comunale.

Dovrà, altresì, indicarsi se la produzione normalmente è destinata alla vendita anche fuori del Comune.

Quando trattasi di laboratori di carni appartenenti ad animali diversi, la domanda tendente ad ottenere la prescritta autorizzazione dovrà essere indirizzata al Veterinario provinciale.

All'ingresso di ogni laboratorio dovrà essere collocato, in modo ben visibile, un cartello indicante la specie o le specie di carni che vi si lavorano.

Art. 200

Condizioni dei locali ad uso laboratorio

I locali, i banchi con piani di marmo, e le suppellettili destinate alla lavorazione delle carni e alla conservazione dei prodotti, devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere tenuti costantemente puliti.

Dovranno essere di dimensioni commisurate all'entità della lavorazione, ben ventilati ed illuminati, rispondenti alle prescrizioni dell'igiene edilizia ed avere le pareti rivestite di materiale impermeabile sino all'altezza di m. 2 e raccordate ad angoli curvi con pavimento, pure impermeabile lavabile, con conveniente pendenza verso la bocca di raccolta degli scoli, la quale dovrà essere munita di chiusura idraulica.

Dovranno altresì essere provvisti di almeno una bocca d'acqua dell'acquedotto comunale ed allacciati alla rete della fognatura, ove esista, altrimenti provvisti di pozzo di scarico a perfetta tenuta.

Il personale addetto agli spacci e alla lavorazione delle carni insaccate deve sottoporsi a visita medica, ai sensi dell'art. 51 del citato Regolamento 20 Dicembre 1928, n. 3298 e all'art. 14 della Legge 30 Aprile 1962, n. 283 e munirsi dell'apposito libretto sanitario rilasciato dall'Ufficio d'igiene.

Durante il lavoro, detto personale dovrà indossare apposita vestaglia in condizioni di perfetta pulizia.

Art. 201

Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati

Le disposizioni che regolano la preparazione, il commercio e la conservazione degli insaccati sono contenute negli artt. 55 e 58 del Regolamento 20 Dicembre 1928, n. 3298.

Sarà in ogni caso vietata l'insaccatura dell'intestino; sarà vietata la vendita di insaccati non ancora giunti a maturazione; sarà attentamente vigilata la stufatura delle mortadelle, dei salumi rosa e simili, per accertare che la temperatura a cui debbono essere mantenuti abbia la necessaria durata in modo che l'insaccato raggiunga all'interno un minimo di 70° C.

Art. 202

Chiusura di laboratori

E' in facoltà dell'Autorità comunale di ordinare la chiusura di un laboratorio di carni preparate e di proibire la continuazione di questa industria, quando l'esercente non ottemperi alle condizioni prescritte in questo Regolamento o vi abbia due volte contravvenuto.

Art. 203

Tripperie

I locali destinati alla lavorazione dei generi di tripperia devono essere di regola costruiti nell'ambito del macello pubblico o di quelli privati.

Solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustificano il provvedimento, può essere consentita dall'autorità Sanitaria comunale, l'attivazione di stabilimenti per la lavorazione industriale delle trippe.

Tali stabilimenti devono corrispondere a tutte le esigenze dell'igiene prevista, per i laboratori di carni.

E' vietata l'esposizione di vesciche o di altri visceri animali all'esterno dei locali destinati alla lavorazione delle trippe.

Art. 204

Trasporto dei generi di tripperia

Il trasporto dei generi di tripperia dai macelli agli stabilimenti di lavorazione deve effettuarsi con carri chiusi debitamente foderati in lamiera all'interno e costruiti in modo da impedire la scolatura dei liquidi.

I generi di tripperia devono essere trasportati dai luoghi di preparazione agli spacci di vendita in appositi carri riconosciuti idonei dal dirigente dell'Ufficio Veterinario comunale.

Art. 205 **Spacci di vendita**

Gli spacci di tripperia devono corrispondere ai requisiti prescritti per gli spacci di carni.

ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

Art. 206 **Vigilanza su animali da cortile e selvaggina**

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina, sono sottoposti a vigilanza sanitaria sotto il controllo del Veterinario comunale, il quale, per il sequestro, la distruzione e l'assegnazione alla bassa macelleria si attiene alle prescrizioni del presente Regolamento.

La selvaggina a pelo, usata per l'alimentazione, è soggetta a vigilanza sanitaria, analogamente agli animali da macello e deve recare il bollo sanitario.

Analogamente gli altri piccoli animali, come lepri e simili devono pure sottostare alla visita sanitaria, quando risulti che fra essi dominano malattie infettive contagiose, trasmissibili all'uomo e agli animali.

Art. 207 **Casi di divieto di vendita di animali da cortile e della selvaggina**

Non è permessa la vendita di animali da cortile e della selvaggina morta per malattia o trovati affetti da malattia o che non portino evidente traccia dell'avvenuta uccisione, nel caso della selvaggina, o che si trovino in istato di putrefazione anche incipiente o molto deteriorati per il trasporto.

E' vietata la vendita delle cavie e dei conigli magri, vecchi affetti da sperospermiosi o da altre malattie.

In caso di sviluppo di una malattia infettiva fra gli animali da cortile, l'Autorità sanitaria può sospendere lo smercio e può, in contingenze speciali, vietare l'introduzione da altri Comuni dei suddetti animali.

E' pure vietata la vendita di pollame tagliato a pezzi alla rinfusa.

Il pollame deve essere posto in vendita privo di gozzo e di intestini, i conigli privi di intestini, il pollame stesso deve essere tenuto digiuno nelle ventiquattro ore di vita.

E' vietato insufflare aria sotto la pelle del pollame e della selvaggina, allo scopo di far comparire gli animali più grassi, nonché tenerli nell'acqua per conservarli o sottometerli a qualsiasi operazione che tenda a nascondere l'iniziata decomposizione.

Art. 208 **Spacci e depositi di pollame e selvaggina**

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina non possono essere esposti in vendita fuori del locale di esercizio e d'estate devono essere coperti con veli non in contatto con le carni e difesi con ripari di rete metallica.

L'uccisione di conigli, polli e simili e la vuotatura del budellame, nonché la spennatura dei volatili, sono vietati negli spacci e nelle vie e deve farsi in locali appartati per i quali l'Ufficio d'Igiene può prescrivere norme speciali.

Le penne di altri rifiuti e materie putrescibili devono raccogliersi in cassette metalliche con coperchio ed asportarsi ogni giorno.

PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI

Art. 209

Vendita dei pesci e dei crostacei

E' vietata la vendita di pesci appartenenti a specie notoriamente nocive, ciò particolarmente durante l'estate e verso l'epoca della fregola, di quelli in stato di alterazione anche incipiente e pescati in acque pantanose e di macerazione della canapa o del vino, nonché quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive ed, infine, i pesci marinati o conservati con la salatura, coll'affumicazione od all'olio che si presentino alterati o comunque deteriorati, oppure preparati con olio e aceto non commestibili nei riguardi del presente Regolamento.

Art. 210

Divieto di impiego di sostanze coloranti

E' proibito l'impiego di sostanze coloranti, anche non nocive, allo scopo di far apparire come freschi i pesci in istato di incipiente decomposizione.

E' pure vietata la vendita di crostacei conservati, lavati con sostanze antisettiche.

Il Sindaco potrà sospendere l'importazione nel Comune di pesci, ostriche, mitili e simili quando, su relazione dell'Ufficiale Sanitario, risulti manifesto il pericolo di diffusione di malattie infettive.

Art. 211

Luoghi di vendita e deposito di pesci e crostacei

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'Autorità municipale, mai in forma ambulante e non potrà essere concessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

E' vietata l'introduzione di frigoriferi esistenti nel territorio comunale e di porre in vendita negli spacci cittadini pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte dell'Ufficio Comunale d'Igiene, che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario.

E' vietata la vendita promiscua di pesce fresco e congelato nel medesimo esercizio.

Il pesce congelato potrà essere venduto soltanto in appositi spacci muniti di cella od armadio refrigeranti e mai in forma ambulante.

Art. 212

Locali adibiti a vendita e deposito di pesci. Personale addetto

I locali adibiti a vendita o deposito di pesci freschi o congelati e di crostacei devono essere bene aerati con pavimenti in declivio e pareti di materiale impermeabile e di facile lavatura, provvisti di abbondante acqua potabile e di chiavica a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo escluso comunque il legno.

Le cassette ed i cesti destinati al trasporto del pesce devono essere, subito dopo l'uso, rimossi dal locale di vendita e non possono essere adibiti all'esposizione della merce, la quale

quando non sia collocata sopra i tavoli, deve essere posta entro recipienti riconosciuti idonei dall'Autorità comunale sanitaria (bacinelle o vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.) dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio del pesce.

I residui di pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchi e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono il pesce non debbono mai gocciolare all'esterno dell'esercizio, o, comunque sul suolo.

Appena vuotati debbono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche: comunque non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce debbono sottostare alle norme sopracitate ed avere, inoltre, il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo destinato alla vendita per uso alimentare devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce, oltre che ad essere munito del libretto sanitario di cui all'art. 14 della Legge 30 Aprile 1962, n. 283, deve indossare giubba e grembiule di tela bianco, da tenersi sempre puliti.

Art. 213

Baccalà e merluzzo

Le vasche dove si mettono in guazzo il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso, devono essere di materiale impermeabile.

E' proibito usare per tale macerazione acqua di calce, anche per breve tempo e deve, invece, adoperarsi acqua potabile di frequente rinnovazione.

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

Art. 214

Vendita di grassi a scopo alimentare

E' permessa la vendita, a scopo alimentare, dei grassi solidi animali e vegetali che posseggano buoni caratteri organolettici, che si trovino in buono stato di conservazione e la cui conservazione chimica corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti.

Lo strutto non deve contenere grassi diversi da quello di maiale, acqua superiore all'1%, sostanze estranee di qualsiasi natura, ad eccezione del sale da cucina.

Art. 215

Divieto di vendita di grassi animali o vegetali irranciditi

E' proibita la vendita, a scopo alimentare, dei grassi animali e vegetali irranciditi od altrimenti alterati e di consistenza, colore e sapore anormale, nonché di quelli sofisticati con sostanze per se stesse nocive o che ne diminuiscano il potere alimentare e di quelli provenienti da animali affetti da malattie infettive.

Art. 216

Grassi animali o vegetali per uso industriale

I grassi animali o vegetali, che si trovino in dette condizioni, possono essere impiegati per uso industriale, previa denaturazione con mezzi indicati volta per volta dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 217

Requisiti per il burro

Col nome di burro viene indicato esclusivamente il prodotto della lavorazione del grasso di latte di vacca contenente almeno l'82% in peso grasso.

Il burro non deve contenere fecola, amidacei, grassi estranei minerali, animali o vegetali, olii di qualunque specie, né altre materie estranee al latte, anche se non nocive, all'infuori del borato di sodio (anche questo ultimo in proporzione non superiore al 2 per mille), né materie coloranti proibite.

Il burro non deve essere rancio, amaro o con altri sapori od odori anormali, ammuffito, azzurro, o rosso, o sudicio.

Art. 218 **Burri genuini**

Si devono ritenere genuini i burri che essendo privi di olio di sesamo o di amido, abbiano una quantità di materia grassa non inferiore all'82%, un indice di rifrazione a 35°, compreso fra 44 e 48, un numero di acidi volatili solubili non inferiore a 26, un numero di acidi volatili insolubili compresi fra 2 e 3,5.

Inoltre i burri genuini di recente preparazione non devono presentare struttura cristallina all'esame polarizzatore.

Art. 219 **Fabbricazione dei surrogati del burro**

Per il disposto della Legge 4 Novembre 1951, n. 1316, la fabbricazione, a scopo di commercio, di grassi alimentari solidi diversi dal burro e dai grassi suini, nonché la gestione dei depositi all'ingrosso dei suddetti prodotti, sono soggette a licenza da rilasciarsi dalla Camera di Commercio, Industria ed Agricoltura.

Art. 220 **Impiego della margarina**

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, vendere e comunque porre in commercio margarina che abbia un grado di acidità superiore all'uno per cento espresso in acido o che contenga:

- a) meno dell'84% di materie grasse;
- b) grassi derivanti dal latte;
- c) idrocarburi di origine minerale;
- d) materie coloranti e conservatrici vietate.

E' del pari vietato compiere le stesse operazioni su grassi idrogenati alimentari che abbiano un grado di acidità superiore all'uno per cento di umidità o presentino tracce di catalizzatore, o contengano idrocarburi di origine minerale o materiali coloranti.

Art. 221 **Classificazione, denominazione e requisiti dell'olio di oliva**

Il nome di olio di oliva è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee e di olii di altra natura.

Le classificazioni dell'olio di oliva e le relative denominazioni sono state determinate dalla Legge 13 Novembre 1960, n. 1407 cui si fa richiamo.

Con la stessa Legge sono state fissate le caratteristiche dell'olio stesso, ponendo il divieto di:

- a) vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo alimentare, gli olii che non posseggono le caratteristiche prescritte dagli articoli 1, 2 e 3 della Legge succitata o che, all'analisi, rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo o di composizione anomala;

- b) vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo alimentare gli olii che si trovano nei magazzini di vendita all'ingrosso ed al minuto e quelli confezionati ovunque si trovino.

Si considerano messi in commercio per il consumo alimentare gli olii che si trovano nei magazzini di vendita all'ingrosso ed al minuto e quelli confezionati ovunque si trovino.

Art. 222

Raffinazione degli olii di qualsiasi specie

E' vietata ai sensi della Legge 23 Luglio 1962, n. 104:

- a) la raffinazione degli olii di qualsiasi specie e dei grassi concreti destinati ad usi commestibili con metodi diversi da quelli ammessi per la raffinazione degli olii di oliva destinati agli stessi usi;
- b) produrre, vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per uso alimentare, i prodotti di cui alla lettera q) del presente articolo ottenuti con processo di esterificazione o di sintesi;
- c) detenere impianti di esterificazione negli stabilimenti di lavorazione di olii di qualsiasi specie destinati ad uso commerciale, a meno che tali impianti non siano resi inservibili;
- d) detenere glicerina negli stabilimenti di cui alla precedente lettera c) o nei locali annessi od intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati;
- e) la lavorazione ad uso industriale negli stabilimenti di lavorazione di olii di qualsiasi specie destinati ad uso commestibile.

CEREALI, FARINE E PATATE ALIMENTARI

Art. 223

Requisiti per i cereali

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi di altre specie, invasi di crittogame o di altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo.

Art. 224

Macinazione dei cereali

Per la macinazione dei cereali devono essere osservate le disposizioni degli articoli 1 e 2 della Legge 4 Luglio 1967, n. 580.

Art. 225

Destinazione di cereali a scopi industriali

I cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa, nonché quelli non idonei all'alimentazione umana, ove non possono essere utilizzati per l'alimentazione del bestiame, possono essere destinati a scopi industriali diversi dalla macinazione, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, che provvederà al controllo delle operazioni di trasferimento e di utilizzazioni.

Art. 226

Depositi di cereali

I depositi di cereali devono avere le caratteristiche indicate nell'articolo 4 della Legge 4 Luglio 1967, n. 580.

Art. 227

Produzione e vendita di sfarinati

Per la produzione e per la vendita degli sfarinati dovranno essere applicate le disposizioni contenute nel Titolo II della Legge 4 Luglio 1967, n. 580.

Art. 228

Grano e mais

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare, o per altro uso che non sia alimentare, grano di mais guasto od imperfetto, deve attenersi alle disposizioni della Legge speciale 21 Luglio 1902, n. 427 e del relativo Regolamento 5 Novembre 1903, n. 451, nonché alle successive circolari ministeriali ed agli articoli 244, 245 e 246 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D.L. 27 Luglio 1934, n. 1265.

Art. 229

Produzione e vendita di paste alimentari

La produzione e vendita di paste alimentari sono disciplinate dalle norme contenute nella Legge 4 Luglio 1967, n. 580 e particolarmente da quelle del Titolo IV della Legge stessa.

Art. 230

Produzione e vendita del pane

Per la produzione e vendita del pane saranno osservate le disposizioni della Legge 4 Luglio 1967, n. 580 e particolarmente quelle contenute nei Titoli III, V della Legge stessa.

E' consentita la produzione di pani e di grissini speciali.

La produzione di pani speciali può essere attuata mediante l'impiego dei seguenti ingredienti alimentari, oltre quelli già previsti dal primo comma dell'art. 20 della Legge 4 Luglio 1967, n. 580:

- 1) zucca;
- 2) miele.

nella quantità voluta dall'uso locale.

Il pane prodotto dall'aggiunta di uno degli ingredienti speciali suddetti deve essere posto in commercio con le denominazioni previste dall'art. 17 della Legge 4 Luglio 1967, n. 580, seguite dall'indicazione degli ingredienti.

Il pane prodotto con più di uno degli ingredienti sopra specificati deve essere posto in commercio con le denominazioni previste dallo stesso art. 17 della Legge 4 Luglio 1967, n. 580, seguite dall'indicazione in ordine decrescente degli ingredienti aggiunti.

La produzione di grissini speciali può avere luogo con l'impiego di glutine, oltre gli ingredienti previsti dall'art. 20 della Legge 4 Luglio 1967, n. 580.

Il grissino speciale con aggiunta di burro, di olio di oliva in tutti i tipi previsti dalla Legge, escluso l'olio di sansa di oliva rettificato e di strutto, nonché di grassi alimentari industriali ammessi dalla Legge, deve contenere non meno del 4,5 per cento di sostanza grassa totale, riferita a sostanza secca.

Il grissino speciale con l'aggiunta di malto deve contenere non meno del 7 per cento di zuccheri riduttori, espressi in maltosio, riferiti a sostanza secca.

Il grissino speciale con aggiunta di glutine deve contenere non meno del 14 per cento e non più del 18 per cento di sostanze proteiche totali (n. x 5.70) su sostanza secca.

Art. 231

Requisiti dei locali dei mulini, dei pastifici e dei panifici

I locali dei mulini, dei pastifici e dei panifici devono avere adatte condizioni di struttura muraria e di ubicazione; devono essere areati ed illuminati ed avere cubatura, specifiche ed attrezzature adeguate ai quantitativi della materia da lavorare, secondo le norme stabilite dal Regolamento per l'esecuzione della Legge 4 Luglio 1967, n. 580.

E' vietato conservare e comunque detenere nei locali adibiti alla macinazione, pastificazione e panificazione, nonché nei locali con essi comunicanti, sostanze il cui impiego non sia consentito dalla Legge suddetta.

Art. 232 Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti, purché opportunamente attrezzati.

Art. 233 Divieto di toccare il pane

I venditori di pane dovranno provvedere a che nei locali di vendita, mediante opportuna disposizione del banco, i compratori non potranno toccare la merce posta in vendita. In detti locali dovranno esporsi, in modo visibile, uno o più cartelli colla indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

Il pane che si distribuisce nei caffè, nei ristoranti, ecc. dovrà essere accuratamente incartato. Quello spezzato e privato dall'involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

Gli esercizi che vendono pane promiscuamente ad altri generi, devono disporre per il pane, di apposite attrezzature, distinti da quelle adibite alla vendita degli altri generi.

VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI E UOVA

Art. 234° Vaccherie, produzione e commercio di latte

Per le vaccherie, la produzione ed il commercio del latte si richiamano le vigenti disposizioni di legge e di Regolamento.

L'introduzione del latte da altri Comuni dovrà essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, il quale potrà rilasciarne permesso, previa esaurienti dichiarazioni scritte dall'interessato circa la provenienza del latte e dopo la presentazione di un certificato dettagliato di sanità, rilasciato dal Veterinario municipale del Comune di provenienza e vidimato dal Sindaco del luogo.

Il certificato, da rinnovarsi ogni mese, dovrà attestare dell'età, della razza, dello stato di nutrizione e sanità degli animali e specialmente dichiarare che non sono né affetti, né sospetti di forme di tubercolosi e che nessuna lesione venga riscontrata nelle ghiandole mammarie. L'introduzione di latte dovrà essere munito del permesso che deve essere presentato ad ogni richiesta. In assenza del permesso e nel sospetto delle condizioni sanitarie della stalla, il Sindaco revocherà l'autorizzazione d'introduzione e rivendita fino a che non avrà ottenuta la necessaria garanzia.

Le vacche, le capre, le asine destinate alla produzione di latte nel Comune, introdotte in vaccherie autorizzate preventivamente, dovranno essere denunziate entro tre giorni all'Ufficio d'Igiene per gli accertamenti sanitari prescritti dalla Legge in vigore.

Art. 235°
Registro di stalla

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto devono tenere uno speciale registro di stalla dal quale risulti:

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero del marchio comprovante la subita visita sanitaria, ecc.);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e dell'eventuale vendita di latte;
- d) la data dell'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dall'Ufficio veterinario comunale in ordine della tenuta della stalla e del bestiame ed alla utilizzazione del latte in esso prodotto.

In detto registro dovranno, inoltre, essere annotate a cura del Veterinario comunale tutte le notizie riferentisi alla salute del bestiame.

Art. 236°
Vendita del latte sul luogo di produzione

E' vietata la vendita del latte a domicilio dei produttori senza autorizzazione dell'Autorità comunale sanitaria.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 m. da una rivendita di latte (latteria) e a quelli che non possiedano un locale adeguatamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

E' fatto divieto ai produttori di acquistare e rivendere latte non prodotto nelle loro stalle e vaccherie.

Art. 237°
Requisiti del latte, delle latterie e del personale addetti

Il latte deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico compreso fra 1029 e 1034 alla temperatura di più 15° C.;
- b) grasso non inferiore al 3 per cento;
- c) residuo secco magro non inferiore all'8,70 per cento. E' ammesso un residuo secco magro fino al limite dell'8,50 per cento purché il tasso di grassi sia superiore al 3,15 per cento.

E' consentita la produzione e la vendita del latte scremato e del latte parzialmente scremato.

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a trattamento di pastorizzazione presso le centrali o centri debitamente autorizzati, devono essere venduti soltanto nelle latterie aventi requisiti di cui al Titolo V del Regolamento approvato con R.D.9 Maggio 1929, n° 994.

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a sterilizzazione o ad altri analoghi procedimenti che ne assicurino l'indefinita conservazione, possono essere venduti sia nelle latterie che nei negozi di generi alimentari.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di latte scremato deve contenere sostanza grassa non inferiore allo 0,50 per cento.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di sostanza grassa non inferiore all'uno per cento e non superiore all'1,80 per cento. E' obbligatoria, per tale tipo di latte la dichiarazione ben evidente, sulla confezione, della percentuale massima di sostanza grassa in esso contenuta.

Qualora si adoperino recipienti di vetro, le capsule od i tappi di chiusura devono essere colorati diversamente da quelli normalmente adoperati per i recipienti destinati a contenere latte intero.

E' fatto obbligo all'esercente la vendita di latte:

- a) porre all'esterno ed all'interno della lattiera cartelli recanti l'indicazione ben leggibile "latte scremato" e "latte parzialmente scremato";

- b) vendere latte scremato e quello parzialmente scremato soltanto in recipienti chiusi aventi le caratteristiche di cui all'ultimo comma dell'art. 30 del Regolamento approvato con R.D. 9 Maggio 1929, n° 994.

Sia il latte scremato che quello parzialmente scremato, debbono essere conservati presso le latterie in idonei frigoriferi.

Art. 238° Divieto di vendita di latte

E' vietato tenere in deposito, vendere o tenere per vendere somministrare o tenere per somministrare per compenso ai dipendenti.

- a) il latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 9 del Regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929, n° 994 o da animali curati con sostanze tossiche di azione generali;
 - b) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido o con colore, odore e sapore anormale;
 - c) il colostro;
 - d) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;
 - e) il latte sudicio;
 - f) il latte annacquato o comunque sofisticato;
 - g) il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitare la conservazione, correggerne i difetti o mascherare le avvenute adulterazioni;
 - h) il latte che formi un insediamento di elementi patologici (o) comunque normali;
 - i) il latte nel quale siano state trovate mosche;
 - l) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità.
- Il latte che sia trovato in una qualunque delle condizioni suindicate sarà subito disperso.

Art. 239° Divieto di vendere il latte in casi speciali

Quando si verifichi un caso di aborto epizootico in una stalla o in un gregge per la produzione del latte destinato al consumo diretto o la preparazione dei formaggi freschi, oltre alle misure previste dalle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficiale sanitario ha la facoltà di vietare la vendita di tutto il latte prodotto e dei formaggi giacenti, sino a quando non siano stati praticati, con esito favorevole, convenienti accertamenti sugli altri animali della stalla o del gregge e i suoi formaggi.

Art. 240° Trattamenti immunizzanti

Ogni trattamento immunizzante sugli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato all'Ufficio comunali d'igiene.

E' vietato in ogni caso la inoculazione di vaccini vivi contro la brucellosi a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che l'Ufficio d'Igiene stabilirà.

Art. 241° Trasporto nell'interno del Comune e vendita del latte Recipienti

Tutti i recipienti destinati a venire a contatto col latte debbono essere in ferro stagnato, di vetro, di porcellana, di terracotta, smaltata, o di altro materiale riconosciuto adatto dall'Ufficiale sanitario, a perfetta tenuta, mantenuti sempre nella massima pulizia ed in buono stato di conservazione. Quando la quantità del latte non superi i tre litri, i recipienti destinati al trasporto di esso, dovranno essere esclusivamente di vetro bianco.

I recipienti di limitata capacità adibiti al trasporto nell'interno del Comune, devono essere di ferro stagnato ed avere chiusura ermetica con coperchio munito di cercine di gomma o di altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissata, in modo inamovibile, una targa metallica con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza.

Il trasporto del latte deve venire effettuato dal luogo di produzione alla vendita con furgoncini coperti, verniciati di bianco, tenuti ben puliti e a conveniente circolazione di aria, portanti le generalità del produttore e del venditore.

La consegna del latte a domicilio deve essere fatta esclusivamente con bottiglie di vetro incolore a fondo piatto, larga imboccatura, senza spalle, in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione.

I recipienti di cui al secondo comma del presente articolo devono essere chiusi con adatto sistema riconosciuto idoneo dall'Autorità sanitaria comunale. Sono comunque da escludersi i tappi di sughero e di carta per qualunque chiusura di bottiglia e di recipiente.

Ogni locale di vendita di latte deve essere dotato di un refrigerante per la conservazione dello stesso, di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene, che potrà, altresì, ammettere altri sistemi di conservazione corrispondenti allo scopo.

Il refrigerante sarà mantenuto sempre in esercizio durante l'apertura degli spacci e quando si ha latte da conservare, il latte sarà estratto per la vendita direttamente e immediatamente dal refrigerante, non essendo ammessa, specie nei mesi estivi, la permanenza del latte fuori dal refrigerante, se non per il momento di vendita diretta al pubblico ed in piccoli quantitativi ed in piccoli recipienti.

Rimane assolutamente proibita l'aggiunta al latte di sostanze per la conservazione dello stesso e la correzione dei difetti.

Ogni recipiente deve portare le generalità del rivenditore responsabile. Gli esercenti le latterie ed i rivenditori di latte in genere sono tenuti a rifornirsi di latte esclusivamente presso i produttori muniti dell'apposita autorizzazione prevista dalle Leggi Sanitarie; nessuno potrà produrre, trasportare o vendere latte destinato al consumo se non è in possesso della speciale autorizzazione di cui sopra.

E' fatto divieto ai rivenditori di travasare il latte o comunque di lavare i recipienti che lo hanno contenuto lungo la via.

E', inoltre, proibito di lasciare incustoditi recipienti di latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni, ecc.

Detti recipienti saranno sequestrati ed il latte di esso contenuto sarà subito disperso.

Art. 242°

Trasporto del latte al di fuori del Comune o con recipienti di notevole capacità

Per il trasporto del latte al di fuori del Comune o con recipienti di notevole capacità dovranno essere applicate le disposizioni contenute nel Decreto Ministeriale 14 Settembre 1963 pubblicato nella "Gazzetta Ufficiale", n° 251 del 24 Settembre 1963.

Art. 243°

Vendita di panna

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'art.237, nonché della panna a cui ci siano aggiunti albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivanti dal latte, sostanze conservatrici od altre sostanze estranee.

La panna posta in commercio dovrà contenere una percentuale di grasso non inferiore al 15 per cento in peso.

Art. 244°

Produzione, vendita e depositi di formaggi

La produzione e vendita di formaggi è regolata dalle vigenti Leggi in materia.

E' vietato nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi locale nell'interno della città e dei borghi, il deposito di grande quantità di formaggi, atto a produrre esalazioni incommode o moleste.

Art. 245°

Formaggi dei quali è vietata la vendita

E' vietato vendere formaggi:

- a) ottenuti dal latte aventi le caratteristiche designate dall'articolo 238 del presente Regolamento;
- b) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata, tali da rendere nocivi;
- c) eccessivamente bacati o invasi da acari;
- d) colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi (colori designati nell'elenco ministeriale);
- e) nocivi per qualsiasi altra causa.

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte, con erbe, patate, ecc. si potranno solo vendere con la designazione delle sostanze che contengono.

Art. 246°

Divieto di vendita dei latticini

E' proibita la vendita dei rimanenti latticini, come ricotta, latte di burro, siero, ecc. preparati con latte nelle condizioni di cui all'articolo 238 del presente Regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

Art. 247°

Uova

E' proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive, o col contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa, o che galleggino parzialmente in soluzione di cloruro di sodio al 7 per cento (densità 1,047) o che abbiano odore o sapore anormale o con camera d'aria eccedente 1/5 del volume dell'uovo.

Le uova conservate si potranno vendere purché siano in perfetto stato di conservazione ed indicate al compratore con un cartello portante a chiare lettere le scritte: "Uova conservare in calce", "uova refrigerate", ecc..

L'indicazione di "uova da bere" non può essere apposta alle uova oltre al 5° giorno della loro deposizione e, comunque, alle uova che presentino caratteri tali da farle ritenere non freschissime.

Le uova di provenienza esterna devono essere regolarmente marchiate e poste in vendita con un cartello che ne indichi la provenienza.

PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA DI ALIMENTARI SURGELATI

Art. 248°

Alimentari che possono essere surgelati

I seguenti gruppi di alimenti possono essere surgelati e confezionati per essere posti in commercio:

- a) prodotti vegetali e loro derivati;
- b) prodotti carnei e loro derivati;
- c) prodotti della pesca e loro derivati;
- d) prodotti della panetteria e della pasticceria;
- e) prodotti – lattiero – caseari;
- f) alimentari preparati o precucinati e specialità gastronomiche;
- g) prodotti dietetici.

Art. 249°
**Norme per la produzione, il confezionamento e la vendita
degli alimenti surgelati**

Per la produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti alimentari surgelati devono essere osservate le disposizioni di cui alla Legge 27 Gennaio 1968, n° 32, ed al Decreto del Ministero per l'industria, il commercio e l'artigianato 15 Giugno 1971, pubblicato nella "Gazzetta Ufficiale" n° 178 del 16 Luglio 1971.

Art. 250°
Importazione di alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati di produzione straniera non possono essere importati nel territorio dello Stato se non preparati e commercializzati in conformità alle disposizioni italiane vigenti in materia e se non provengono da stabilimenti riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria italiana.

**ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO
MIELE E GENERI DI PASTICCERIA**

Art. 251°
Estratti alimentari

La preparazione, la detenzione e la vendita degli estratti di origine animale e vegetale e dei prodotti distinti alla preparazione dei brodi e dei condimenti, è disciplinata dalla Legge 13 Giugno 1935, n° 1350 e del relativo Regolamento approvato con R.D. 30 Gennaio 1936, n° 398.

Art. 252°
Preparazione sciroppi

Nella preparazione degli sciroppi, esclusi succo, mosto e simili è ammessa:

- a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25 per cento della ricchezza zuccherina totale e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione "contenente glucosio" oppure "sciroppo glucosato" da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;
- b) l'aggiunta di sostanze coloranti ritenute innocue a norma del R.D. 30 Ottobre 1924, n° 1938, destinato a ravvisare il colore, purché sia posta sui recipienti in modo chiaro, e ben leggibile, l'indicazione "colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie"

Questa disposizione non si applica ai succhi di uva.

Per tutti gli sciroppi è consentita l'aggiunta di acido citrico naturale o di acido tartarico naturale.

Ai succhi di frutta è permessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a mmg. 350 di anidride solforosa totale per ogni kg.

Art. 253°
Divieto di vendita di conserve alimentari

E' proibita la vendita di conserve alimentari animali o vegetali:

- a) preparate con sostanze avariate;
- b) che abbiano subito successivamente un processo qualunque di alterazione;
- c) addizionate di sostanze di valore alimentare minore di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia chiaramente indicata con apposito cartello;
- d) addizionate di acidi minerali liberi, o di sostanze antifermentative di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina o di altre sostanze nocive;
- e) che non corrispondano alle vigenti disposizioni di Legge.

Dal 1° Maggio al 31 Ottobre di ogni anno è vietato vendere in mercati scoperti marmellate, mostarde, gelatine di frutta o conserve alimentari di qualunque specie, fatta eccezione per quelle contenute in recipienti chiusi.

Art. 254°
Indicazione sugli involucri

I recipienti, tele, carte o involti di qualunque genere contenenti le conserve alimentari devono recare le indicazioni sulla natura e sul peso netto della conserva, sulla composizione quantitativa e qualitativa di tutti gli elementi essenziali che la costituiscono, sulla denominazione o sede della ditta fabbricante e la dichiarazione che la conserva è confezionata secondo le norme di Legge.

Art. 255°
Estratti e succhi di pomodoro

La preparazione, la conservazione e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro è disciplinata dal R.D.L. del 28 Agosto 1932, n° 1260.

Art. 256°
Conserve preparate con gli olii vegetali

Le conserve alimentari preparate con olii vegetali debbono recare, sui recipienti in modo leggibile, l'indicazione della qualità dell'olio adoperato: d'oliva, di semi, rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli olii commestibili.

Art. 257°
Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve

Le droghe, le spezie, il pepe, ed in genere i condimenti, introdotti nelle conserve alimentari debbono possedere i caratteri normali e trovarsi in buono stato di conservazione.

Art. 258°
Confetti, canditi, caramelle e generi di pasticceria

Ai sensi dell'art.134 del Regolamento approvato R.D. 3 Agosto 1890, n° 7045, è proibita la vendita di confetti e preparati zuccherini, nonché i generi di pasticceria fresca e secca:

- a) colorati con sostanze nocive;
- b) dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero;
- c) contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate od altre impurità;
- d) alterati o contenenti composti tossici.

Chiunque eserciti la fabbricazione dei generi di pasticceria fresca o secca, nonché di prodotti dolciari di qualunque specie ai fini della vendita ai consumatori, deve essere in possesso di apposita autorizzazione del Sindaco che è subordinata al giudizio favorevole dell'Ufficiale Sanitario per quanto riguarda l'idoneità dei locali e delle attrezzature impiegati nell'attività.

I locali adibiti alla fabbricazione dei generi di pasticceria e dei prodotti dolciari sopra indicati, devono possedere i requisiti indicati dall'art. 176 del presente Regolamento, e in particolare, devono avere le pareti rivestite, fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con mattonelle di ceramica, marmo o altro materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria comunale e devono essere inoltre, dotati di ampie cappe di aspirazione e di canne fumarie indipendenti per lo smaltimento del fumo e degli odori aventi i requisiti prescritti dall'art. 76 e 152 del presente Regolamento.

Al personale occupato in detti locali è fatto divieto di fumare durante il lavoro.

In qualunque stagione dell'anno, negli esercizi pubblici, pasticcerie, caffè, latterie, ecc. i generi di pasticceria, i dolciumi, i panini ripieni, le pizze, i sandwiches e preparati simili, devono essere conservati in cassetto con coperchio a vetro od in recipienti idonei e devono essere serviti ai tavoli (quando non siano consumati direttamente al banco di vendita) in vassoi ricoperti con

campana di vetro e con altro mezzo adeguato a preservare i generi stessi dalla polvere e da altri inquinamenti con particolare riferimento alla lotta contro le mosche.

Il prelievo delle paste e dei dolci non incartati deve essere fatto con apposite pinze o con altri oggetti idonei in maniera da evitare che tali prodotti siano toccati con le mani.

Negli esercizi pubblici ove si effettua la somministrazione dei prodotti sopraindicati per il consumo sul posto, devono essere messi a disposizione dei consumatori tovagliolini di tela o di carta idonei alla nettezza delle mani e della bocca.

Il personale addetto alla fabbricazione e alla vendita della pasticceria e dei prodotti dolciari in genere deve sottoporsi a visita sanitaria presso l'Ufficio d'Igiene comunale ai sensi dell'art. 262 del testo unico delle Leggi Sanitarie, ed a vaccinazione antitifida annuale. Deve, inoltre, indossare vestaglie o giacche bianche e pulite e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta nettezza personale.

I titolari dei laboratori di pasticceria hanno l'obbligo di vigilare sullo stato di pulizia del personale e di segnalare subito all'Ufficio d'Igiene i nominativi di dipendenti che presentassero manifestazioni di qualunque specie (foruncoli, ascessi, eczemi, arrossamenti ecc.) sulla pelle o sulle mucose visibili.

I recipienti, le stoviglie ed i vari attrezzi impiegati nella fabbricazione della pasticceria e dei dolci devono essere di materiale inossidabile e sempre lavati, dopo l'uso, con soluzione detergente calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

Gli stampi e i recipienti di rame devono essere perfettamente stagnati ed in perfetto stato di conservazione.

Le suppellettili devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Art. 259°

Indicazione della provenienza dei prodotti dolciari Speciali cautele

E' vietato porre in vendita o comunque tenere in deposito negli esercizi pubblici e commerciali (pasticcerie, bar, caffè, latterie, panifici, ecc.) generi di pasticceria fresca o secca, nonché prodotti dolciari di qualunque specie di cui non sia possibile stabilire con certezza la provenienza.

A tal fine gli esercenti che vendono prodotti dolciari e di pasticceria, che non siano di loro fabbricazione diretta (debitamente autorizzata a norma dell'art.255 del presente Regolamento) debbono sempre poter dimostrare la provenienza dei prodotti stessi, quando non siano contenuti in confezioni recanti la denominazione e la sede della ditta fabbricante, esibendo uno speciale documento di origine (fattura commerciale, bolletta di spedizione, ecc.) sul quale devono essere indicati il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, la specie e il quantitativo dei prodotti, nonché il nome del compratore e la data di spedizione e di consegna.

L'obbligo di cui al comma precedente non sussiste per i prodotti (paste fresche, boerin marrons – glacès e simili), che sono pezzo per pezzo, confezionati in cestini (pirottini) od altri simili involucri recanti nome e l'indirizzo della ditta fabbricante.

I prodotti di pasticceria a base di crema e di panna (bignè, cannelloni, krapfen e simili) devono sempre essere in stato di freschezza e di perfetta conservazione.

I certosini e gli altri prodotti dolciari non di pronto consumo devono essere avvolti in cellophane o in altre analoghe confezioni protettive, recanti la denominazione e l'indirizzo della ditta fabbricante. Il nome del venditore può essere eventualmente aggiunto alle suddette indicazioni, ma non può sostituirle.

I dolci a base di cioccolata, quali i "bonbons", i "boeri", e "baci", le "pralines" e simili, nonché i "confetti" e i "marrons – glacès", devono, di massima, essere posti in vendita in confezioni chiuse recanti la denominazione e l'indirizzo del fabbricante. Quando siano venduti sciolti e non portino indicazione della ditta produttrice impressa direttamente sui singoli prodotti, devono essere, pezzo per pezzo, contenuti in appositi cestini (pirottini) o avvolti in carta ed in altre confezioni recanti ciascuna le suddette indicazioni.

A norma dell'art. 14 della Legge 9 Aprile 1931, n° 916, la vendita di confetti, caramelle e biscotti allo stato sfuso, cioè sciolti, è consentita solamente a condizione che tali prodotti siano

sempre confezionati in involucri ottenuti in recipienti su di cui siano chiaramente indicati la denominazione e l'indirizzo del fabbricante.

Art. 260° Zucchero

E' proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto non derivati pienamente dalla canna da zucchero o dalla barbabietola.

Lo zucchero raffinato deve essere completamente solubile in acqua e non contenere sostanze estranee organiche o minerali all'infuori di tracce di zuccheri riduttori.

Negli zuccheri non raffinati è tollerata una proporzione di zuccheri riduttivi non superiore al 5%.

Art. 261° Miele

Sotto il nome di miele non si deve mettere in commercio che il puro miele di ape senza alcuna mescolanza.

E' proibita la vendita di miele addizionato con acqua, zucchero, glucosio, melassa, detrina, saccarina, o di altre sostanze organiche minerali o conservatrici.

E' proibita la vendita di miele alterato anche solo col riscaldamento, o naturalmente nocivo.

CAFFE', THE', CIOCCOLATO, DROGHE E SPEZIE

Art. 262° Denominazione di caffè

E' vietato di dare il nome di caffè o di vendere con questa denominazione una sostanza in grana od in polvere non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè (coffea arabica).

Art. 263° Qualità di caffè di cui è vietata la vendita

E' proibita la vendita del caffè:

- a) crudo e in grana avariato, solo o commisto a caffè, sano o colorato con sostanze nocive;
- b) torrefatto o macinato che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito con polvere estranea;
- c) il caffè che sia privato di tutto o in parte della caffeina, a meno che la modificazione subita non venga resa nota al compratore mediante cartelli ben visibili;
- d) caffè in bevanda con meno di gr. 21,10 per litro di estratto secco.

E' vietata la vendita della polvere di caffè esaurito.

Si ritiene esaurito il caffè quando l'estratto che se ne ottiene è inferiore ai gr. 24 per cento (metodo Trillic).

Fermo restando il divieto di aggiungere acqua al caffè torrefatto allo scopo di aumentare il peso non potrà essere messo in vendita caffè contenente oltre il 15% di acqua o di altra sostanza per qualsiasi scopo.

Art. 264° Torrefazione di caffè

Gli esercenti gli stabilimenti di torrefazione del caffè, che intendono impiegare sostanze estranee, devono farne preventiva denuncia al Medico Provinciale, indicando la sede dello stabilimento, l'entità presuntiva della lavorazione giornaliera, le sostanze impiegate e la quantità di essere in modo da riconoscerle e determinarle, nonché in qualche modo essi intendono rendere noto all'acquirente lo speciale trattamento subito dal caffè. E' consentito nella torrefazione del caffè

l'impiego di olii di vaselina aventi i requisiti prescritti dalla F.U. in misura tale che il caffè torrefatto non contenga in peso più dello 0,5% dell'olio predetto (D.M. 19 Febbraio 1927).

Art.265°
Indicazioni per la vendita

Tutti coloro che vendono e detengono per vendere caffè torrefatto con aggiunta di sostanze ammesse, sono tenute a contrassegnare ciascuna partita posta in vendita con la seguente indicazione scritta a caratteri ben visibili: "caffè lavorato con (denominazione della sostanza)..... nella proporzione dell'indicazione della percentuale".

Coloro, inoltre, che vendono o somministrano caffè lavorato, debbono darne avviso ai clienti, con tabelle ben visibili, poste nei locali di consumo, dalle quali risulti l'impiego del caffè lavorato di cui al precedente comma.

Art. 266°
Sucedanei

I sucedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive e possono essere messi in vendita solo con l'indicazione "surrogato di caffè" e con scritti indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione e non mai con la forma quasi imitante di caffè vero.

Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri e fatture e polizza di carico.

Art. 267°
Caffè decaffeinizzato

E' vietata la vendita di caffè decaffeinizzato che contenga:

- a) caffeina in proporzione maggiore dello 0,15% di sostanza secca;
- b) tracce di solventi usati per l'estrazione della caffeina;

Gli involucri ed i recipienti devono recare chiaramente impressa la dizione "caffè decaffeinizzato – caffeina non superiore allo 0,15 % di sostanza secca.

Art. 268°
Obbligo di indicazioni da parte dell'esercente lo spaccio

E' fatto obbligo agli esercenti di caffè e bar, o di qualunque esercizio ove si spaccia caffè in bibita, di tenere esposto nell'esercizio stesso un cartello, ben visibile al pubblico, con la dicitura "caffè puro" oppure "caffè con surrogato" a seconda che per la preparazione venga adoperata polvere di puro caffè o polvere di surrogati di caffè.

Art. 269°
The' – Requisiti

E' proibita la vendita di thè (foglia di thea chinensis) colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, di thè anche parzialmente esaurito od avariato, e la vendita con nome di thè di foglie di altre piante.

La quantità di cenere del thè non deve essere minore del 3% ne maggiore del 7% e la quota insolubile degli acidi non deve superare l'1%.

Art. 270°
Cacao – Requisiti

Il nome del cacao è riservato ai semi dell'albero "thèobroma cacao" e al prodotto ottenuto con la torrefazione, mondatura e macinazione dei semi stessi.

Art. 271°
Cacao in polvere

Il cacao in polvere non deve contenere più del 7% di cenere e quello solubile (cioè trattato con carbonati alcalini, con vapore od altri procedimenti) non più del 10%.

Il burro di cacao non deve essere inferiore al 20%, sia cacao in polvere che in quello solubile.

Art. 272°
Divieto di sostanze estranee

Il cacao non deve contenere né sostanze estranee alla composizione del prodotto, né degli elementi della cortecchia da seme.

Art. 273°
Cacao mescolato con aromi e zucchero

È permessa la vendita del cacao in polvere mescolato con aromi e zucchero; quest'ultimo però in percentuale non maggiore del 6%.

Art. 274°
Cioccolato – Requisiti

Il nome di cioccolato è riservato a un prodotto composto esclusivamente di cacao e zucchero, quest'ultimo in percentuale non superiore al 65% con o senza aggiunta di burro, di cacao o di aromi.

La percentuale del burro di cacao non deve essere inferiore al 6%.

È tollerata la presenza di zuccheri diversi dal saccarosio, purché in misura non eccedente del 5 % della quantità di zucchero impiegato.

Art. 275°
Cioccolato con aggiunta di sostanze diverse

Il cioccolato confezionato con aggiunta di sostanze diverse da quelle in cui all'articolo precedente, deve recare la denominazione che indichi la natura dei costituenti, ad es. : cioccolato al latte, alla nocciola, alla mandorla, al liquore, al cacao e simili.

Il cioccolato al biscotto sia intero o in pezzi. A questi tipi di cioccolato è permesso di aggiungere, oltre l'indicazione prescritta anche denominazioni di fantasia per i soli pezzi di peso non superiore ai 20 grammi, ed è tollerato di non portare la denominazione suddetta.

Art. 276°
Indicazioni delle spezzature di cioccolato

Tutte le spezzature di cioccolato e surrogati di peso superiore ai 20 grammi dovranno portare ben chiaro sugli involucri, sulle etichette l'indicazione del peso netto, il nome della ditta fabbricante, ed il luogo di fabbricazione.

Se il cioccolato è venduto nudo, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione devono essere impressi chiaramente sul prodotto stesso.

Art. 277°
Surrogato

Sotto il nome di surrogato di cioccolato deve essere venduto il cioccolato preparato con aggiunta di qualsiasi farina di fecola di sostanze grasse diverse dal burro di cacao, di arachidi e di

altri semi oleosi che non siano le noci, le nocciole, le mandorle e gli zuccheri diversi dal saccarosio.

Il nome di surrogato dovrà essere stampato a caratteri ben visibili nel prodotto e sulle etichette.

Art. 278° Droghe e spezie

E' vietato vendere droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, od in qualche modo alterate, falsificate o sofisticate.

Art. 279° Spezie

Sotto il nome di spezie non possono essere vendute che miscele delle polveri delle seguenti droghe: zafferano, cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe di caenna, pepe senape, cannella, anice, anice stellata, coriandoli, finocchio, amino dei prati, amino romano e moneta, calamo, alloro, maggiorana, origano, timo e vaniglia.

Art. 280° Zafferano

Il nome di "zafferano" è riservato alla parte apicale dello stilo con gli stimmi del *crocus sativus*.

Art. 281° Obbligo delle indicazioni

La denominazione "zafferano" deve essere segnata sugli imballaggi che lo contengono, nonché sulle fatture, sulle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovare la vendita e la somministrazione.

Art. 282° Obblighi di vendita in involucri sigillati

E' vietata la vendita e la somministrazione, sotto la denominazione di zafferano, di sostanze diverse da quelle cui spetta la denominazione dell'art. 277, sia in filamenti che in polvere, mescolato con la qualsiasi sostanza estranea.

Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre alla indicazione prescritta nell'art. 277, quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

Tale disposizione, non si applica allo zafferano venduto nelle farmacie a dosi terapeutiche.

FRUTTA, LEGUMI, ORTAGGI E FUNGHI

Art. 283° Divieti di vendita

E' proibita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici o comunque alterati.

E' inoltre proibita la vendita di patate o di altri tuberi germogliati, o che abbiano subito la congelazione, e che siano affetti da malattie parassitarie, tali da renderli insalubri.

E' vietata altresì la vendita di frutta cotta a meno che non sia autorizzata da speciali permessi.

Art. 284°

Lavatura

E' vietata in ogni tempo la lavatura degli erbaggi e verdure in acque esposte ad inquinamenti o comunque sospette di contenere materiali luridi, e in vicinanza degli sbocchi delle fogne e delle acque industriali.

Art. 285°

Ripari per la frutta ed erbaggi

La frutta, i legumi, erbaggi e simili e specialmente quelli che si mangiano crudi, devono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche.

E' vitato il loro collocamento a terra o sulle strade o sui pavimenti dei negozi, spacci, mercati, luoghi, di deposito o di vendita.

Art. 286°

Vendita di cocomeri

E' vietata la vendita di cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati racchiusi entro vetrine e da queste estratti con apposita forchetta metallica. Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetro o di marmo.

I coltelli e gli altri strumenti ed apparecchi devono essere in ogni tempo puliti; vi sarà il prescritto recipiente metallico a chiusura automatica e i rifiuti. I cocomeri saranno in tutto riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento in terra.

I venditori che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dal Sindaco, dovranno indossare una vestaglia bianca decorosa, mantenuta sempre pulita e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale Sanitario, esenti da malattie contagiose.

Prima di essere messi in libera vendita i cocomeri dovranno essere sottoposti ad ispezione sanitaria.

I cocomeri non rispondenti ai requisiti igienici saranno sequestrati dai vigili sanitari e distrutti.

Art. 287°

Concimazione degli ortaggi

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri o dalle fogne o i concimi organici per concimare o annaffiare ortaggi.

In conseguenza, è vietata l'introduzione e la vendita nel Comune degli ortaggi provenienti dalle località dove risulti che gli orti vengano irrigati e concimati con dette materie.

Art. 288°

Funghi

E' vietata la vendita ambulante o a domicilio dei funghi.

Non si possono vendere funghi freschi che nell'apposito reparto del mercato o in alcuni esercizi ben sorvegliati del centro urbano, dopo averne ottenuta apposita licenza dal Sindaco.

Tale licenza che avrà la durata di un anno, è strettamente personale e sarà concessa, previo parere dell'Ufficiale Sanitario, subordinatamente al possesso, da parte del richiedente, della conoscenza pratica dei funghi, di cui è abituale la vendita.

E' permessa solamente la vendita dei funghi sotto indicati:

<u>Nome scientifico</u>	<u>Nome volgare</u>	<u>Nome dialettale</u>
Amanita cesarea Scop.	Uovolo	Cocco
Boletus edulis Bull.	Porcino	Mareccio
Lactarius Deliciosus Linn.	Agarico delizioso	Rossella
Lactarius volemus fries.	Poveraccio gial.	Pinaccio
Phliota aegerina Quell.	Piopparello	Pioppino

Tuber brumale
Tuber magnatum

Tartufo nero
Tartufo bianco

I rivenditori debbono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria ed indicarne, con apposito cartellino la specie stessa. I funghi saranno collocati in apposite ceste o cassette distinte per ciascuna specie: nessuna partita potrà essere messa in vendita prima dell'ispezione sanitaria.

E' vietata la vendita dei funghi freschi ultramaturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque alterati o non interi.

E' vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie dell'Amanita Cesarea (Uovolo o cocco) o dei Boletus edulis (Porcino o moreccio) e se non sono in stato di ottima conservazione.

I funghi mescolati, anche se appartenenti a specie commestibili, verranno sequestrati e distrutti.

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o conservati devono riportare le generalità della ditta preparatrice e la specie dei funghi contenuti. I funghi secchi saranno contenuti in appositi sacchetti di carta trasparente e sigillati.

Le coltivazioni dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale licenza, da rilasciarsi previo accertamento sanitario sul luogo e sulle modalità della coltura.

Il venditore di funghi coltivati dovrà essere munito anche esso di apposita licenza e dovrà tenere presso di se la dichiarazione del coltivatore, indicante la qualità dei funghi, il giorno dell'acquisto ed il nome di chi li vende.

Art. 289° Tartufi

I tartufi destinati al consumo devono appartenere ad uno dei seguenti generi e specie, rimanendo vietato il commercio di qualsiasi altro tipo:

- 1) Tuber melanosporum Vitt.; detto volgarmente tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto;
- 2) Tuber magnatum Pico; detto volgarmente tartufo bianco del Piemonte o di Alba e tartufo bianco di Acqualegna;
- 3) Tuber brumale Vitt.; detto volgarmente tartufo nero d'inferno o trifola nera;
- 4) Tuber melanosporum var. moschatum de Ferry; detto volgarmente tartufo moscato;
- 5) Tuber aestivum Vitt.; detto volgarmente tartufo d'estate o Scorzone;
- 6) Tuber mesentericum Vitt.; detto volgarmente tartufo nero ordinario o tartufo di Bagnoli;
- 7) Terfezia leonis.

Per la raccolta, la vendita al consumo e la lavorazione dei tartufi per la conservazione, devono essere osservate le disposizioni della Legge 17 Luglio 1970, n° 199.

VINO, ACETO, BIRRA, SCIROPPI, SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 290° Mosti e vini

Per qualificazione e denominazione dei mosti d'uva, dei vini, dei vini liquorosi e degli spumanti si fa richiamo alle norme contenute nel Capitolo 1 del D.P.R. 12 Febbraio 1965, n°162, modificato con la Legge 9 Ottobre 1970, n° 739.

Art. 291° Produzione e commercio dei mosti e dei vini

La produzione ed il commercio dei mosti e dei vini sono disciplinati dai Capitoli II e III del D.P.R. 12 Febbraio 1965, n° 162, e successive modificazioni, ai quali si fa richiamo per l'osservanza delle disposizioni in essi contenuti.

Art. 292°
Vinacce – Vinello ed aceto

Per la qualificazione delle vinacce, del vinello e dell'aceto saranno applicate le disposizioni dell'art. 3 e dell'art. 41 del citato Decreto del Presidente della Repubblica 12 Febbraio 1965, n° 162.

Art. 293°
Detenzione delle vinacce
Produzione e commercio del vinello e dell'aceto

Il Decreto del Presidente della Repubblica 12 Febbraio 1965, n° 162, disciplina in modo completo la materia riguardante le detenzioni delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.

Si intendono qui riportate le relative norme, facendo presenti le sanzioni che con il Decreto sopra citato vengono comminate in caso di osservanza.

Art. 294°
Birra

Ai termini dell'art. 121 del Regolamento Generale Sanitario 3 Febbraio 1901, nessuno può vendere, ritenere per vendere, o somministrare come compenso ai propri dipendenti, birra fabbricata, con altra materia prima che non sia il malto d'orzo o di altri cereali, il luppolo, il lievito, o fermenti selezionati nell'acqua.

Art. 295°
Classificazione della birra

Per la purificazione della birra debbono impiegarsi soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue come trucioli di faggio o di quercia, il legno di noce avellana, la colla di pesce, la gelosa (agar – agar), l'allumina, il fosfato di calcio, ecc..

Per la colorazione della birra non deve impiegarsi altro che la materia colorante proveniente dal malto torrefatto.

Art. 296°
Divieti di vendita di determinate qualità di birra

E' vietata la vendita di birra:

- a) con una concentrazione originaria del mosto minore dell'11 per cento, un grado alcoolometrico minore del 3 per cento ed un grado di fermentazione minore del 48 per cento;
- b) torbida per eccesso di lievito o di batteri, od affetta dalle malattie dell'inacidimento, della vischiosità, ecc. o comunque avariata o di sapore cattivo;
- c) una acidità maggiore di quella corrispondente a 3 cmc. di alcali normali (o 27 grammi di acido lattico) dedotto l'acido carbonico, e con una dose di acido acetico maggiore di quella corrispondente a 1 cmc. di alcali deci – normale e con una quantità di principi minerali maggiore di grammi 0,3 per cento di birra;
- d) addizionata con sostanze estanee (come: solfiti, acido salicilico, acido borico, acido assalico, bicarbonato sodico, saccarina, dulcina, e prodotti simili, acido pirico, quassina, pitrocossina o altri amari vegetali o minerali, qualunque sia lo scopo per cui queste sostanze siano aggiunte;
- e) contenenti una quantità di glicerina maggiore di grammi 0,4 per litro.

Art. 297°
Trasporto della birra

Per il trasporto della birra si devono impiegare solo i recipienti di legno, di vetro scuro, non piombiferi, o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra stessa.

Art. 298° Smercio della birra

Per lo smercio e la distribuzione della birra al minuto, delle bottiglie che la contengono, quando invece dei tubi di acido carbonico liquido puro, si fa uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi a contatto del liquido debbono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro metallo alterabile e specialmente il piombo.

L'aria che serve alla pressione non deve prendersi da ambienti abitati o dalle cantine, ma dall'atmosfera libera.

Il recipiente per l'aria deve essere munito di un'apertura per la visita e la ripulitura. Questa ripulitura deve essere fatta frequentemente.

Art. 299° Locali per l'imbottigliamento della birra

I locali adibiti alla messa in bottiglia della birra, devono essere aerati e ventilati, provvisti di pavimenti fatti con materiale impermeabile, pietra, cemento, calcestruzzo.

Detti locali non devono essere usati come camere di abitazione o come cucina.

La lavatura delle bottiglie dovrà essere fatta con acqua potabile.

Nell'imbottigliamento si dovrà osservare la più scrupolosa nettezza per quanto riguarda le bottiglie, il loro otturamento e gli occorrenti manipolazioni.

Art. 300° Spacci della birra

Lo spaccio della birra deve rispondere sotto ogni riguardo alle esigenze della pulizia e dell'igiene, deve farsi in modo che possa essere, dalla maggior parte dei locali, controllato dai consumatori.

Art. 301° Sciroppi

Il nome "succo", "mosto" e simili di un dato frutto è riservato esclusivamente al liquido ottenuto per spremitura del frutto nominato, con o senza concentrazione.

Il nome di "sciroppo" seguito dalle indicazioni di un dato frutto, nominato, con o senza concentrazione.

Il nome di "sciroppo" seguito dalle indicazioni di un dato frutto, è riservato al prodotto ottenuto dalla mescolanza di succo o mosto, del frutto nominato, concentrato o non, con saccarosio o soluzione di saccarosio.

La denominazione di fantasia derivante dal nome di un frutto, quale "aranciata", "limonata", "succuva", "mostuva", e simili, equivalgono a denominazioni di "sciroppi" seguita dall'indicazione del frutto e costituiscono dichiarazione che gli sciroppi posti in vendita sotto la denominazione stessa, sono costituiti da succo o mosto concentrato o non, del frutto, dal cui nome è derivata la denominazione di fantasia adoperata, con aggiunta di saccarosio.

Quando la denominazione adottata per uno sciroppo di frutta non sia derivata dal nome del frutto stesso, deve essere seguita dalla indicazione "sciroppo di....." completa col nome del frutto.

Per gli sciroppi contenuti da soluzione di saccarosio con aggiunte di estratti o tinte ricavati da semi, cortecce e bucce, radici, foglie, fiori o altre parti di piante, la denominazione di fantasia adottata deve essere seguita dall'indicazione "sciroppo dell'estratto di....." completa del nome della pianta.

I nomi di “bomba”, “orzata”, “cocco” e simili costituiscono denominazione di fantasia e debbono essere seguiti dalla indicazione “sciroppo di latte di mandorla” oppure “sciroppo di latte di cocco”.

Le indicazioni di cui al presente articolo devono essere poste in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti contenenti gli sciroppi.

Art. 302° Divieti relativi agli sciroppi

E' vietato produrre e detenere per la vendita, vendere o mettere comunque in commercio, sciroppi, composti, in tutto o in parte, con essenze sintetiche o comunque non rispondenti alle definizioni di cui all'articolo precedente.

Nella preparazione degli sciroppi, escluso quello di cui al secondo comma del precedente articolo, è ammessa:

- a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25 % della ricchezza zuccherina totale, e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione “contenente glucosio”, oppure “sciroppo glucosato” da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;
- b) l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innocue a norma del R.D. 30 Ottobre 1924, n°1938, destinate a ravvivare il colore purché sia posta sui recipienti, in modo chiaro e ben leggibile: la indicazione “colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie”. Questa disposizione non si applica ai succhi d'uva.

Ai succhi di frutta è permessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a milligrammi 350 di anidride solforosa totale per ogni chilogrammo.

Art. 303° Fabbricazione di bevande alcoliche

Nella fabbricazione delle bevande alcoliche è proibito l'impiego di di sostanze e di essenze industriali artificiali che contengono composti della serie piridica, cloroformio, acido cianidrico, in dose nociva di eteri nitrosi, benzolo, cloruro di estile bromuro di etile aldeide salicilia, salicilato di metile, sostanze adoperate per denaturare gli alcoli, olio di acetone, ecc., materie coloranti proibite, acidi metallici, sali dannosi alla salute od altro prodotto riconosciuto tossico.

Art. 304° Uso di essenze nelle bevande alcoliche

L'uso di ogni altra essenza naturale o artificiale non contemplato nel paragrafo precedente è permesso, purché sia effettuato sotto forma di soluzione alcolica al 20 per cento e nella produzione non superiore ad un grammo di essenza per litro di bevande alcoliche.

Art. 305° Divieto di impiego di alcool diverso da quello etilico

E' vietato importare, fabbricare, detenere per vendere o comunque mettere in commercio sostanze alimentari, liquori, altre bevande alcoliche, prodotti farmaceutici, essenze a qualunque uso destinate, prodotti per la cura e per la colorazione della pelle, dei capelli, delle unghie, dei denti e in genere destinate ad uso personale, che contengono etere amilico, alcool metilico od altri alcoli diversi dall'etilico.

Art. 306° Tinture ed essenze

E' proibito vendere, col nome di tintura le essenze seguite dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia sostituita interamente da quella designata col nome stesso.

Art. 307°

Divieto di fabbricazione e vendita di assenzio

Sono vietati la fabbricazione, l'importazione nella Repubblica, la vendita di qualsiasi quantità ed il deposito per la vendita, del liquore denominato in commercio "assenzio".

Sono escluse da tale divieto le bevande che, avendo un contenuto alcolico inferiore al 21 per cento del volume contengono dell'infuso di assenzio come sostanza aromatica.

ACQUE MINERALI, GHIACCI, GELATI ED ACQUE GASSATE

Art. 308°

Acque minerali

Per l'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali si osservano le norme contenute in speciali provvedimenti legislativi.

Art. 309°

Gelati

Col nome di gelato di panna non può essere messo in commercio che quello ottenuto gelando una crema formata esclusivamente con latte, saccarosio, uova e sostanze aromatiche.

I gelati di cioccolato non possono essere preparati che usando latte, saccarosio e polvere di cioccolato o di cacao.

Art. 310°

Preparazione dei gelati di frutta

Nella preparazione dei gelati di frutta, è proibito l'impiego di essenze sintetiche e di coloranti artificiali anche innocui ed edulcoranti diversi dal saccarosio.

Art. 311°

Introduzione e vendita di gelati speciali

E' permessa la produzione e la vendita di gelati contenuti fecolati, gelatine e colori artificiali non proibiti a condizione che siano dichiarati "gelati ottenuti con prodotti artificiali" e segnalati con cartelli ben visibili al pubblico, esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 5 almeno di altezza.

Art. 312°

Produzione e vendita di gelati

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte bollito e pastorizzato, oppure con latte "da potersi consumare crudo".

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime.

E' assolutamente vietato l'impiego di uova conservate.

I recipienti per la fabbricazione e per la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua di soda calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono sempre essere perfettamente stagnati e tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione del gelato e il personale addetto alla fabbricazione e vendita del gelato stesso devono essere ritenuti idonei in seguito a visita dell'Ufficiale Sanitario.

I coni, i cestini, le ostie, ecc., che costituiscono l'involucro dei gelati, devono essere riconosciuti commestibili da parte dell'Ufficio d'Igiene il quale potrà consentire l'uso di altri recipienti (di cartone ecc.) purché ritenuti igienici e sani.

Per la fabbricazione e la conservazione del gelato deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza nota alla Autorità comunale.

Art. 313°

Personale addetto alla manipolazione ed alla vendita del gelato

Il personale addetto alla manipolazione ed alla vendita del gelato deve indossare vesti sempre pulite e presentarsi sempre in condizioni di perfetta nettezza personale.

La visita sanitaria personale e la vaccinazione anti tifica devono essere rinnovate almeno una volta l'anno e precisamente prima che abbiano inizio l'industria e la vendita del gelato.

Art. 314°

Vendita ambulante del gelato

E' assolutamente vietata la vendita ambulante del gelato di crema di panna o comunque preparato con l'impiego di latte.

I venditori ambulanti di gelato, diversamente confezionato, devono chiedere ed ottenere dal Sindaco una speciale autorizzazione la quale potrà essere concessa dietro regolare domanda indicante:

- a) la qualità o composizione del gelato in vendita;
- b) il luogo di produzione del gelato ed il nome del produttore.

Per la vendita ambulante, il mezzo di trasporto (triciclo, carretto), deve essere esteticamente decoroso, pulito ed approvato dall'Autorità sanitaria Comunale.

I venditori ambulanti di gelato, devono disporre di idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorre al loro commercio.

Art. 315°

Permesso per produzione e vendita di ghiaccio artificiale

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare, o comunque vuole esercitare la vendita del medesimo, deve essere munito di licenza rilasciata dall'Autorità Comunale, previo parere dall'Ufficio d'Igiene.

L'Ufficio d'Igiene procederà all'ispezione dei locali, dei mezzi di produzione, dell'acqua che si intende adoperare.

Art. 316°

Fabbricazione di ghiaccio artificiale

Il ghiaccio artificiale deve essere fabbricato con l'acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita immune da alterazioni ed inquinamento, sia prima che durante la formazione del ghiaccio. Non deve contenere nel suo spessore, paglia, detriti, vegetali, terra od altre sostanze estranee e deve dare, con la fusione, acqua potabile e pura.

Art. 317°

Sospensione della fabbricazione di ghiaccio artificiale

In caso di sospetto sulla salubrità e la provenienza dell'acqua, sarà sempre in facoltà del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di sospendere la fabbricazione del ghiaccio per uso alimentare con detta acqua, e nel dubbio che sia avvenuto inquinamento della medesima prima o durante la formazione del ghiaccio, di ordinare la distruzione del medesimo ed i lavori di depurazione dei bacini a totale spesa del proprietario.

Art. 318°

Trasporto di ghiaccio artificiale

I carri che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti internamente di materiale riconosciuto adatto dall'Ufficio d'Igiene. Devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Art. 319°
Spacci di ghiaccio artificiale

Negli spacci di ghiaccio artificiale esso deve essere tenuto in recipienti foderati di zinco senza interposizione di stracci, segatura od altro materiale che possa inquinarlo.

Art. 320°
Ghiaccio artificiale proveniente da altri Comuni

L'introduzione nel Comune di ghiaccio artificiale, prodotto in altri Comuni deve essere autorizzato dal Sindaco.

La licenza di importazione sarà rilasciata su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario, il quale si accerterà coi mezzi più sicuri sulla qualità dell'acqua e sulla idoneità, dal lato igienico-sanitario, degli impianti e dei macchinari usati per la produzione del ghiaccio stesso.

Art. 321°
Uso del ghiaccio naturale

E' proibita l'introduzione e la vendita nel Comune di ghiaccio naturale ad uso alimentare.

L'impiego del ghiaccio naturale esclusivamente come refrigerante per la conservazione degli alimenti e delle bevande, sarà tollerato negli esercizi di generi alimentari e nei pubblici esercizi che, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene, siano attrezzati in modo da impedire qualsiasi contatto fra il ghiaccio e le sostanze alimentari, anche quando queste ultime siano tenute in recipienti.

Art. 322°
Introduzione di ghiaccio naturale

L'introduzione di ghiaccio naturale deve farsi in sacchi suggellati dall'importatore e dovrà essere direttamente consegnato all'acquirente autorizzato ad usarlo, in quantitativi non inferiori a kg. 20, restando assolutamente vietato stabilire nel Comune depositi o venderlo a privati.

Art. 323°
Acque gassose

La produzione e la vendita di acque gassose è disciplinata dal D.P.R. 19 Maggio 1958, n°719.

Art. 324°
Divieto particolare di vendita di acque gassose

All'infuori dei casi previsti dal Decreto sopracitato, è proibita la vendita di acque gassose preparate con acqua dichiarata insalubre dall'Ufficio d'Igiene, di quelle che per difettosa preparazione e per altra ragione contengono acidi minerali, rame, piombo, saccarina, sciroppi di glucosio, miele, glicerina ed altre materie edulcoranti diverse dallo zucchero puro.

Art. 325°
Confezione e vendita dei detersivi liquidi

E' vietato nel territorio del Comune, vendere o detenere per vendere, detersivi confezionati in bottigliette originariamente destinate a contenere birra, bevande gassose od altre bevande recanti impresso il nome o il marchio di ditte produttrici delle bevande medesime, come pure è

vietato sigillare le bottiglie contenenti detersivi con tappi a corona recanti indicazioni di ditte diverse da quelle produttrici dei detersivi stessi.

Le bottiglie ed i recipienti destinati alla confezione e vendita di detersivi liquidi devono portare indicazioni ben precise ed a caratteri evidenti circa il prodotto in esso contenuto sì da evitare ogni possibile errore sulla effettiva natura e qualità di esso.

Nelle ispezioni delle fabbriche e agli esercizi di vendita, il personale addetto alla vigilanza igienica procederà al sequestro dei prodotti che risultassero confezionati in modo diverso da quanto prescritto con le presenti norme.

SUPPELLETTILI DA CUCINA ED OGGETTI D'USO CASALINGO GIOCATTOLI – PROFUMERIA

Art. 326°

Suppellettili vietate

Ai termini dell'art. 125 del Regolamento Generale Sanitario 3 Febbraio 1901, n°45, modificato con Legge 26 Giugno 1940, n°369 è vietato vendere o detenere per vendere e usare:

1) suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto

con sostanze alimentari o bevande:

- a) fatti di piombo o di zinco e con leghe contenenti più del 10 per cento di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
- b) stagnati o saldati con leghe contenenti più dell'1 per cento di piombo;
- c) fatti di leghe o rivestite internamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo in contatto per 24 ore con una soluzione dell'1 per cento di acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;
- d) fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra a stagno puro o saldati internamente con leghe di stagno contenente più del 10 per cento di piombo.

La stagnatura deve essere estesa a tutta la superficie per i tubi che debbono essere immersi in liquidi od in sostanze alimentari.

Art. 327°

Divieto di usare colori nocivi

Per la preparazione degli oggetti d'uso personale, domestico ed industriale, elencati nell'articolo precedente, non possono essere adoperati colori nocivi compresi nell'elenco annesso al R.D. 30 Ottobre 1924, n° 1938.

Il divieto di impiegare materie coloranti nocive nella preparazione degli oggetti sopra indicati, non colpisce l'uso delle medesime, quando siano incorporate per fusione nella massa del vetro o degli smalti, in modo da non poter essere cedute alle sostanze alimentari con le quali vengono a contatto.

Art. 328°

Carta da involti

E' vietato ai venditori di sostanze alimentari di avvolgere le sostanze stesse in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, o che ceda facilmente il colore, stampata, manoscritta, preparata con gesso, allume, solfato di bario.

I piattini di carta saranno tollerati soltanto per i generi che si vendono a numero e non a peso.

Il deposito della carta da involgere nei locali di vendita deve effettuarsi con tutte le garanzie igieniche specialmente per ciò che riguarda la pulizia, la difesa contro le mosche, la polvere ed il sudiciume.

Art. 329°

Foglie per involti

Le foglie di pianta, che comunemente si impiegano per avvolgere frutta, burro, ricotta, od altre sostanze alimentari non debbono appartenere a specie pericolose, devono essere ben lavate con acqua potabile e non contenere sali di rame od altre sostanze nocive.

Art. 330° Tappezzerie

Le stoffe e le carte per tappezzerie, ornamentazioni od altre per uso domestico non possono essere colorate mediante colori arsenicali od antimoniali o nocive in genere.

Art. 331° Giocattoli

E' proibito pure l'impiego di sostanze coloranti nocive o di sostanze esplosive nella fabbricazione di giocattoli.

E' proibita la vendita ed il gettito di coriandoli di vario colore rinchiusi in uno stesso sacchetto.

Art. 332° Cosmetici e tinture

E' vietata la vendita di saponi cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi non proibiti, quando sulle boccette e sulla carta che contengono detti cosmetici e tinture, e negli annunci al pubblico non sia indicato in modo chiaro e con la denominazione propria, escluso l'uso delle formule chimiche, la qualità e quantità delle sostanze velenose, che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scritta "veleno".

Le tinture ed i cosmetici che in casi speciali possono tornare nocivi, devono essere venduti con l'avvertenza dell'eventuale pericolo.

Le stesse disposizioni devono essere osservate per la vendita delle liscive (contenenti sostanze velenose come l'ipoclorito di sodio) e di qualsiasi altra materia destinata all'uso personale domestico, quando contenga sostanze velenose.

Art. 333° Dentifrici

Nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per pulire e conservare i denti ed, in genere, per l'igiene della bocca, è vietato l'impiego dei coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

Art. 334° Ciprie

E' permessa la libera vendita di polvere di cipria formata a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, solfuro di zinco e delle loro leghe.

Art. 335° Petrolio e gas per illuminazione

Con la denominazione di petrolio si intende il petrolio greggio ed i suoi prodotti di distillazione.

Il petrolio del commercio che sviluppa vapori infiammabili alla temperatura di 21° C. alla pressione di 760 mm. (dimostrato con l'apparecchio di Abel), non può essere venduto per uso

domestico; può essere solo tenuto in recipienti muniti di un cartello sito in un punto ben visibile, con scritta sopra fondo rosso, in modo ben chiaro ed indelebile l'indicazione "infiammabile".

La vendita al minuto di tale petrolio per usi industriali e terapeutici deve farsi con recipienti su cui sia indicato: pericoli per usi domestici.

Il gas della tubatura stradale non deve contenere acido solfidrico, né solfuro di carbonio, né prodotti arsenicali.

Le dosi di zolfo e di ammoniaca non debbono superare rispettivamente grammi 0,3 e gr. 0,05 di gas; quella di ossigeno di azoto gr. 1 e quella di anidride carbonica di gr. 0,5 per cento grammi di gas.

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 336°

Obblighi dei medici per le malattie infettive

A termine degli artt. 256 e 257 del T.U. delle Leggi Sanitarie 17 Luglio 1934, n°1265, tutti i medici chirurghi, iscritti nell'elenco degli esercenti arti sanitarie del Comune, sono tenuti a presentare l'opera loro per prevenire e combattere la diffusione della malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe ai medici chirurghi, iscritti nel relativo albo, che venissero destinati dal Sindaco o dal Ministero a prestare servizio nel Comune durante una epidemia.

A termine dell'art. 258 dello stesso T.U. delle Leggi Sanitarie, in caso di manifestazioni di malattie infettive di carattere epidemico, ogni cittadino è tenuto a dare la prestazione conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesto dal Sindaco sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 337°

Denuncie di malattie infettive

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario.

Oltre ai medici hanno l'obbligo di denunciare le malattie a loro note, i direttori di collegi, di educatori, di istituti di ricovero, di asili notturni e di opifici, gli albergatori, gli affittacamera e qualunque persona sia a capo di comunità, nonché i conduttori di vaccherie, latterie o di altri stabilimenti destinati alla produzione ed al consumo del latte alimentare e dei gelati.

Art. 338°

Malattie soggette a denuncia

Sono soggette a denuncia obbligatoria da parte dei medici le malattie indicate nel seguente prospetto:

GRUPPO A

Blenorragia
Congiuntiviti contagiose
Enteriti coleriforme
Forma ulcerativa dei genitali femminili
Gastroenterite dell'infanzia
Gozzo endemico
Infezione puerperale
Influenza
Linfogranulomatosi inguinale
Malaria primitiva

GRUPPO B

Alastrim
Anchilostomiasi
Brucellosi
Colera
Difterite
Dissenteria amebica
Dissenteria bacillare
Encefalite letargica
Epatopie acute primitive con o senza ittero
Febbre gialla

Malaria recidiva	Febbre Q
Morbillo	Febbre ricorrente
Morsicatura da animali o sospetti	Febbre tifoide
Oftomoblenorrea dei neonati	Forme derbo-tifosimili
Parotite epidemica	Idatidosi
Pellagra	Infezioni da paratifi
Pertosse	Lebbra
Pustola maligna	Leishmaniosi cutanea
Rachitismo	Leishmaniosi viscerale
Reumatismo poliarticolare acuto	Meningite cerebro-spinale epidemica
Scabbia	Morva
Scarlattina	Nevrassiti virali
Scorbuto infantile	Peste
Sifilide	Poliomelite anteriore acuta
Sifilide da baliatico	Psittacosi
Tigna	Rabbia
Tracoma	Spirochetosi ittero-infettiva
Tubercolosi cutanea ulcerosa	Tetano
Tubercolosi polmonare in collettività	Tifo petecchiale
Tubercolosi polmonare in case private	Trichinosi
Ulcera venerea	Tularemia
Varicella	Vaiuolo e vaiuolo e vaiuoloide
Vulvovaginiti	

Art. 339°

Modalità per la denuncia di malattie infettive e diffuse

La denuncia da parte dei medici deve essere fatta per ciascuna delle malattie infettive e diffuse indicate nell'articolo precedente e mediante speciali moduli che saranno forniti dall'Ufficio d'Igiene, come viene meglio precisato nel successivo articolo 341.

Art. 340°

Malattie infettive nelle scuole

Ai sensi dell'art. 40 della Legge 22 Dicembre 1967, n°1518, il medico incaricato del servizio di vigilanza igienica e di assistenza sanitaria nelle scuole, deve denunciare immediatamente all'Ufficio Sanitario i casi di malattia infettiva che si verificano sia fra gli alunni che fra il personale della scuola e trasmettere all'Ufficio Sanitario stesso tutte le notizie e le indicazioni che può raccogliere nell'ambito di essa intorno alla persona colpita, ai famigliari ed a quelle persone che possono costituire mezzo di diffusione della malattia.

L'insegnante che rilevi negli alunni segni sospetti di malattia infettiva, deve avvertire immediatamente il medico suddetto od, in sua assenza, il Direttore della scuola o il capo dell'Istituto.

Questi ultimi devono provvedere all'allontanamento dell'alunno con le cautele necessarie, dandone comunicazione all'Ufficiale Sanitario.

Art. 341°

Moduli per le denunce

Le denunce devono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai medici e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'Ufficio Municipale d'Igiene.

Qualora ne venga fatta richiesta, l'Ufficio comunale rilascia apposita ricevuta della denuncia data.

Nella denuncia deve essere indicato:

- a) il nome e cognome, la paternità, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui incominciò la malattia;
- b) la diagnosi della malattia;
- c) se il malato frequenta la scuola; se è operaio in opifici, in cantieri, se vive in collettività, e le indicazioni e le osservazioni che possono essere di utile norme all'Ufficio Sanitario per l'azione profilattica;
- d) tutto ciò che il medico ha fatto per prevenire la diffusione della malattia.

Se trattasi di vaiuolo o di varicella, deve indicarsi se l'ammalato fu già vaccinato o rivaccinato contro il vaiuolo, con quale esito, se porta cicatrici e dove e quante; se trattasi di tifoide o di enterite, deve indicare se e quando l'ammalato e i coabitanti subirono un processo vaccinale. Possibilmente indicherà pure la natura del trattamento immunizzante (vaccinazione per via orale o sottocutanea, vaccinazione con anatossina per via ipodermica).

Il medico è obbligato a dare immediata comunicazione all'Ufficio Sanitario o del ricovero dell'infermo in un ospedale o del cambiamento di abitazione fatto dall'infermo durante la malattia.

Art. 342°

Consiglio del medico per casi di malattie infettive e diffuse

Il medico curante che ha osservato un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetta di esserlo, oltre alla denuncia nei modi suindicati, deve dare alle persone che assistono e avvicinano l'infermo le istruzioni necessarie e prendere egli stesso tutte le precauzioni consigliate dalla scienza per evitare la propagazione del contagio.

Quando l'isolamento domiciliare non risultasse completamente atto ad assicurare la migliore difesa contro il propagarsi dell'infezione, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato all'ospedale (reparto isolamento).

Art. 343°

Provvedimenti contro le malattie infettive

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale Sanitario ha facoltà di eseguire o far eseguire speciali visite, di ordinare l'applicazione di quelle misure profilattiche che possono essere del caso e che devono essere sorvegliate dal medico curante sotto la propria responsabilità.

Sono considerati d'obbligo: l'isolamento del malato e delle persone che l'assistono, la pulitura, durante la malattia, dei pavimenti e dei mobili con sostanze disinfettanti; la distruzione o disinfezione efficace dei prodotti morbosi in genere; la disinfezione della biancheria, degli oggetti letterici, degli oggetti d'uso esposti ad essere contaminati e degli ambienti.

Art. 344°

Esame batteriologico

Nei casi di malattie infettive elencate nel presente Regolamento anche soltanto sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, dello scovolamento faringeo, del liquido cefalo rachidiano, degli essudati, ecc. dell'ammalato, i medici esercenti nel Comune che assistono detti malati dovranno avvalersi dei mezzi di indagine di laboratorio, dando notizia sia della data di invio dei detti materiali, sia del risultato delle indagini all'Ufficio d'Igiene.

Art. 345°

Disinfezioni

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Autorità comunale sanitaria. A seconda delle malattie e delle condizioni degli ambienti, la disinfezione si estende a tutta l'abitazione od alla sola camera dell'ammalato e, a giudizio dell' Ufficiale Sanitario, possono essere ingiunte le raschiature e imbiancature degli ambienti suddetti.

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio, per gli ambienti, gli oggetti non trasportabili e i prodotti morbosi, nella stazione di disinfezione, per gli oggetti trasportabili e specialmente per le biancherie e gli effetti lettericci di uso domestico.

Le disinfezioni d'Ufficio vengono eseguiti gratuitamente per cura e sotto la direzione dell'Ufficio d'Igiene.

E' permesso agli interessati di eseguire la disinfezione, a proprie spese e sotto la sorveglianza del personale dell'Ufficio d'Igiene nei casi in cui l'Ufficiale Sanitario giudichi poterlo concedere.

Art. 346°

Divieto di alloggiare in locali non disinfettati

I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti, ecc. non devono permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite dall'Ufficio Comunale d'Igiene le disinfezioni prescritte e tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario creda opportuno di ordinare nei singoli casi.

Art. 347°

Trasporto degli infermi per malattie infettive

Il trasporto degli ammalati di malattie infettive agli ospedali viene fatto solo a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati.

Se eventualmente, per urgenza o necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nei modi stabiliti dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 348°

Biancheria degli infermi per malattie infettive

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato biancheria, vestiario od oggetti, prima che siano disinfettati.

E' pure proibito consegnare ai lavandai biancheria, vestiti, effetti lettericci, ecc. che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive.

Tali biancherie durante la malattia, devono essere ravvolte in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenute a disposizione dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 349°

Isolamento degli infermi

Gli infermi delle malattie infettive devono essere tenuti isolati per il tempo necessario, perché ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia; come pure le persone che hanno avuto contatto con l'infermo devono tenersi isolate, sino a che l'Autorità Sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

Art. 350°

Obblighi dei cittadini

Ogni cittadino è tenuto ad osservare gli ordini legalmente dati per impedire l'invasione e la diffusione di una malattia infettiva dell'uomo.

Qualora nel Comune si manifesti una malattia infettiva di carattere epidemico, tutti i medici esercenti nel Comune hanno l'obbligo di mettersi a disposizione dell'Ufficiale Sanitario per i servizi di assistenza o di profilassi ed ogni cittadino dimorante nel Comune è tenuto alle prestazioni, conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesto dal Sindaco e con le condizioni contenute nel provvedimento sindacale di assunzioni, preso su parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 351°

Tubercolosi in abitazioni collettive

I convitti, gli ospizi, i conventi, gli orfanotrofi ed in genere tutte le abitazioni collettive non possono ricevere e trattenere infermi denunziati per tubercolosi, se, a giudizio dell'Autorità Sanitaria, non dispongono i locali ed i servizi adatti.

Art. 352°

Disinfezione di oggetti vari messi in circolazione

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letterecchi usati, che non siano stati disinfettati o che non portino un segno speciale, stabilito dall'Autorità Municipale, delle subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un apposito locale per la disinfezione dei libri, secondo le istruzioni impartite dall'Ufficio d'Igiene.

E' vietata l'introduzione in comune di stracci sudici che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese degli interessati.

Art. 353°

Padiglione per pubblici spettacoli

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, piccoli teatri, ecc. durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio d'Igiene.

Non sarà permesso ai venditori di spettacoli, dolciumi e simili, ai conduttori di padiglioni per spettacoli ambulanti ed ai girovaghi provvisti di veicoli a trazione animale di occupare il suolo pubblico senza permesso scritto dall'Autorità comunale e che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'Ufficio d'Igiene l'immunità da malattie trasmissibili per via orale o per contatto, sia per le persone suddette che per i loro dipendenti.

Art. 354°

Tutela igienico – sanitaria del rapporto di lavoro domestico

Ai fini dell'assunzione, gli addetti ai lavori domestici, specificati all'art. 1 della Legge 2 Aprile 1958, n°339, debbono essere muniti della tessera sanitaria prescritta dalla Legge 22 Giugno 1939, n°1239.

Il rilascio della tessera sanitaria, oltre all'esito della visita medica eseguita gratuitamente dall'Ufficiale Sanitario o da chi per esso, è condizionato all'esito degli esami da eseguirsi presso il Laboratorio Provinciale di Igiene e profilassi e presso il Dispensario di igiene sociale, per l'accertamento dell'eventuale presenza di malattie infettive o loro postumi, che possono costituire fonte di contagio.

E' fatto divieto di assumere o trattenere in servizio, con rapporto di lavoro domestico, persone provviste della predetta tessera sanitaria.

BARBIERI E PARRUCCHIERI

Art. 355°

Disciplina dell'attività di barbiere, parrucchiere ed affini

Le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna e mestieri affini, compresi gli istituti di bellezza comunque denominati, siano esse esercitate da imprese individuali od in forma societaria di persone o di capitali, dovunque siano esercitate in luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sono disciplinate in tutto il territorio del Comune dalle disposizioni della Legge 14 Febbraio 1963, n°161, modificata con la Legge 23 Dicembre 1970, n°1142, nonché dalle disposizioni dell'apposito Regolamento comunale.

Le attività suddette non possono essere svolte in forma ambulante.

Le stesse attività possono essere svolte anche presso il domicilio dell'esercente, qualora questi consenta in controlli da parte delle autorità competenti nei locali adibiti all'esercizio della professione e si uniformi ai requisiti igienici dei locali stessi stabiliti dal Regolamento Comunale.

MISURE SPECIALI STRAORDINARIE NEI CASI DI MALATTIE ESOTICHE

Art. 356° Norme generali

Nei casi di malattie infettive esotiche o sospette di esserlo, debbono innanzitutto essere applicate, in massima, le norme profilattiche generali contro le malattie infettive come al presente regolamento.

Art. 357° Isolamento degli infetti

Il Sindaco, verificandosi queste forme infettive, valendosi della facoltà concessa dall'art. 55 della Legge Comunale e Provinciale 1934, provvede all'isolamento del malato e delle persone che hanno avuto contatto con esso nel modo che crede più opportuno e finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo e alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa, o del gruppo di case, ove si è manifestata la malattia.

Qualora le case o gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche, si provvederà all'allontanamento di tutti gli individui sani ed al completo risanamento delle abitazioni infette.

Art. 358° Persone provenienti da luoghi infetti

Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena arrivate nel Comune, essere sottoposte ad una vigilanza speciale dell'Ufficiale Sanitario, per la durata di tempo che è stabilita nei singoli casi dall'Autorità Sanitaria.

Gli albergatori, gli affittacamere, e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, debbono darne immediata denuncia al Sindaco od all'Ufficiale Sanitario.

Art. 359° Oggetti provenienti da luoghi infetti

Tutti gli oggetti che provengono direttamente da luoghi infetti e che non siano già stati disinfettati devono essere posti alla disinfezione per cura dell'Ufficio d'Igiene Comunale.

Art. 360° Divieti di fiere e pubbliche riunioni

Nei casi di malattie esotiche l'Autorità comunale può, per misura profilattica, vietare le fiere, i mercati e le pubbliche riunioni.

Art. 361° Casi sospetti

Nei casi sospetti l'Ufficiale Sanitario cura l'accertamento della diagnosi; finché non venga escluso in modo assoluto il sospetto, le misure di profilassi sono le stesse che per i casi accertati.

MALATTIE VENEREE E TUTELA IGIENICA DEL BALIATICO

Art. 362°

Malattie veneree

Per la profilassi delle malattie veneree dovranno essere osservate le disposizioni emanate con la Legge 25 Luglio 1956, n°837, e con il relativo Regolamento di esecuzione 27 Ottobre 1962, n°2056.

Art. 363°

Tutela del baliatico

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato, mediante visita medica, che la balia non è affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva e diffusiva. L'autorizzazione è revocata quando la balia risulti affetta da una di tali malattie.

Tutte le balie che prendono presso di sé un bambino, anche se proveniente dal Brefotrofio o da altro Istituto consimile, debbono presentarsi col bambino ogni 15 giorni all'Ufficiale Sanitario per fare constare lo stato di salute sua e del bambino, in relazione alla sifilide o altre malattie infettive.

Le balie devono altresì fare denuncia all'Ufficiale Sanitario di qualunque caso di malattia del bambino, come pure della riconsegna di esso al Brefotrofio od ai genitori, parenti o tutori.

Le agenzie di collocamento devono ottenere la licenza dal Prefetto, sentito il parere del Medico Provinciale e del Questore.

Art. 364°

Sifilide da baliatico

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, provvedono il Regolamento 4 Agosto 1918, n°1395, nonché l'ordinanza ministeriale 6 Gennaio 1919 e il T.U. del 1934, n°1265, articolo 309 – 312.

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

Art. 365°

Cautela contro la diffusione della tubercolosi

Qualunque medico che abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperta o extra polmonare contagiosa, in condizioni familiari e di ambiente tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche sanitarie necessarie, chiedendo, ove occorra, l'intervento dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 366°

Morte o cambiamento d'alloggio di un tubercolotico

In seguito a morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico degente in case private, in alberghi, o in altre collettività che non siano istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e lettereschi, da eseguire a cura dell'Ufficio d'Igiene, i proprietari delle case, i direttori degli alberghi, delle collettività, ecc., dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento che l'Ufficiale Sanitario riterrà necessario.

MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

Art. 367°

Divieto di fumare e di sputare

E' fatto assoluto divieto di fumare nelle sale di trattenimenti pubblici, nei teatri e nei cinematografi.

E' vietato altresì di sputare sul suolo pubblico (nell'ambito del territorio compreso entro i viali di circonvallazione), sul pavimento delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

E' ancora vietato di soddisfare ai bisogni corporali fuori dei luoghi a ciò destinati ed imbrattare e guastare, in qualsiasi modo, gli orinatoi pubblici e le latrine.

Art. 368° Disinfezioni pubbliche e private

L'Ufficiale Comunale d'Igiene, oltre alle disinfezioni gratuite dettate da ragioni di pubblica profilassi, a richiesta dell'interesse di privati, farà seguire le disinfezioni di locali, di abitazioni, di indumenti personali, di oggetti e di utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente stabilita.

VACCINAZIONI ANTIVAIOLOSE

Art. 369° Vaccinazioni antivaioLOSE

L'Autorità Comunale, a mezzo dell'Ufficio d'Igiene e dei medici condotti, provvede gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaioLOSA di tutti gli abitanti del territorio comunale.

Le rivaccinazioni e vaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno, nelle ore all'uopo indicate.

Art. 370° Obbligo della vaccinazione

La vaccinazione antivaioLOSA è obbligatoria nel secondo anno di età e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antidifterica.

Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizioni di salute da non poter subire la vaccinazione: in tale caso, però, dovrà essere eseguita nel semestre successivo od appena cessino le ragioni della contro indicazione.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione antivaioLOSA all'ottavo anno di età e ogni qualvolta sia ritenuta necessaria dall'Autorità Comunale per pericolo di diffusione del vaiolo.

Alla fine di ogni sessione di vaccinazione, saranno diffidati i genitori, o chi per essi, a presentare per la vaccinazione antivaioLOSA i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito, entro il termine fissato di volta in volta.

In caso di inadempienza, si procederà a termine di Legge.

Art. 371° Registrazione delle vaccinazioni

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore tra il settimo e il decimo giorno della vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatte da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio d'Igiene per la registrazione e la vidimazione.

Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicate le generalità del vaccinato, deve essere detto se la vaccinazione ha avuto esito positivo o negativo e se la vaccinazione deve essere ripetuta.

Gli attestati di subita vaccinazione vengono rilasciati gratuitamente e su carta libera dall'Ufficiale Sanitario in base alle annotazioni fatte sui registri dell'Ufficio d'Igiene.

L'Ufficio d'Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi fornitogli dall'Ufficio di stato civile, alla fine di ogni trimestre verifica se tutti i nati del Comune durante semestre antecedente sono annotati come vaccinati con successivo.

Alla fine di ogni semestre l'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Medico Provinciale il prospetto delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite.

Art. 372°
Responsabilità dei genitori

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune ancora minorenni, sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni prescritte negli articoli precedenti.

Art. 373°
Vaccinazione nelle collettività

I direttori di scuole, di istituti, di fabbriche, di officine e di opifici industriali, ecc., o chiunque sia a capo di una collettività di persone, non possono accogliere individui che non siano rivaccinati all'ottavo anno di vita, ed hanno l'obbligo di far rivaccinare all'ottavo anno di età i fanciulli che sono sotto la loro custodia.

Essi devono, ad ogni richiesta dell'Autorità Comunale, presentare i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

VACCINAZIONE ANTITIFICA ED ANTIDIFTERICA

Art. 374°
Obbligo della vaccinazione antitifica

Oltre le disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere, in base al Decreto del Capo del Governo 2 Dicembre 1926 per la profilassi del tifo, è obbligatoria la rivaccinazione antitifica per le seguenti persone:

- a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia degli ospedali, ed in genere degli istituti e delle case di cura sia pubblici che privati;
- b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione alle lavanderie e trasporto degli ammalati anche se dipendenti da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio di latte, alla preparazione e vendita dei gelati.

E' pure obbligatoria, la vaccinazione, in seguito ad ordinanza del Sindaco, a norma dell'art.55 della Legge Comunale e Provinciale 1934, negli altri casi contemplati dall'art. 2 del sopracitato Decreto.

Art. 375°
Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario

Qualunque medico eseguisca privatamente la vaccinazione antitifica, deve darne comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario, indicando, insieme alle generalità delle persone vaccinate, la qualità e provenienza del vaccino e la via di somministrazione.

L'Ufficio d'Igiene, a richiesta dell'interessato, rilascerà gratuitamente il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifica.

Art. 376°
Modalità per vaccinazione antitifica

La vaccinazione antitifica viene attuata con le modalità fissate dalle istruzioni ministeriali, annesse al succitato Decreto.

Art. 377°
Vaccinazione antidifterica

E' resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal secondo al decimo anno di età. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antivaioiosa ed è eseguita nel secondo anno di età.

Tale operazione dovrà essere eseguita con le modalità ministeriali, nei luoghi e nelle ore indicate dal Sindaco.

Art. 378°

Registri delle vaccinazioni antidifteriche

Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte nell'apposito registro.

L'Ufficio d'Igiene, a richiesta degli interessati, ne rilascerà gratuitamente i certificati relativi.

Art. 379°

Vaccinazioni antidifteriche eseguite dai medici privati

Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite, con le norme e modalità stabilite dal presente Regolamento, anche dai medici privati. Questi potranno richiedere, gratuitamente, all'Ufficio d'Igiene la fornitura dell'anatossina antidifterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo effettuata l'operazione, il modulo, debitamente compilato in ogni sua parte, onde ottenere l'iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

Art. 380°

Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche

Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezione difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigione, per la riammissione alla scuola o nelle collettività, il medico curante ha l'obbligo di fare eseguire l'accertamento batteriologico nel laboratorio provinciale d'igiene e profilassi.

Allo scopo, l'Ufficio d'Igiene consegnerà gratuitamente, su richiesta del medico, il materiale sterilizzato per la raccolta del muco o degli essudati da sottoporre all'esame.

VACCINAZIONE ANTITETANICA E ANTIPOLIOMIELITICA

Art. 381°

Vaccinazione antitetanica – Obbligatorietà

Secondo le disposizioni della Legge 5 Marzo 1963, n°292, modificata dalla Legge 20 Marzo 1968, n°419, la vaccinazione antitetanica è obbligatoria:

- 1) per le seguenti categorie di lavoratori dei due sessi più esposti ai rischi dell'infezione tetanica: lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, fantini, conciatori, sorveglianti ed addetti ai lavori di sistemazione e preparazione delle piste negli ippodromi, spazzini, cantonieri, stradini, sterratori, minatori, fornaciai, operai e manovali addetti all'edilizia, operai e manovali delle ferrovie, asphaltisti, straccivendoli, operai addetti alla manipolazione delle immondizie, operai addetti alla fabbricazione delle carte e dei cartoni, lavoratori del legno, metallurgici e metalmeccanici. Per tali lavoratori la vaccinazione è obbligatoria a partire dalle nuove leve di lavoro.

A tale fine sono considerati:

- a) lavoratori, i lavoratori, dipendenti, associati, autonomi e gli apprendisti, che svolgono un'attività lavorativa tra quelle come sopra previste;
- b) nuove leve di lavoro, i lavoratori, anche non subordinati, che hanno compiuto i dodici anni di età, se addetti all'agricoltura, ed i lavoratori che hanno compiuto l'età minima di

ammissione al lavoro prevista dalle disposizioni di Legge in vigore, se addetti agli altri settori economici;

- 2) per gli sportivi, all'atto dell'affiliazione alle federazioni del CONI;
- 3) per tutti i bambini del secondo anno di vita.

Il Ministro per la sanità è autorizzato ad estendere con proprio Decreto l'obbligo della vaccinazione antitetanica ad altre categorie di lavoratori, sentito il Consiglio Superiore di Sanità.

Art. 382°

Modalità per la vaccinazione antitetanica

Nei bambini la vaccinazione antitetanica deve, di regola, essere associata alla vaccinazione antidifterica a mezzo di vaccino misto antitetanico – antidifterico.

Nei bambini la vaccinazione mista suddetta è eseguita gratuitamente a cura dell'Ufficio d'Igiene del Comune.

Nei soggetti appartenenti alle categorie di cui ai nn°1) e 2) del precedente articolo, la vaccinazione o rivaccinazione antitetanica è eseguita a cura e spese degli enti tenuti per Legge alle prestazioni sanitarie.

Tali enti sono:

- l'I.N.A.I.L., per i lavoratori assicurati contro gli infortuni sul lavoro;
- gli enti gestori dell'assicurazione generale di malattia, per i rimanenti lavoratori.

Per le vaccinazioni e rivaccinazioni in parola, tanto i comuni quanto gli enti suddetti dovranno osservare le norme regolamentari emanate con il D.P.R. 7 Settembre 1965, n°1301.

Spetta all'Ufficiale Sanitario la vigilanza sul servizio di vaccinazione tetanica nel Comune; egli dovrà anche riferire in merito, periodicamente, al Medico Provinciale.

Art. 383°

Vaccinazione antipoliomielitica – Obbligatorietà

Ai sensi della Legge 4 Febbraio 1966, n°51, la vaccinazione contro la poliomielite è obbligatoria per i bambini entro il primo anno di età e deve essere eseguita gratuitamente.

La vaccinazione obbligatoria contro la poliomielite viene eseguita gratuitamente dagli appositi servizi istituiti dal Comune a mezzo di vaccino a base di virus attenuati secondo Sabin, del tipo trivalente contenente 1.000.000 TCID di virus tipo 1, 100.000 TCID di virus tipo 2 e 300.000 TCID di virus tipo 3 per ciascuna dose.

Tale vaccino è somministrato, nel primo anno di vita, per via orale in tre dosi, alle età e con gli intervalli appresso indicati:

- a) prima dose, nel corso del terzo mese di vita;
- b) seconda dose, alla distanza di non meno di sei settimane e non più di otto settimane dalla prima;
- c) terza dose, dal decimo all'undicesimo mese di vita e comunque non prima di centoventi giorni dalla somministrazione di cui alla lettera b).

Ai bambini che hanno ricevuto le tre dosi di vaccino trivalente è somministrata una quarta dose dello stesso vaccino trivalente nel terzo anno di vita e comunque con un intervallo non inferiore ad un anno dalla somministrazione della terza dose.

Art. 384°

Responsabilità circa l'osservanza dell'obbligo della vaccinazione antitetanica ed antipoliomielitica

La persona che esercita la patria potestà o tutela del bambino o il direttore dell'Istituto di pubblica assistenza in cui è ricoverato o la persona di cui il bambino è stato affidato da un Istituto di pubblica assistenza è responsabile dell'osservanza dell'obbligo della vaccinazione antitetanica ed antipoliomielitica.

Art. 385°

Documenti comprovanti la subita vaccinazione

antitetanica ed antipoliomielitica

Ai documenti prescritti per l'ammissione alle scuole primarie e secondarie deve aggiungersi il certificato dell'Ufficiale Sanitario attestante la subita vaccinazione mista antitetanica – antidifterica e quella antipoliomielitica.

Analogo certificato è prescritto per l'ammissione dei bambini nei convitti, nelle colonie climatiche da chiunque organizzate, negli asili nido, nei brefotrofi ed in qualunque altra collettività infantile.

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 386°

Disposizioni sulla vigilanza veterinaria

La materia di cui al presente Regolamento è disciplinata, oltre che dalle norme seguenti, dal T.U. delle Leggi Sanitarie 27 Luglio 1934, n°1265, dal Regolamento Generale Sanitario 3 Febbraio 1901, n°45, dal Regolamento di Polizia Veterinaria 8 Febbraio 1954, n°320 del Regolamento Comunale sul servizio veterinario e dalle altre norme e disposizioni di Legge in vigore.

MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

Art. 387°

Importazioni

I cani, per essere ammessi all'importazione o al transito da altri Stati, devono essere scortati da un certificato di origine e di sanità rilasciato da un veterinario ufficiale dello Stato di provenienza.

Il certificato di cui sopra deve contenere la dichiarazione che l'animale è stato visitato prima della partenza ed è stato riconosciuto clinicamente sano e, inoltre, le altre indicazioni in ordine alle garanzie sanitarie che saranno determinate dal Ministero per la Sanità con proprio decreto da pubblicare nella "Gazzetta Ufficiale" della Repubblica.

Art. 388°

Denuncia di casi di morsicatura di cani e gatti

Tutti i casi di morsicatura inferta da cani e gatti, sia all'uomo che agli altri animali, debbono essere prontamente denunciati all'Ufficio d'Igiene.

I medici, i veterinari, i proprietari ed i detentori degli animali morsi, le persone morsi e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura hanno l'obbligo della denuncia suddetta.

L'animale morsi deve essere posto, a cura del proprietario o detentore, in osservazione presso il canile municipale o presso la clinica medica veterinaria per un periodo di quindici giorni, trascorso il quale, se riconosciuto sano, viene restituito al proprietario o detentore previo rimborso delle spese di mantenimento.

Gli animali per i quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accalappiamento potranno essere uccisi.

Art. 389°

Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia

I proprietari, i detentori o custodi, oltre i medici veterinari, hanno l'obbligo di denunciare al Sindaco tutti i casi manifesti o anche solo sospetti di rabbia del cane o di qualunque altro animale.

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Art. 390°
Accumulo e gettito delle immondizie

Richiamate per questo Capo le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche (Legge 29 Marzo 1928, n°858, art.263 del T.U. Leggi sanitarie, 27 Luglio 1934, n°1265, Decreto del Capo del Governo 20 Maggio 1928, le istruzioni tecniche allegate a detto Decreto e le successive circolari ministeriali), è vietato l'accumulo o il gettito di qualsiasi immondizia, rifiuto solido o liquido nella cantina delle case, nei cortili, aie, soffitte, pianerottoli, ingressi, scale, vani in comune, magazzini, negozi, ambienti pubblico o aperti al pubblico e simili.

I recipienti per la tenuta delle immondizie e delle materie putrescibili sono obbligatorie per tutte le case, per gli spacci di vendita al pubblico e simili e debbono essere a tenuta perfetta ed a chiusura completa. Ogni recipiente non rispondente alle suddette norme sarà sequestrato senz'altro dal personale dell'Ufficio d'Igiene e della nettezza pubblica.

Art. 391°
Immondizie degli stabilimenti industriali

Le ordinarie immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali debbono essere raccolte, a cura del personale degli stabilimenti stessi, in appositi recipienti giudicati idonei dall'Ufficio d'Igiene del comune.

Esse saranno poi ritirate dal personale del Comune addetto allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Nel caso che tale servizio non sia stato istituito dal Comune, le immondizie e le materie putrescibili suddette dovranno essere raccolte in apposita fossa costruita in cemento con gli angoli arrotondati, coperta in maniera completa da lastra metallica di capacità non superiore al mc., salve le concessioni che, caso per caso, potranno essere accordate a giudizio dell'Ufficio d'Igiene, in relazione all'entità e qualità delle lavorazioni effettuate nello stabilimento.

La fossa dovrà essere munita di canna di ventilazione prolungata in alto, fino sopra il tetto della vicina costruzione e fornita di cappello.

Art. 392°
Deposito di letame, concimi e simili

E' proibito, senza il permesso del Sindaco, costruire depositi, anche provvisori, di letame, concime, immondizie, materie putrescibili, concimi chimici, stracci, pollami, biancherie sporche e simili. La cernita e l'eventuale utilizzazione industriale ed agricola di dette materie saranno, caso per caso, autorizzate in determinate aree da stabilirsi con le modalità tecniche e di protezione dalle mosche, indicate dall'Ufficio sanitario. Il permesso occorre anche per l'illuminazione di dette materie nei giardini urbani e nei terreni coltivati, distanti meno di 500 metri dal centro di popolazione agglomerata.

I depositi di immondizie e di materie putrescibili e simili, compresi quelli annessi a scali ferroviari o tranvii, avranno comunque una platea di cemento o di calcestruzzo, circondata da un muricciolo di cemento di altezza non inferiore a cm.30, avranno canali impermeabili di raccolta dei liquidi, terminanti in un pozzetto impermeabile a tenuta perfetta, verranno ricoperti in maniera idonea, e, caso per caso, verrà indicato dall'Ufficiale Sanitario il più opportuno trattamento contro le mosche.

Resta comunque obbligatorio l'uso di sostanze moschicide da irrorare, quotidianamente ed ogni volta che si aggiungono nuove immondizie sopra e presso le materie di deposito.

Art. 393°
Carri per il trasporto delle immondizie

I carri per il trasporto delle sopraddette materie e sostanze saranno di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e comunque non permetteranno disperdimenti. Saranno perciò a

tenuta perfetta, rivestiti internamente di materia metallica, con spigoli arrotondati, coperchio metallico a chiusura perfetta.

Art. 394°

Lotta contro le mosche nelle scuderie, stalle e simili

Le scuderie, le rimesse, le stalle, porcili, pollai e locali simili, oltre a rispondere alle altre prescrizioni, avranno le pareti tinte di colore azzurro scuro e le aperture esterne saranno munite di reti metalliche impedenti la penetrazione delle mosche.

Il letame sarà asportato giornalmente nelle ore stabilite dai regolamenti e dalle ordinanze municipali e mediante carri di cui al precedente articolo.

Giornalmente dovranno, pure, essere asportate le immondizie provenienti dalle case, spacci di vendita al pubblico, stabilimenti industriali e collettività. Resta fermo il divieto di gettito delle immondizie sul pubblico e privato suolo. E' vietata la concimazione con concime umano o animale dei terreni e degli orti situati entro 2 chilometri dal centro urbano.

Le scuderie, le stalle e simili, saranno sottoposte a frequenti trattamenti contro le mosche.

Art. 395°

Tenute di polli, conigli ed animali da cortile

E' vietato nei centri agglomerati di popolazione, di tenere polli, conigli, piccioni ed altri animali nell'interno delle case, nei cortili, nei magazzini. Sono solo ammessi negli orti e giardini, purché quelli siano distanti dall'abitato.

Chiunque voglia tenere, per allevamento o commercio, pollame vivo od altri animali, deve fare domanda al Sindaco il quale concederà il permesso dopo che l'Ufficiale Sanitario abbia constatato che i locali destinati per il deposito siano in condizioni igieniche ed idonei per un efficace trattamento contro le mosche, che rimane sempre obbligatorio.

Art. 396°

Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici

Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, le trattorie, le pensioni, le latterie, le macellerie e tutti gli spacci di generi alimentari, compresi i retrobottega, ripostigli, latrine, vani accessori e simili, debbono avere le finestre e le aperture esterne munite di telai a rete metallica fissa, le porte munite di fitte tende e bacchetta che debbono rimanere sempre abbassate ricoprendo interamente il vano della porta e che devono giungere fino a toccare il pavimento.

Nel periodo estivo le vetrine debbono essere azzurre o in altro modo riparate dalla luce diffusa. Nelle cucine, nelle dispense, ecc., i cibi, ove non siano conservati in refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metallica, mentre la parte superiore sarà interamente coperta (con vetro, legno o metallo). I cibi e le vivande di qualsiasi genere non potranno essere esposti fuori del negozio e, contenuti in idonei recipienti, piatti e simili, saranno protetti dalle mosche mediante campane di vetro, reticelle metalliche, moscheruole, veli, purché non a contatto con i cibi ed esposte in vetrine chiuse da ogni parte.

Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili, protetti da rete metallica o in cassetti chiusi. Le biancherie sporche, i canovacci, ecc. saranno tenuti in recipienti del tutto chiusi.

I locali saranno mantenuti nella massima pulizia ed ordine ed imbiancati almeno una volta all'anno o tutte le volte che risulti necessario, specialmente nei retrobottega, magazzini annessi; non sarà ammessa la presenza di merci non confacenti al genere di vendita.

Il trattamento contro le mosche resta obbligatorio; ogni 20 mq. Di superficie, compresi i retrobottega, i locali saranno forniti di apparecchi di cattura delle mosche, in perfetta efficienza.

Art. 397°

Trasporto di alcuni generi alimentari

Il trasporto delle carni e dei visceri, del latte e dei latticini, del pane, delle paste, dei dolci, ecc., da un negozio ad un altro o per la consegna a domicilio, deve essere fatto in recipienti ben chiusi, mediante carretti ben verniciati e col nome della ditta stampato in grossi caratteri.

Sono vietati i trasporti mediante veicoli o carretti scoperti, mediante sporte o cestini od a cavalcioni di biciclette; eventuali eccezioni potranno essere concesse a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, purché la sostanza alimentare sia convenientemente difesa.

Art. 398° Stabilimenti di sostanze alimentari

Gli stabilimenti di produzione, lavorazione, preparazione di sostanze alimentari, i macelli, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali, di formaggi, di latticini pesci e di qualunque altro alimento, si conformeranno sia per la difesa meccanica delle aperture esterne, sia per il trattamento contro le mosche sia per la rimozione dei rifiuti delle lavorazioni o dei residui suscettibili di ulteriore lavorazione, sia per il trasporto delle sostanze, alle prescrizioni dei precedenti articoli, in quanto applicabili.

Le finestre saranno munite di vetro di colore azzurro reso tale con applicazioni vetrofaniche; gli apparecchi catturatori saranno in numero adeguato e sufficiente.

E' vietato di esporre direttamente sul suolo, tanto nelle botteghe quanto nei mercati, i generi alimentari in deposito od in vendita, comprese le verdure, le frutta, le insalate, ecc..

Art. 399° Doveri dei venditori ambulanti

I venditori ambulanti o a posto fisso, in chioschi o simili, dovranno proteggere i generi alimentari dalle mosche nella maniera sopra indicata ed i locali nei quali ripongono e confezionano le loro merci si uniformeranno alle prescrizioni citate.

Resta comunque vietata la vendita dei dolci e generi affini in vassoi anche se protetti con veli e con mezzi simili.

Art. 400° Stallaggi a carattere industriale e commerciale

Gli stallaggi, le scuderie, le stalle di sosta, con carattere industriale e commerciale, dovranno rispondere sempre alle prescrizioni regolamentari igieniche, nonché a quelle altre che l'Ufficiale Sanitario crederà necessario determinare ai fini della lotta contro le mosche. In particolare le vetrate saranno azzurre e colorate di azzurro le pareti al di sopra dello zoccolo impermeabile ed i soffitti.

Non saranno accordati, per nessun motivo, permessi di stallaggi, scuderie o di stalle di sosta dentro gli agglomerati urbani.

Le scuderie private e padronali eccezionalmente collegate nel centro agglomerato e semprechè munite di speciale permesso rilasciato dall'Ufficio d'Igiene, dovranno rispondere alle prescrizioni del presente Regolamento ed in particolare all'articolo 92.

Art. 400/bis Veicoli a motore, rimorchi e simili

I veicoli a motore, i rimorchi e simili che, per volontà dei proprietari o per disposizione di Legge, siano destinati alla demolizione debbono essere conferiti dal proprietario stesso esclusivamente ad appositi centri di raccolta per la demolizione, l'eventuale recupero di parti e la rottamazione.

I veicoli a motore, i rimorchi e simili rinvenuti da organi pubblici e non reclamati dai proprietari ai sensi degli artt. 927 – 929 del Codice Civile, nonché quelli acquistati per occupazione dagli stessi organi in base all'art. 923 del Codice Civile, sono conferiti ai centri di raccolta per la demolizione, l'eventuale recupero di parti e la rottamazione, nei casi e con le procedure e le

modalità che saranno fissate con apposito Decreto interministeriale emanato dal Ministro dell'Interno, di concerto con il Ministro del Tesoro.

La scelta delle aree da adibire a centri di raccolta di cui ai commi precedenti è effettuata dalla Regione, che ne stabilisce anche la superficie massima, sentiti i Comuni interessati, nel quadro del piano di cui all'art. 6 – Lettera a).

Nei casi in cui i centri siano realizzati e gestiti da soggetti diversi dai Comuni o dai Consorzi di cui all'art.6, è necessaria una apposita licenza comunale che stabilisce, tra l'altro, i limiti massimi della superficie del centro e della quantità di materiale complessivamente accumulabile nel centro stesso, nonché il tempo massimo di detenzione da parte del centro dei materiali da avviare alla demolizione o rottamazione, non superiore comunque ai 180 giorni dalla data del conferimento, al fine di evitare l'eccessivo deterioramento dei materiali stessi e di agevolarne una sollecita riutilizzazione.

Nei casi in cui il centro di raccolta è gestito direttamente dal Comune, i requisiti di cui al comma precedente sono fissati nel Regolamento comunale.

Il Comune, il Consorzio o l'Impresa che gestisce il centro di raccolta deve corrispondere al proprietario del veicolo conferito il prezzo ragguagliato al suo valore commerciale.

Il gestore del centro di raccolta non può avviare alla rottamazione il veicolo se non dopo aver accertato l'avvenuta radiazione dello stesso dal pubblico registro automobilistico ed aver portato su apposito registro da tenere costantemente aggiornato presso il centro stesso, gli estremi della formalità di radiazione.

Resta salva la facoltà degli ufficiali e degli agenti di pubblica sicurezza di accedere in qualunque ora nei luoghi destinati all'esercizio delle attività contemplate nel presente articolo al fine di vigilare sull'osservanza delle prescrizioni imposte dalla Legge e dai Regolamenti.»

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITA'

Art. 401°

Applicazione del Regolamento

Il presente Regolamento andrà in vigore non appena avrà ricevuto la superiore approvazione prescritta dalla Legge.

Con l'adozione, il presente Regolamento Comunale di igiene ed ogni altra contraria disposizione riguardante l'igiene e la sanità pubblica, si intendono abrogati.

Art. 402°

Applicazioni di altre leggi

Per quanto non è compreso nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle Leggi Sanitarie approvate con R.D. 27 Luglio 1934, n°1265 e nelle altre Leggi regolamenti governativi in vigore.

Art. 403°

Penalità

Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscano reato contemplato nel Codice Penale o da altre Leggi e Regolamenti Generali, sono accertate e punite, con le norme, la procedura e le sanzioni stabilite dalla Legge 3 Maggio 1967, n°317.

Art. 404°

Provvedimenti d'urgenza

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingenti ed urgenti determinati da ragioni d'igiene, anche se non previsti nel presente

Regolamento, può adire con provvedimenti d'Ufficio a norma dell'articolo 153 della Legge Comunale e Provinciale 4 Febbraio 1915, n°148.

Art. 405°
Concessione di deroghe

E' in facoltà del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere deroghe, non superiori però di un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.