

(A cura di Angelo Cortolezzis)

COMUNE
DI
LATRONICO

207

1-10-74

Prot. n. 22882

N° Reg. 17569

REGOLAMENTO COMUNALE
D'IGIENE E SANITÀ

Terza edizione

FIRENZE
CASA EDITRICE R. NOCCIOLI
1974

INDICE SOMMARIO

TITOLO I VIGILANZA SANITARIA

Capo I

Disposizioni generali

Art.	1. -- Autorità ed organi sanitari	Pag.	13
"	2. -- Tenuta dei registri delle arti e professioni	"	18
"	3. -- Ufficiale sanitario	"	20
"	4. -- Servizi sanitari del Comune	"	20
"	5. -- Personale addetto ai servizi sanitari del Comune	"	22

Capo II

Assistenza medico-chirurgica-ostetrica e somministrazione gratuita dei medicinali

Art.	6. -- Obblighi dei comuni	Pag.	22
"	7. -- Condotte mediche ed ostetriche	"	22
"	8. -- Elenco degli aventi diritto alla cura sanitaria gratuita	"	24
"	9. -- Somministrazione gratuita di medicinali	"	24

Capo III

Servizi di vigilanza

Art.	10. -- Ispettorato sanitario	Pag.	24
"	11. -- Uffici sanitari	"	26
"	12. -- Uffici di sorveglianza	"	26
"	13. -- Servizi di igiene	"	26
"	14. -- Servizi di profilassi	"	26
"	15. -- Servizi di disinfezione	"	26
"	16. -- Servizi di isolamento	"	26

Art. 21.	Disciplina delle pubbliche piazze	Pag.	38
» 22.	Modalità per l'autorizzazione alla vendita		38
» 23.	Piante officinali ed erboristeria		39
» 24.	Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico		39
» 25.	Registro dei parti e degli aborti		40
» 26.	Assistenza ai parti		40
» 27.	Declarazione di defunta, istruzione, incenerimento		41
» 28.	Decorazioni di onore		41

CAPO V

Assistenza e vigilanza veterinaria

Art. 29.	Autorità ed organi di vigilanza	Pag.	42
» 30.	Compiti del Veterinario preposto alla direzione dell'Ufficio veterinario comunale		44
» 31.	Condotte veterinarie		44
» 32.	Direzione del pubblico macello		46
» 33.	Funzionamento del pubblico macello		46
» 34.	Denunce di malattie infettive e di morte di animali		46
» 35.	Trasporto di animali morti		48
» 36.	Operazioni su animali morti		48
» 37.	Mandrie e greggi		48
» 38.	Mercati di bestiame		48
» 39.	Permessi per pubblici stallaggi, scuderie, stalle di sosta, case di cura mascalcie e circhi equestri		48
» 40.	Istituti di cura zoiatrica		50
» 41.	Mascalcie		50

CAPO VI

Vigilanza igienica ed assistenza sanitaria nelle scuole

Art. 42.	Disciplina dei servizi relativi	Pag.	52
----------	---------------------------------	------	----

TITOLO II

IGIENE DEL SUOLO E DEGLI ABITATI

CAPO I

Suolo pubblico eo acque superficiali

Art. 43.	Deposito di rifiuti sul suolo pubblico	Pag.	53
» 44.	Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani		53
» 45.	Depositi di immondizie		53
» 46.	Immondezze		53
» 47.	Vuotatura degli immondezzai		53
» 48.	Acque luride e rifiuti		53
» 49.	Scolo delle acque meteoriche		53
» 50.	Immissione nei corsi di acqua e nei fossi stradali		53
» 51.	Gettito dei materiali nei corsi d'acqua		53
» 52.	Deflusso delle acque		53
» 53.	Pulizia del suolo pubblico		53
» 54.	Scarichi pubblici		53
» 55.	Irrigazioni a scopo agricolo: concimazioni e disinfestazioni con sostanze tossiche		53
» 56.	Macerazioni di piante tessili		53
» 57.	Cave		53
» 58.	Battitura e spolveratura di oggetti		53
» 59.	Disposizioni contenute in leggi speciali circa il deflusso delle acque e la loro tutela dagli inquinamenti		53

CAPO II

Pulizia dei vicoli, cortili ed altri spazi di ragione privata

ART. 60. — Vicoli e passaggi privati	Pag. 66
» 61. — Pulizia degli spazi di ragione privata	68

CAPO III

Acqua potabile

ART. 62. — Vigilanza sulle acque	Pag. 68
» 63. — Provvista dell'acqua potabile negli abitati	70
» 64. — Allacciamenti alla condotta degli acquedotti	70
» 65. — Fontanelle	72
» 66. — Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque	72
» 67. — Pozzi	74
» 68. — Chiusura dei pozzi	76
» 69. — Cisterne	76

CAPO IV

Costruzioni edilizie

ART. 70. — Disposizioni di carattere generale	Pag. 78
» 71. — Domande per lavori edilizi	78
» 72. — Ricostruzione e riattamenti dei fabbricati esistenti	78
» 73. — Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni	80
» 74. — Fondazioni su terreni già adibiti a depositi di materie insalubri	80
» 75. — Terreni a basso livello	80
» 76. — Terreni montani	82
» 77. — Scolo delle acque	82
» 78. — Materiale inquinato	82
» 79. — Materiali impermeabili	82
» 80. — Spessore dei muri esterni	82
» 81. — Ampiezza dei cortili	84
» 82. — Cortili secondari	84
» 83. — Pozzi di luce e chiostrine	86
» 84. — Cortili e chiostrine a confine di proprietà	86
» 85. — Pavimento dei cortili	88
» 86. — Cortili con vetrate	88
» 87. — Locali sotterranei	88
» 88. — Locali a piano terreno	90
» 89. — Altezza degli ambienti	90
» 90. — Soffitte abitate	90
» 91. — Ampiezza delle finestre e requisiti per l'aerazione degli ambienti	92
» 92. — Superficie degli ambienti	92
» 93. — Manutenzione e pulizia dei locali	94
» 94. — Scale	94
» 95. — Cucine, camini, fumaiole	96
» 96. — Impianti di riscaldamento e cappa fumaria	96

CAPO V

Fognatura domestica

ART. 97. — Permessi per fognature	Pag. 98
» 98. — Numero delle latrine e degli acquai	98
» 99. — Dimensioni, aereazione ed illuminazione delle latrine	98
» 100. — Sistemi di latrine	100
» 101. — Condutture di scarico delle latrine	100
» 102. — Condotti di acquai, bagni, ecc.	100
» 103. — Grandate	102

Art. 104. — Impianti domestici di depurazione e dei liquami	Pag. 104
» 105. — Requisiti delle fosse settiche e dei pozzi neri	104
» 106. — Spurgli dei pozzi neri e delle chiaviche	104
» 107. — Smaltimento delle acque luride e di rifiuto — Soppressione di fognature, pozzi neri, fosse settiche e simili	104

CAPO VI

Stalle e rimesse; allevamenti, depositi e vendita di animali

Art. 108. — Autorizzazione alla costruzione di stalle	Pag. 108
» 109. — Località in cui è vietata la costruzione di stalle	108
» 110. — Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano	108
» 111. — Depositi ed esercizi di vendita di animali	110
» 112. — Requisiti delle stalle e scuderie	110
» 113. — Letamai e concimaie	112
» 114. — Vuotatura dei letamai e delle concimaie	112
» 115. — Allevamenti e rimesse di bovini, suini ed ovini	114
» 116. — Allevamenti e depositi di pollame vivo o morto e di altri piccoli animali	114
» 117. — Pulizia di animali e veicoli	114
» 118. — Rimesse	116

CAPO VII

Case coloniche e loro annessi

Art. 119. — Norme comuni con le altre abitazioni	Pag. 116
» 120. — Norme particolari per le case coloniche	116
» 121. — Stalle	116
» 122. — Concimaie	118
» 123. — Distanza delle concimaie, pozzi neri, ecc.	118
» 124. — Porcili	118
» 125. — Pollai, forni, essiccatoi, tinaie	118
» 126. — Abbeveratoi	120
» 127. — Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi	120
» 128. — Manutenzione delle case coloniche	120

CAPO VIII

Alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici e locali di pubblico ritrovo

Art. 129. — Autorizzazione del Sindaco	Pag. 122
» 130. — Camere d'albergo	124
» 131. — Latrine e bagni	124
» 132. — Infermeria d'albergo	126
» 133. — Sputacchiere	126
» 134. — Biancheria ed arredi	126
» 135. — Personale	128
» 136. — Abitazioni collettive	128
» 137. — Dormitori ed abitazioni temporanee per operai	130
» 138. — Dormitori pubblici	130
» 139. — Soccorsi agli alloggiati nei dormitori pubblici	130
» 140. — Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione	130
» 141. — Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo	132
» 142. — Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi	134
» 143. — Pulizia dei pubblici uffici, esercizi e locali di riunione	134
» 144. — Cucine	134
» 145. — Acquai	136
» 146. — Stoviglie	136

ART. 147. — Personale delle cucine	Pag. 136
» 148. — Scansie	136
» 149. — Chiusura di esercizi pubblici	138

CAPO IX

Stabilimenti balneari, piscine e alberghi diurni

ART. 150. — Stabilimenti balneari	Pag. 138
» 151. — Camerini	140
» 152. — Vasche da bagno	140
» 153. — Bagni medicati	140
» 154. — Piscine	142
» 155. — Latrine pubbliche	142
» 156. — Lavanderie	142
» 157. — Divieti di lavare	146

CAPO X

Edifici in costruzione — Abitabilità ed usabilità

ART. 158. — Autorizzazione del Sindaco	Pag. 146
» 159. — Visite a case di nuova costruzione o riattate	146
» 160. — Ingiunzioni	148
» 161. — Rilievi sulle abitazioni	148
» 162. — Decreti di inabitabilità	150

CAPO XI

Stabilimenti industriali

ART. 163. — Igiene del lavoro	Pag. 150
» 164. — Determinazione degli stabilimenti industriali	150
» 165. — Ambienti di lavoro	150
» 166. — Condizioni igieniche dei locali di lavoro	152
» 167. — Latrine ed orinatoi	154
» 168. — Lavandini	154
» 169. — Mense aziendali ed ambienti di ristoro	156
» 170. — Spogliatoi	156
» 171. — Sale di allattamento	156
» 172. — Bagno per operai	158
» 173. — Locali in cui si spandono liquidi	158
» 174. — Stabilimenti con emanazioni sgradevoli	158
» 175. — Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste	160
» 176. — Lavorazioni di materie grasse	160
» 177. — Industrie con materie putrescibili	160
» 178. — Stabilimenti con industrie polverose	162
» 179. — Stabilimenti pericolosi	162
» 180. — Stabilimenti rumorosi - Suono delle campane e mestieri rumorosi	164
» 181. — Impianto dei meccanismi	164
» 182. — Materie infettive	164
» 183. — Essiccazione di bozzelli	166
» 184. — Depositi di residui	166
» 185. — Depositi di cenci	166
» 186. — Raccolta di stracci e di residui	168
» 187. — Autorizzazione e disposizioni per industrie insalubri	168
» 188. — Ubicazione delle industrie insalubri di 1 ^a classe	170
» 189. — Lavorazione di materie nocive	170
» 190. — Sostanze tossiche	170

CAPO XII

Scuole

ART. 191. — Igiene delle scuole	Pag. 172
» 192. — Requisiti dell'area da destinarsi alla costruzione di edifici scolastici	172
» 193. — Requisiti dei locali delle scuole materne	174
» 194. — Requisiti dei locali delle altre scuole	178

TITOLO III

DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

CAPO I

Disposizioni generali

ART. 195. — Vigilanza	Pag. 186
» 196. — Autorizzazione per la produzione, preparazione e deposito di sostanze alimentari	186
» 197. — Prescrizioni per i prodotti confezionati e sfusi	188
» 198. — Ispezioni e prelevamenti di sostanze	188
» 199. — Utensili da cucina o da tavola e recipienti per sostanze alimentari che sono vietati	188
» 200. — Domande e denunce per gli esercizi di vendita di derrate alimentari	190
» 201. — Requisiti dei locali di vendita di derrate alimentari	190
» 202. — Personale addetto alla preparazione, produzione e vendita di sostanze alimentari	192
» 203. — Applicazione di altre norme legislative o regolamentari	192

CAPO II

Vendita e depositi di carni di animali da macello

ART. 204. — Indicazione delle carni di animali da macello	Pag. 194
» 205. — Autorizzazione per gli spacci di carne fresca	196
» 206. — Spacci di carni di bassa macelleria	196
» 207. — Spacci di vendita di carne congelata	196
» 208. — Insegne per contraddistinguere i vari spacci di vendita di carni	198
» 209. — Condizioni dei locali	198
» 210. — Celle e armadi refrigeranti	198
» 211. — Personale degli spacci	200
» 212. — Esposizione delle carni	200
» 213. — Rimozione dei residui	200
» 214. — Carni alterate	200
» 215. — Controlli sanitari	200
» 216. — Frigoriferi	202
» 217. — Registro per i frigoriferi	202
» 218. — Vigilanza delle carni congelate	202
» 219. — Carni congelate non addette al consumo	202

CAPO III

Trasporto delle carni

ART. 220. — Requisiti dei carri per trasporto delle carni	Pag. 204
» 221. — Introduzione nel Comune di carni fresche	204

ART. 222. — Trasporto carni fresche negli stabilimenti d'incasso	Pag. 204
» 223. — Trasporto di carni congelate	206

CAPO IV Carni lavorate

ART. 224. — Autorizzazione per i laboratori	Pag. 206
» 225. — Condizioni dei locali ad uso laboratorio	206
» 226. — Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati	208
» 227. — Chiusura di laboratori	208
» 228. — Tripperie	208
» 229. — Trasporto dei generi di tripperia	210
» 230. — Spacci di vendita	210

CAPO V Animali da cortile e selvaggina

ART. 231. — Vigilanza su animali da cortile e selvaggina	Pag. 210
» 232. — Casi di divieto di vendita di animali da cortile e della selvaggina	212
» 233. — Spacci e depositi di pollame e selvaggina	212

CAPO VI Pesci, crostacei e molluschi

ART. 234. — Vendita dei pesci e dei crostacei	Pag. 214
» 235. — Divieto di impiego di sostanze coloranti	214
» 236. — Luoghi di vendita e deposito di pesci e crostacei	214
» 237. — Locali adibiti a vendita e deposito di pesci - Personale addetto	216
» 238. — Baccalà e merluzzo	216

CAPO VII Grassi animali e vegetali ed olii vegetali

ART. 239. — Vendita di grassi a scopo alimentare	Pag. 218
» 240. — Divieto di vendita di grassi animali o vegetali irranciditi	218
» 241. — Grassi animali o vegetali per uso industriale	218
» 242. — Requisiti per il burro	218
» 243. — Burri genuini	220
» 244. — Fabbricazione dei surrogati del burro	220
» 245. — Impiego della margarina	220
» 246. — Classificazioni, denominazioni e requisiti dell'olio di oliva	220
» 247. — Raffinazione degli olii di qualsiasi specie	222

CAPO VIII Cereali, farine e paste alimentari

ART. 248. — Requisiti per i cereali	Pag. 222
» 249. — Macinazione dei cereali	224
» 250. — Destinazione di cereali a scopi industriali	224
» 251. — Depositi di cereali	224
» 252. — Produzione e vendita di sfarinati	224
» 253. — Grano di mais	224
» 254. — Produzione e vendita di paste alimentari	224
» 255. — Produzione e vendita del pane	226
» 256. — Requisiti dei locali dei molini, dei pastifici e dei panifici	226
» 257. — Trasporto del pane	228
» 258. — Divieto di toccare il pane	228

CAPO IX
Vaccherie, latte, formaggi, latticini e uova

ART. 259. — Vaccherie, produzione e commercio di latte	Pag. 230
» 260. — Registro di stalla	230
» 261. — Elenchi di produttori di latte	232
» 262. — Vendita del latte sul luogo di produzione	232
» 263. — Requisiti del latte, delle latterie e del personale addettovi	232
» 264. — Divieto di vendita di latte	234
» 265. — Divieto di vendere latte in casi speciali	236
» 266. — Trattamenti immunizzanti	236
» 267. — Trasporto nell'interno del Comune e vendita del latte - Recipienti	236
» 268. — Trasporto del latte al di fuori del Comune o con recipienti di notevole capacità	238
» 269. — Vendita di panna	240
» 270. — Produzione, vendita e depositi di formaggi	240
» 271. — Formaggi dei quali è vietata la vendita	240
» 272. — Divieto di vendita di latticini	240
» 273. — Uova	242

CAPO X
Produzione, confezionamento e vendita di alimenti surgelati

ART. 274. — Alimenti che possono essere surgelati	Pag. 242
» 275. — Norme per la produzione, il confezionamento e la vendita degli alimenti surgelati	242
» 276. — Importazione di alimenti surgelati	244

CAPO XI
Estratti, sciroppi, conserve, confetti, zucchero e miele e generi di pasticceria

ART. 277. — Estratti alimentari	Pag. 244
» 278. — Preparazione sciroppi	244
» 279. — Divieto di vendita di conserve alimentari	246
» 280. — Indicazione sugli involucri	246
» 281. — Estratti e succhi di pomodoro	246
» 282. — Conserve preparate con olii vegetali	248
» 283. — Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve	248
» 284. — Confetti, canditi, caramelle e generi di pasticceria	248
» 285. — Indicazione della provenienza dei prodotti dolciari - Speciali cautele	250
» 286. — Zucchero	252
» 287. — Miele	252

CAPO XII
Caffè, thè, cioccolato, droghe e spezie

ART. 288. — Denominazione di caffè	Pag. 254
» 289. — Qualità di caffè di cui è vietata la vendita	254
» 290. — Torrefazione del caffè	254
» 291. — Indicazioni per la vendita	256
» 292. — Succedanei	256
» 293. — Caffè decaffeinizzato	256
» 294. — Obbligo di indicazioni da parte dell'esercente lo spaccio	256
» 295. — Thè - Requisiti	258
» 296. — Cacao - Requisiti	258

ART. 297. — Cacao in polvere	Pag. 258
» 298. — Divieti di sostanze estranee	258
» 299. — Cacao mescolato con aromi e zucchero	258
» 300. — Cioccolato - Requisiti	260
» 301. — Cioccolato con aggiunta di sostanze diverse	260
» 302. — Indicazioni delle pezzature di cioccolato	260
» 303. — Surrogato	260
» 304. — Droghe e spezie	262
» 305. — Spezie	262
» 306. — Zafferano	262
» 307. — Obbligo delle indicazioni	262
» 308. — Obbligo di vendita in involucri sigillati	262

CAPO XIII

Frutta, legumi, ortaggi e funghi

ART. 309. — Divieti di vendita	Pag. 264
» 310. — Lavatura	264
» 311. — Ripari per la frutta ed erbaggi	264
» 312. — Vendita di cocomeri	264
» 313. — Concimazione degli ortaggi	266
» 314. — Funghi	266
» 315. — Tartufi	268

CAPO XIV

Vino, aceto, birra, sciroppi, spiriti e bevande alcooliche

ART. 316. — Mosti e vini	Pag. 268
» 317. — Produzione e commercio dei mosti e dei vini	268
» 318. — Vinacce - Vinello ed aceto	270
» 319. — Detenzione delle vinacce - Produzione e commercio del vinello e dell'aceto	270
» 320. — Birra	270
» 321. — Classificazione della birra	270
» 322. — Divieti di vendita di determinate qualità di birra	270
» 323. — Trasporto della birra	272
» 324. — Smercio della birra	272
» 325. — Locali per l'imbottigliamento della birra	272
» 326. — Spacci della birra	274
» 327. — Sciroppi	274
» 328. — Divieti relativi agli sciroppi	274
» 329. — Fabbricazione di bevande alcooliche	276
» 330. — Uso di essenze nelle bevande alcooliche	276
» 331. — Divieto di impiego di alcool diverso da quello etilico	276
» 332. — Tinture ed essenze	276
» 333. — Divieto di fabbricazione e vendita di assenzio	278

CAPO XV

Acque minerali ghiacci, gelati ed acque gassate

ART. 334. — Acque minerali	Pag. 278
» 335. — Gelati	278
» 336. — Preparazione dei gelati di frutta	278
» 337. — Introduzione e vendita di gelati speciali	278
» 338. — Produzione e vendita di gelati	280
» 339. — Personale addetto alla manipolazione ed alla vendita del gelato	280
» 340. — Vendita ambulante del gelato	280
» 341. — Permesso per produzione e vendita di ghiaccio artificiale	282

ART. 342.	—	Fabbricazione di ghiaccio artificiale	Pag. 282
» 343.	—	Sospensione della fabbricazione di ghiaccio artificiale	282
» 344.	—	Trasporto di ghiaccio artificiale	282
» 345.	—	Spacci di ghiaccio artificiale	282
» 346.	—	Ghiaccio artificiale proveniente da altri comuni	282
» 347.	—	Uso del ghiaccio naturale	284
» 348.	—	Introduzione di ghiaccio naturale	284
» 349.	—	Acque gassose	284
» 350.	—	Divieto particolare di vendita di acque gassose	284
» 351.	—	Confezione e vendita dei detersivi liquidi	286

CAPO XVI

Suppellettili da cucina ed oggetti d'uso casalingo Giocattoli — Profumeria

ART. 352.	—	Suppellettili vietate	Pag. 286
» 353.	—	Divieto di usare colori nocivi	288
» 354.	—	Carte da involti	288
» 355.	—	Foglie per involti	288
» 356.	—	Tappezzerie	288
» 357.	—	Giocattoli	288
» 358.	—	Cosmetici e tinture	290
» 359.	—	Dentifrici	290
» 360.	—	Ciprie	290
» 361.	—	Petrolio e gas per illuminazione	290

TITOLO IV

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO I

Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo

ART. 362.	—	Obblighi dei medici per le malattie infettive	Pag. 294
» 363.	—	Denunce di malattie infettive	294
» 364.	—	Malattie soggette a denuncia	296
» 365.	—	Modalità per la denuncia di malattie infettive e diffusive	298
» 366.	—	Malattie infettive nelle scuole	298
» 367.	—	Moduli per le denunce	298
» 368.	—	Consigli del medico per casi di malattie infettive e diffusive	300
» 369.	—	Provvedimenti contro le malattie infettive	300
» 370.	—	Esame batteriologico	300
» 371.	—	Disinfezioni	302
» 372.	—	Divieto di alloggiare in locali non disinfettati	302
» 373.	—	Trasporto degli infermi per malattie infettive	302
» 374.	—	Biancheria degli infermi per malattie infettive	304
» 375.	—	Isolamento degli infermi	304
» 376.	—	Obblighi dei cittadini	304
» 377.	—	Tubercolosi in abitazioni collettive	304
» 378.	—	Disinfezioni di oggetti vari messi in circolazione	304
» 379.	—	Padiglione per pubblici spettacoli	306
» 380.	—	Sputacchiere	306
» 381.	—	Tutela igienico-sanitaria del rapporto di lavoro domestico	306

CAPO II

Barbieri e parrucchieri

ART. 382.	—	Disciplina dell'attività di barbiere, parrucchiere ed affini	Pag. 308
-----------	---	--	----------

CAPO III

Misure speciali straordinarie nei casi di malattie esotiche

ART. 383. — Norme generali	Pag. 310
» 384. — Isolamento degli infetti	310
» 385. — Persone provenienti da luoghi infetti	310
» 386. — Oggetti provenienti da luoghi infetti	310
» 387. — Divieti di fiere e pubbliche riunioni	312
» 388. — Casi sospetti	312

CAPO IV

Malattie veneree e tutela igienica del baliatico

ART. 389. — Malattie veneree	Pag. 312
» 390. — Tutela del baliatico	312
» 391. — Sifilide da baliatico	312

CAPO V

Misure contro la diffusione della tubercolosi

ART. 392. — Cautele contro la diffusione della tubercolosi	Pag. 314
» 393. — Morte o cambiamento d'alloggio di un tubercolotico	314

CAPO VI

Misure di profilassi speciali

ART. 394. — Divieto di fumare e di sputare	Pag. 314
» 395. — Disinfezioni pubbliche e private	314

CAPO VII

Vaccinazione antivaiolosa

ART. 396. — Vaccinazione antivaiolosa	Pag. 316
» 397. — Obbligo della vaccinazione	316
» 398. — Registrazione delle vaccinazioni	316
» 399. — Responsabilità dei genitori	318
» 400. — Vaccinazioni nelle collettività	318

CAPO VIII

Vaccinazione antitiflica ed antidifterica

ART. 401. — Obbligo della vaccinazione antitiflica	Pag. 318
» 402. — Comunicazione scritta all'Ufficiale sanitario	320
» 403. — Modalità per la vaccinazione antitiflica	320
» 404. — Vaccinazione antidifterica	320
» 405. — Registri delle vaccinazioni antidifteriche	320
» 406. — Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati	322
» 407. — Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche	322

CAPO IX

Vaccinazione antitetanica e antipoliomielitica

ART. 408. — Vaccinazione antitetanica - Obbligatorietà	Pag. 322
» 409. — Modalità per la vaccinazione antitetanica	324
» 410. — Vaccinazione antipoliomielitica - Obbligatorietà	324

ART. 411. — Responsabilità circa l'osservanza dell'obbligo della vaccinazione antitetanica ed antipoliomielitica	Pag. 326
» 412. — Documenti comprovanti la subita vaccinazione antitetanica ed antipoliomielitica	326

CAPO X

Malattie infettive degli animali

ART. 413. — Disposizioni sulla vigilanza veterinaria	Pag. 326
» 414. — Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame	328
» 415. — Malattie infettive del bestiame	328

CAPO XI

Misure di profilassi generale per le malattie del bestiame

ART. 416. — Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame	Pag. 330
» 417. — Distruzione di animali morti	330
» 418. — Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame	330
» 419. — Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito	330
» 420. — Vigilanza sui mercati e sulle fiere	332
» 421. — Requisiti degli abbeveratoi	332
» 422. — Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie dagli animali all'uomo	332
» 423. — Richiamo delle disposizioni di carattere generale	332

CAPO XII

Misure per la profilassi della rabbia

ART. 424. — Importazione	Pag. 334
» 425. — Disposizioni per la detenzione di cani	334
» 426. — Denuncia di casi di morsicatura di cani e gatti	334
» 427. — Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia	336

CAPO XIII

Profilassi di particolari malattie infettive del bestiame

ART. 428. — Profilassi della brucellosi bovina	Pag. 336
» 429. — Profilassi della brucellosi ovina e caprina	336
» 430. — Profilassi della tubercolosi bovina	338
» 431. — Profilassi dell'afta epizootica	338
» 432. — Profilassi della febbre catarrale degli ovini	338
» 433. — Profilassi della faringo-tracheite infettiva del pollame	340

CAPO XIV

Lotta contro le mosche

ART. 434. — Accumulo e gettito delle immondizie	Pag. 340
» 435. — Immondizie degli stabilimenti industriali	342
» 436. — Deposito di letame, concimi e simili	342
» 437. — Carri per il trasporto delle immondizie	344
» 438. — Lotta contro le mosche nelle scuderie, stalle e simili	344
» 439. — Tenute di polli, conigli ed animali da cortile	344
» 440. — Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici	346
» 441. — Trasporto di alcuni generi alimentari	346
» 442. — Stabilimenti di sostanze alimentari	348
» 443. — Doveri di venditori ambulanti	348
» 444. — Stallaggi a carattere industriale e commerciale	348

TITOLO V
POLIZIA MORTUARIA

CAPO I
Denunce

ART. 445. — Obbligo della denuncia	Pag. 350
» 446. — Decessi di persone prive di assistenza - Rinvenimento di cadaveri	350
» 447. — Accertamento della morte	352
» 448. — Denunce per cause criminose e malattie infettive	352

CAPO II
Periodo di osservazione

ART. 449. — Durata del periodo di osservazione	Pag. 352
» 450. — Custodia dei cadaveri	354
» 451. — Depositi di osservazione	354

CAPO III
Trasporto delle salme

ART. 452. — Obbligo della cassa	Pag. 354
» 453. — Casse per inumazione e tumulazione	356
» 454. — Casse per trasporti fuori Comune	356
» 455. — Trasporto di cadaveri	356
» 456. — Sosta alla chiesa	358
» 457. — Speciali onoranze funebri	358
» 458. — Trasporto di morti per malattie contagiose	358
» 459. — Trasporti fuori Comune	358
» 460. — Iniezioni conservative	360

CAPO IV
Sepulture

ART. 461. — Cimitero	Pag. 360
» 462. — Camera mortuaria	360
» 463. — Inumazioni	362
» 464. — Tumulazioni	362
» 465. — Distruzione di casse e fiori	362

CAPO V
Cremazione

ART. 466. — Ara crematoria	Pag. 362
» 467. — Autorizzazione prefettizia per trasporti di cadaveri da cremare o di ceneri	364
» 468. — Modalità della cremazione	364
» 469. — Urne cinerarie	364
» 470. — Collocamento delle urne	364
» 471. — Consegna delle urne	366

CAPO VI
Autopsia, maschere, imbalsamazioni

ART. 472. — Autopsie	Pag. 366
» 473. — Autopsie negli ospedali	366

ART. 474. — Maschere	
» 475. — Imbalsamazione	Pag. 366

CAPO VII

Rimozione delle salme

ART. 476. — Distinzione delle esumazioni	Pag. 368
» 477. — Esumazioni ordinarie	368
» 478. — Raccolta di ossa	368
» 479. — Esumazioni straordinarie	370
» 480. — Limiti alle esumazioni	370
» 481. — Rimozioni da tumuli	370

CAPO VIII

Disposizioni generali e penalità

ART. 482. — Applicazione del regolamento	Pag. 370
» 483. — Applicazione di altre leggi	372
» 484. — Penalità	372
» 485. — Provvedimenti d'urgenza	372
» 486. — Concessione di deroghe	372

TITOLO I

VIGILANZA SANITARIA

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

ARTICOLO 1

Autorità ed organi sanitari

Alla tutela della sanità pubblica ed all'osservanza dei regolamenti in materia sanitaria, nel territorio comunale vedono il Sindaco e l'Ufficiale sanitario, secondo le rispettive competenze.

I servizi municipali d'igiene sono espletati dall'Ufficiale e dal personale dell'Ufficio d'igiene, col concorso, ove occorre, altri uffici municipali.

ARTICOLO 2

Tenuta dei registri delle arti e professioni

A norma delle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficio 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) delle 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, ristoranti, 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.

ARTICOLO 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 agli 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.

ARTICOLO 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

sempre 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.

ARTICOLO 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'Ufficio 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.

CAPO II

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA-OSTETRICA E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DEI MEDICINALI

ARTICOLO 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 nello elenco degli ammessi alla cura sanitaria gratuita.

ARTICOLO 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 del-

l'art. 66 del 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 per 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.

ARTICOLO 8

Elenco degli aventi diritto alla cura sanitaria gratuita

L'elenco delle persone ammesse alla cura sanitaria gratuita è deliberato dalla Giunta municipale entro il 15 dicembre di ogni anno per l'anno successivo, dietro parere dei medici condotti, ciascuno per i dimoranti nella propria condotta, e dell'Ufficiale sanitario.

L'elenco è poscia comunicato ai medici ed alle ostetriche condotti, a cui devono pure notificarsi le varianti all'elenco che si verificano durante l'anno.

Ad ogni famiglia avente una o più persone iscritte nell'elenco di cui trattasi, è rilasciata una tessera nella quale sono indicate le generalità di ciascuna persona ammessa alla cura gratuita e la condotta alla quale la famiglia è assegnata.

ARTICOLO 9

Somministrazione gratuita di medicinali

Per la somministrazione gratuita dei medicinali agli iscritti nell'elenco di cui all'articolo precedente valgono le norme determinate da apposito regolamento comunale.

CAPO III

SERVIZI DI VIGILANZA

ARTICOLO 10

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, stabilimenti, laboratori, abitazioni, ed in luoghi di pubblico trattenimento.

ARTICOLO 11

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 d'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, nonchè tutte le altre eventuali disposizioni di legge o locali che possano concernerli.

ARTICOLO 12

Verbali di contravvenzione

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 addotti per il rifiuto.

ARTICOLO 13

Sequestri per contravvenzioni

Le sostanze, oggetto di contravvenzione, 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 addotti.

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, e 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.

MODIFICAZIONI — AGGIUNTE

ARTICOLO 14

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 o 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 di 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 di 250 o 300 grammi. Nulla si aggiungerà al campione che si porta in laboratorio, la cui analisi viene eseguita nel più breve tempo.

ARTICOLO 15

Provvedimenti in relazione al risultato delle analisi dei campioni

Quando dall'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 Vete-

MODIFICAZIONI — AGGIUNTE

rinario 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 Ministro per la sanità nel termine di 15 giorni.

ARTICOLO 16

Divieti per il personale di vigilanza

Al personale addetto ai servizi di ispezione è proibito:

a) di applicarsi direttamente o indirettamente per proprio od altrui 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.

CAPO IV

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

ARTICOLO 17

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 ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel Comune la loro professione, devono, a ter-

mine dell'art. 100 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 nel 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 dal 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.

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

L'Ufficiale sanitario denuncerà al Medico provinciale chiunque eserciti abusivamente professioni sanitarie ed affini.

ARTICOLO 18

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 di cui al successivo art. 29.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti o esercitati senza la autorizzazione suddetta. Può, altresì, ordinare la chiusura, per una durata non superiore a tre mesi, degli ambulatori nei quali fossero constatate violazioni alle 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 chi 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 alla autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati in cui i medici generici o specializzati, compresi gli odontoiatri, esercitano la loro professione.

ARTICOLO 19

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, corredandola 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 ambulatorio già autorizzato.

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 approvate con D. P. R. 19 marzo 1956, n. 303.

In particolare i locali adibiti ad ambulatori 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 materiali pure impermeabili, suscettibili di facile lavatura e disinfezione. Le latrine annesse agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dall'art. 99 del presente regolamento.

ARTICOLO 20

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.

ARTICOLO 21

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, nonchè dell'Ufficiale sanitario o del Veterinario comunale.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie e quella relativa agli stabilimenti balneari di cui al comma primo dell'art. 150 del presente regolamento.

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

ARTICOLO 22

Modalità per l'autorizzazione alla pubblicità sanitaria

In ottemperanza alle disposizioni di cui all'articolo precedente gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere le autorizzazioni alla diffusione 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 dalla 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 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 « specialista » 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, po-

trà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es.: « ulcera gastroduodenale », « vene varicose », malattie veneree e della pelle », ecc.).

ARTICOLO 23

Piante officinali ed erboristeria

Chiunque intenda raccogliere piante officinali (piante medicinali, aromatiche e da profumo, comprese nell'elenco approvato con R. D. 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 utilizzarle 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 la facoltà di vendere al minuto, riservata ai farmacisti, verrà registrato presso l'Ufficio d'igiene in apposito registro.

Non è considerato erborista, nè raccoglitore chi distilla piante e ne tenga per uso proprio o della famiglia, senza farne commercio, in quantità non superiore a quella consentita dall'elenco, approvato con R. D. 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, colquintide, digitale, dulcamara, elleboro bianco, edula campana, erborota, fanfara, fallandrio, frangula, frassino da manna, genepi, genziana, giusquamo, imperatoria, issocuo, iva, lavanda vera, lavanda spigo, lycopodio, limonella, liquirizia, melissa pinomugo, psillo, polio montano, dabina, saponaria, scilla marittima, spincervino, stafisaglia, stramonio, tanaceto, tarassaco, tiglio, timo-volgare, valeriana.

ARTICOLO 24

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.

ARTICOLO 25

Registro 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 23 giugno 1927, n. 1070.

ARTICOLO 26

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 e 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.

ARTICOLO 27

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 durata della gravidanza.

ARTICOLO 28

Donatori di sangue

Chiunque intenda fare donazione di sangue, dovrà essere iscritto, previa domanda munita di un certificato di visita medica preliminare rilasciata dall'Ufficiale sanitario, nell'elenco dei donatori di sangue vo-

lontari 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 Iasky);

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 di donatore di sangue professionale, o volontario oppure di 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.

CAPO V

ASSISTENZA E VIGILANZA VETERINARIA

ARTICOLO 29

Autorità ed organi di vigilanza

Per i servizi veterinari il Comune dispone di un Ufficio veterinario comunale.

Dell'Ufficio veterinario comunale fanno parte i veterinari condotti addetti al servizio di assistenza veterinaria ed il direttore del pubblico macello, ove venga istituito il relativo posto.

Qualora nel Comune vengano istituite più condotte, oppure, oltre alle condotte, venga istituito un posto di direttore del pubblico macello, ad uno dei veterinari suddetti saranno attribuite le funzioni di Veterinario comunale capo.

Qualora nel Comune sia stato istituito, invece, un solo posto di Veterinario, il titolare del posto avrà anche la direzione dell'Ufficio veterinario comunale.

Il dirigente l'Ufficio veterinario comunale, nell'esercizio delle funzioni di polizia, vigilanza ed ispezione veterinaria è Ufficiale governativo e, come tale, dipende dal Veterinario provinciale del quale esegue gli ordini.

Qualora il dirigente dell'ufficio suddetto rivesta la qualifica di

Veterinario capo, egli può delegare le funzioni di Ufficiale governativo all'altro Veterinario del Comune con l'approvazione del Veterinario provinciale.

ARTICOLO 30

Compiti del Veterinario preposto alla direzione dell'Ufficio veterinario comunale

Il Veterinario preposto alla direzione dell'Ufficio veterinario comunale, quale Ufficiale governativo:

a) provvede all'applicazione delle disposizioni concernenti la pulizia veterinaria e la vigilanza sanitaria sugli alimenti di origine animale;

b) vigila sullo stato sanitario del patrimonio zootecnico e ne tiene informato il Veterinario provinciale;

c) vigila sulla esecuzione delle leggi e dei regolamenti interessanti i servizi veterinari; di ogni trasgressione fa denuncia al Veterinario provinciale ed al Sindaco;

d) propone al Veterinario provinciale ed al Sindaco i provvedimenti necessari nell'interesse del servizio;

e) assiste il Sindaco nell'esecuzione dei provvedimenti di sua competenza;

f) dà parere su rilascio delle autorizzazioni e licenze di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria;

g) segnala all'Ufficiale sanitario i casi di zoonosi verificatesi negli animali e riceve dall'Ufficiale sanitario le comunicazioni nei casi delle malattie accertate nell'uomo;

h) esercita tutte le altre attribuzioni e lui demandate dalle leggi e dai regolamenti.

ARTICOLO 31

Condotte veterinarie

Il territorio comunale, agli effetti del servizio zoiatrico, è diviso in condotte veterinarie, alle quali sono preposti veterinari condotti.

Il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei veterinari condotti, i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio sono determinati nello speciale regolamento di cui all'art. 66 del T. U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, modificata dall'art. 2 della legge 15 febbraio 1963, n. 151.

Per il servizio di assistenza e di vigilanza zoiatrica in una o più condotte veterinarie, il Comune potrà unirsi in consorzio con altro Comune contermine, ai sensi dell'art. 63 del T. U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e dell'art. 3 del D. P. R. 11 febbraio 1961, n. 264, e ciò con l'applicazione delle norme indicate nell'art. 65 del suddetto testo unico n. 1265.

ARTICOLO 32

Direzione del pubblico macello

Uno speciale regolamento adottato dal Consiglio comunale stabilirà lo stato giuridico ed economico del Direttore del pubblico macello.

Il Direttore del macello pubblico:

- a) ha la direzione tecnica ed amministrativa dello stabilimento e del mercato del bestiame a questo annesso;
- b) ordina e regola i servizi del personale alla sua dipendenza;
- c) è responsabile dell'ordine e della disciplina dello stabilimento;
- d) è responsabile della tenuta del registro delle macellazioni;
- e) fa le proposte opportune a chi di competenza dei provvedimenti che ritiene necessari all'interesse del servizio.

Qualora le mansioni di direttore dell'Ufficio veterinario comunale siano attribuite ad altro Veterinario, egli lo sostituisce in caso di vacanza del posto.

Nel caso che non sia stato istituito il posto di Direttore del pubblico macello, le attribuzioni relative sono esercitate dal Veterinario comunale con funzioni di Ufficiale governativo.

ARTICOLO 33

Funzionamento del pubblico macello

I servizi del macello pubblico e di quelli privati e della bassa macellazione sono disciplinati dal regolamento speciale deliberato dal Consiglio comunale, a norma dell'art. 8 del R. D. 20 dicembre 1928, n. 3298. La macellazione e l'ispezione delle carni verranno eseguite unicamente nelle ore in cui potrà utilizzarsi la luce naturale.

ARTICOLO 34

Denunce di malattie infettive e di morte di animali

I veterinari esercenti nel Comune, i proprietari e detentori, a qualunque titolo, di animali domestici, i capi delle stazioni ferroviarie, nonchè i conduttori di stallaggi o di stalle sono obbligati, a norma del regolamento governativo di polizia veterinaria, a denunciare immediatamente al Sindaco, a mezzo dell'Ufficiale sanitario, qualunque caso di malattia infettiva del bestiame accertata o sospetta.

Sono pure obbligati alla denuncia di ogni caso di aborto epizootico, d'ogni parto prematuro o di qualsiasi caso di morte, indicandone la causa.

ARTICOLO 35

Trasporto di animali morti

Avvenuta la constatazione della morte degli animali da parte dei veterinari condotti, questi debbono rilasciarne certificato sull'ap-
po-

sito modulo dell'Ufficio d'igiene e gli animali stessi debbono essere trasportati, a cura e spese del proprietario, alla sardigna comunale eccezione fatta per quelli morti in seguito a morva, carbonchio ematico, sintomatico e rabbia, i quali non possono essere rimossi dal luogo, prima che l'Ufficio d'igiene intervenga a dare le disposizioni del caso.

Questo certificato non è richiesto per i feti e per gli animali neonati.

La visita del Sanitario ed il certificato relativo possono omettersi nei soli casi di infortunio che si verifichino in luoghi pubblici od aperti al pubblico.

Comunque è vietata l'introduzione nel territorio comunale di animali morti.

ARTICOLO 36

Operazioni su animali morti

Gli animali morti non possono essere sezionati, scuoiati o sottoposti ad altre operazioni se non nei locali municipali a ciò espressamente adibiti o per necessari accertamenti diagnostici da parte dei veterinari comunali.

ARTICOLO 37

Mandrie e greggi

Le mandrie e le greggi non possono entrare nel territorio comunale, anche se solo per passaggio, senza l'autorizzazione del Sindaco.

ARTICOLO 38

Mercati di bestiame

I mercati di bestiame debbono essere tenuti nelle località a ciò adibite dal Comune, con le norme sancite da apposito regolamento comunale.

La spedizione ed il ricevimento del bestiame hanno luogo sempre con le norme contemplate nel suddetto regolamento.

ARTICOLO 39

Permessi per pubblici stallaggi, scuderie, stalle di sosta, case di cura, mascalcie e circhi equestri

Chi intenda attivare un esercizio di pubblico stallaggio o aprire scuderie destinate al servizio del pubblico, stalle per animali equini, case di cura zoiatrica e mascalcie e far funzionare circhi equestri,

serragli e simili, deve ottenere l'autorizzazione comunale che viene concessa solo quando l'Ufficiale sanitario od il Veterinario comunale, nel campo delle rispettive specifiche competenze, abbia emesso parere favorevole.

Non sono consentiti stallaggi per bovini, suini ed ovini nell'ambito dell'agglomerato urbano e degli agglomerati frazionali.

ARTICOLO 40

Istituti di cura zootrica

L'apertura di un istituto di cura zootrica è subordinata alla ottemperanza delle seguenti condizioni:

1) che risulti da dichiarazione formale che un veterinario assume la direzione e la responsabilità dell'esercizio;

2) che le stalle, le gabbie ed i locali di operazioni siano costruiti secondo le norme d'igiene ed abbiano una abbondante dotazione di acqua;

3) che vi sia sempre un reparto di isolamento per gli animali affetti da forme contagiose;

4) che detti istituti, specialmente quando trattasi di curare cani, si trovino lontani dai centri abitati affinché non rechino danno o molestia al vicinato.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite in luogo appartato e sottratto completamente alla vista del pubblico.

ARTICOLO 41

Mascalcie

L'autorizzazione all'esercizio di una mascalcia deve essere data dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario ed è subordinata alla osservanza delle seguenti disposizioni:

1) che la mascalcia sorga al di fuori dell'agglomerato urbano;

2) che i locali siano provvisti, oltre che di pavimento impermeabile, di un numero sufficiente di porte e finestre per assicurare ampia e costante ventilazione, nonchè della cappa di tiraggio e di altro impianto idoneo a dare sfogo al fumo;

3) che le dimensioni dei locali e la loro disposizione interna siano tali da impedire che gli animali riescano ad offendere le persone.

Nelle mascalcie gli animali non possono sostare oltre il tempo necessario alle operazioni di ferratura.

Se vi compiono cure, si dovranno osservare le prescrizioni di cui all'articolo precedente.

È vietato introdurre animali affetti da malattie infettive e contagiose.

CAPO VI
VIGILANZA IGIENICA
ED ASSISTENZA SANITARIA NELLE SCUOLE

ARTICOLO 42

I servizi di vigilanza igienica e di 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 nell'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 di 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 (1).

(1) Questa Casa Editrice ha pubblicato un regolamento tipo per la disciplina dei servizi succitati.

TITOLO II

IGIENE DEL SUOLO E DEGLI ABITATI

CAPO I

SUOLO PUBBLICO ED ACQUE SUPERFICIALI

ARTICOLO 43

Deposito di rifiuti sul suolo pubblico

Fermo restando quando 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.

ARTICOLO 44

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 o delle loro dipendenze, nei locali degli istituti di cura, di prevenzione o 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.

ARTICOLO 45

Depositi di immondizie

Le spazzature delle case 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 nè sulla pubblica via nè sulla porta di casa.

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

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 di 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 dell'Autorità 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 all'art. 14 della legge 20 marzo 1941, n. 366 e quelle relative alla lotta contro le mosche prescritte dagli articoli 427, 428 e 429 del presente regolamento.

ARTICOLO 46

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 atta ad impedire la infiltrazione delle acque piovane e provviste di un tubo esalatore di diametro proporzionato alla capacità della fossa che si innalzi sopra il tetto della casa e di quelle limitrofe. Dovrà distare 50 m. almeno dai pozzi o dai depositi o serbatoi di acqua potabile.

ARTICOLO 47

Vuotatura degli immondezzai

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

ARTICOLO 48

Acque luride e rifiuti

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

ARTICOLO 49

Scolo delle acque meteoriche

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

ARTICOLO 50

Immissione nei corsi di acqua e nei fossi stradali

Nei corsi di acqua che scorrono nel territorio comunale, nonchè 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 di acqua suddetti o nei fossi stradali, devono aver subito una conveniente correzione e depurazione.

Nessuna attività industriale od artigianale potrà essere autorizzata se non risulta documentato che i rifiuti della lavorazione non arrecheranno danno od 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 d'acqua aventi una portata di magra insufficiente ad assicurare una adeguata diluizione ed ossigenazione.

Le acque residue delle 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. non superiore a 250 mg/l.

ARTICOLO 51

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.

ARTICOLO 52

Deflusso delle acque

Ferme 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 pluviali.

È vietata la esecuzione di qualsiasi lavoro in sottosuolo che ostacoli il regolare deflusso delle acque sotterranee per cui queste, innalzandosi, possano rendere umido il terreno superficiale.

È 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 necessari per scolo permanente delle acque. In caso di inadempimento o di ritardo, il Sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente.

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

ARTICOLO 53

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 dai 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 o carbone sul suolo pubblico può compiersi solamente 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.

ARTICOLO 54

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.

ARTICOLO 55

Irrigazioni a scopo agricolo; concimazioni e disinfezioni 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 producano 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 disinfezione 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 chiedere speciale autorizzazione dell'Autorità comunale ai fini della tutela igienico-sanitaria.

ARTICOLO 56

Macerazioni di piante tessili

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

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

I bacini di macerazione devono distanziare almeno 200 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 sbocanti lungi l'abitato.

È vietato d'immettere le acque derivanti dalla vuotatura dei maceri da canapa nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune, senza avere chiesta ed ottenuta una speciale autorizzazione dal Sindaco, che sarà concessa quando non sia possibile provvedere altrimenti, solamente dal 1° ottobre al 30 maggio, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario.

ARTICOLO 57

Cave

È vietato aprire ed esercitare cave di prestito o scavi per prelevamento di 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 edilizia.

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 rigorosamente vietato versare materiale contenente immondizie di qualsiasi natura e provenienza.

ARTICOLO 58

Battitura e spolveratura di oggetti

Sul suolo pubblico od aperto al pubblico è vietato di 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 ore 8,30 nei mesi di maggio a tutto settembre od oltre le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale, ecc.)

4
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 ore 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 è 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 i casi di malattie infettive e diffuse.

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

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 od anditi interni, lo scuotimento o spolveramento anzidetto sarà tollerato entro l'orario sopra indicato e lo stendimento della biancheria e dei panni da asciugare sarà consentito solamente nei luoghi e nelle modalità stabilite dall'Autorità comunale.

ARTICOLO 59

*Disposizioni contenute in leggi speciali
circa il deflusso delle acque e la loro tutela 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 alle disposizioni contenute in leggi speciali.

CAPO II

PULIZIA DEI VICOLI, CORTILI ED ALTRI SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

ARTICOLO 60

Vicoli e passaggi privati

I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, 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 cagionare scontri, umidità, cattive esalazioni o menomare la aereazione naturale.

Negli stessi ambienti è vietato esercitare o tenere industrie; la-

boratori, 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'aereazione 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 o con qualsiasi altro mezzo.

ARTICOLO 61

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 al proprietario dello stabile.

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorsero per i provvedimenti ordinati dall'Autorità comunale nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

CAPO III

ACQUA POTABILE

ARTICOLO 62

Vigilanza sulle acque

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

Gli acquedotti sono soggetti alla 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 antitifica.

ARTICOLO 63

Provvista dell'acqua potabile negli abitati

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 di 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, di 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 e parrucchiere, 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 dall'Ufficiale sanitario.

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

ARTICOLO 64

Allacciamenti 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 a contatore, escluso l'impiego di vasche, o di serbatoi, di qualsiasi dimensione, che potranno eccezionalmente essere permessi solo quando l'acqua debba servire ad uso industriale, per i bagni, per le latrine, ecc. Ogni presa o distribuzione d'acqua della condotta pubblica richiesta da privati deve corrispondere a tutte le speciali norme dettate in proposito dall'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 ultime 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 e 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 allaccia-

mento, saranno soppressi e riempiti con materiali inerti tutti i pozzi d'acqua, le cisterne, 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, di stabili vicini, il condominio è obbligato a permettere al condomino o all'inquilino il passaggio di tubi conduttori di acqua.

In caso di inadempienza 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 nella distribuzione ed erogazione dell'acqua sono soggetti alla vigilanza del personale municipale, perchè siano eseguiti secondo le seguenti prescrizioni:

a) chi intenda utilizzare, con impianti fissi, acqua di sottosuolo, di sorgente, di cisterna, ecc., dovrà farne preventiva domanda all'Autorità comunale, corredandola 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 utilizzanti acque derivate dal sottosuolo, da sorgenti, da cisterne, ecc., comunque tale collegamento possa essere eseguito ed anche se provvisto di dispositivi di sicurezza;

c) chi intenda ulteriormente sollevare con mezzi meccanici acqua dell'acquedotto cittadino, dovrà presentare preventiva domanda all'Autorità comunale uniformandosi comunque alla prescrizione di interporre un serbatoio di raccolta di sufficiente capacità ed igienicamente protetto fra la tubazione 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, nonchè di revocare l'autorizzazione stessa.

ARTICOLO 65

Fontanelle

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

ARTICOLO 66

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 de-

marcata 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 deve 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 dipendenze, nonchè di praticare abusive prese di acqua.

I guasti e le prese abusive saranno riparati a spese degli autori, senza pregiudizio delle ulteriori azioni 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 un raggio di 15 metri attorno ai pozzi di uso pubblico.

È pure vietato in questa zona il lavaggio delle biancherie.

ARTICOLO 67

Pozzi

I pozzi per uso domestico, nella zona del Comune nella quale non giunge acqua condotta, devono avere acqua dichiarata potabile dall'Ufficio municipale 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 o domestico. In tal caso, però, il proprietario dovrà munire ogni bocca di presa di un cartello fisso e resistente con la dicitura ben chiara « Acqua non potabile ».

Detti pozzi devono essere:

a) ubicati possibilmente a monte delle abitazioni, a distanza non inferiore a metri 50 da 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 muniti di pompa per l'attingimento;

d) circondati da una pedana di protezione, in cemento, nel raggio di almeno metri 2, 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 consentono 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 ed alla 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, nonchè per la lavatura di recipienti destinati a contenere dette sostanze e bevande.

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

ARTICOLO 68

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 potabile con altri mezzi.

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

ARTICOLO 69

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 autorizzata colle modalità stabilite dall'art. 64 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.

CAPO IV

COSTRUZIONI EDILIZIE

ARTICOLO 70

Disposizioni di carattere generale

Per le costruzioni edilizie dovranno osservarsi le disposizioni contenute nel Regolamento edilizio comunale e nel programma di fabbricazione ed ove vi sia un piano regolatore generale del Comune, anche 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.

ARTICOLO 71

Domande per lavori edilizi

Chi vuole intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure lavori di costruzione, di ampliamento o di semplice riattamento, di qualsiasi importanza, di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco per ottenere il permesso, con le norme indicate nel Regolamento edilizio.

La domanda va corredata da una relazione illustrativa con l'indicazione dei materiali da impiegare nei prospetti esterni e da disegni, in quattro esemplari, dai quali risultino chiaramente la distribuzione e l'uso del fabbricato in ogni singola parte, l'ubicazione del pozzo laddove non vi sia conduttura d'acqua potabile o la distribuzione dell'acqua potabile, l'ubicazione delle latrine, dei condotti o pozzi neri, dei mondezzei, delle stalle e dei letamai (anche in riguardo alla salubrità dei fabbricati limitrofi) il sistema adottato per impedire eventuali esalazioni nocive ed, in genere, perchè siano rispettate tutte le norme stabilite nel presente Regolamento e da quello edilizio.

I disegni (di cui un esemplare rimarrà presso l'Ufficio d'edilizia e uno presso l'Ufficio d'igiene) debbono in ogni caso essere presentati nella scala e formato richiesti dal Regolamento edilizio.

Il Sindaco decide sulla domanda prescelta, previo il parere dell'Ufficiale sanitario e sentiti l'Ufficio di edilizia e la Commissione edilizia, in conformità alle disposizioni di cui al precedente articolo.

ARTICOLO 72

Ricostruzione e riattamenti dei fabbricati esistenti

Per la ricostruzione di un fabbricato esistente o per il riattamento di una sua parte, il Sindaco, previo il parere dell'Ufficiale

sanitario e dell'Ufficio di edilizia e, quando occorra, della Commissione edilizia, può fare, caso per caso, speciali concessioni quando risultino evidenti le migliorie igieniche da apportarsi agli stabilimenti fabbricati.

Dette concessioni, però, si intendono limitate a ciò che è trincerato al fabbricato stesso (superficie minima degli ambienti abitabili, loro altezza e cubatura, ecc.), restando vietati quei lavori di sopraelevazione, miglioramento, riparazione e grande manutenzione che non siano consentiti dalla legge urbanistica o dal regolamento edilizio comunale o dalle norme di attuazione del piano regolatore generale.

ARTICOLO 73

Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni

Agli effetti di quanto prescritto negli articoli precedenti, il Sindaco, mediante personale degli Uffici di igiene e tecnico, può sempre fare vigilare i lavori e visitare le case durante il periodo della costruzione e ricostruzione, riattamento o riparazione per assicurarsi che la costruzione, la riforma dell'edificio ed, in genere, tutte le opere murarie, che possano modificare le condizioni sanitarie ed igieniche dello stesso, rispondano convenientemente alle prescrizioni del presente Regolamento.

Il costruttore deve sempre lasciare libero accesso nel cantiere e nei locali di lavoro al personale delegato dall'Amministrazione comunale per accertare la osservanza delle leggi e di tutte le prescrizioni regolamentari e speciali.

ARTICOLO 74

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 suolo corrispondente sia bonificato.

ARTICOLO 75

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 quelle di rifiuto o luride, se tale livello non sia rialzato sufficientemente.

ARTICOLO 76

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 dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

ARTICOLO 77

Scolo delle acque

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

ARTICOLO 78

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.

ARTICOLO 79

Materiali impermeabili

Nei nuovi fabbricati o in quelli ricostruiti, le fondazioni devono sempre 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.

ARTICOLO 80

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 cm. 45 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 di cui all'art. 71. L'autorizzazione può essere data caso per caso.

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

ARTICOLO 81

Ampiezza dei cortili

L'area dei cortili non deve essere inferiore alla quinta parte della somma delle superfici, senza detrazione dei vuoti, dei muri che le recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alle cornici di coronamento dei muri perimetrali.

L'altezza massima dei muri prospicienti sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la normale media tra le pareti opposte.

La normale minima condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto deve essere di metri 6.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato aperto sul cortile. Negli altri casi di profondità maggiore le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate appresso per le chiostrine medesime.

Allorchè, in arretrato rispetto ad uno o più lati di un cortile, esistono muri di fabbrica che superino l'altezza dei lati stessi, il computo del cortile — e per gli effetti del presente articolo — si fa considerando lo stesso in conto ciascuno dei detti muri di maggiore altezza.

L'area dei cortili s'intende netta da quella delle proiezioni orizzontali dei ballatoi o di qualsiasi altra sporgenza sotto gronda, eccedente il ventesimo dell'area totale dei cortili stessi.

Nei cortili aventi un lato necessariamente aperto è consentita un'altezza di fabbricato corrispondente al doppio della larghezza media del cortile, quante volte il lato necessariamente aperto non sia inferiore alla larghezza media del cortile stesso e semprechè questa larghezza media non sia inferiore a m. 6.

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 bene aereati nelle proporzioni degli altri ambienti normali.

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

ARTICOLO 82

Cortili secondari

Fatta eccezione per le case a tipo popolare, è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di

quattro stanze per ciascun piano, semprechè l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze, oltre l'ingresso e gli accessori.

Ogni cortile secondario deve avere un'area minima di un dodicesimo della somma delle superfici dei muri che lo circondano.

La normale minima misurata tra una finestra e il muro opposto deve essere di m. 4, se i muri prospicienti il cortile non superano m. 10 di altezza, di m. 4,50 se l'altezza è compresa fra m. 10 e m. 16 e di m. 5 se l'altezza è superiore di m. 16.

I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza. Nei cortili secondari non sono permesse rientranze nei perimetri.

ARTICOLO 83

Pozzi di luce e chiostrine

È permessa la costruzione di chiostrine allo scopo soltanto di dare aria e luce a scale, latrine, acquai, stanze da bagno, corridoi, esclusa ogni altra destinazione di ambienti anche nei piani terreni. Ogni chiostrina deve avere un'area libera uguale almeno ad un diciottesimo della somma delle superfici dei muri che la limitano, e la normale, misurata tra una finestra e il muro opposto, dovrà essere di m. 2,50 se la chiostrina non supera i m. 10 di altezza, di m. 3 se l'altezza è compresa tra m. 10 e 16, e di m. 3,50 se l'altezza è superiore ai m. 16.

Le chiostrine devono essere aereate dal basso, per mezzo di corridoi o passaggi, ed essere facilmente accessibili per la nettezza necessaria.

ARTICOLO 84

Cortili e chiostrine a confine di proprietà

Per i cortili e per le chiostrine da costruire sul confine di altre proprietà, debbono sempre essere soddisfatte le condizioni di area minima e di minima normale stabilite nei precedenti articoli, tenuto conto della massima altezza che potrebbero raggiungere sulla linea di confine le costruzioni dei vicini, secondo le norme del presente regolamento e di quello edilizio, in relazione alle vie su cui prospettano i lotti limitrofi, e ciò allo scopo di non creare servitù sui fondi vicini e non pregiudicare in alcun modo le possibilità costruttive dei confinanti.

A tale norma si può derogare quando il proprietario che vuol costruire adduca un atto di costruzione di servitù a carico del fondo vicino e del proprio, dal quale risulti stabilito sul confine, per contributo delle due o più proprietà o a carico di una sola tra esse, un cortile (o chiostrina) che risponde all'altezza dei muri che lo dovranno fiancheggiare.

Nell'atto di costituzione di servitù, regolarmente trascritto, deve essere dichiarato che le medesime non potranno essere rinunciate nè estinte nè modificate senza il consenso del Sindaco.

ARTICOLO 85

Pavimento 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 regolamento, 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.

ARTICOLO 86

Cortili con vetrate

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

Qualora si vogliano sopraelevare i muri perimetrali di un cortile che fu coperto con vetrata o con altro mezzo, il calcolo dell'area di detti muri, agli effetti delle prescrizioni dell'art. 79, viene fatto partendo dal piano del cortile.

ARTICOLO 87

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 bottega.

L'uso dei sotterranei per soggiorno esclusivamente diurno (laboratori e simili) sarà tollerato solo quando essi abbiano un'altezza netta di m. 3 ed il locale sia fuori terra per almeno un terzo della sua altezza.

Il pavimento e le pareti dovranno essere efficacemente difesi contro l'umidità e dotati di finestre aprentisi all'aria libera, delle dimensioni complessive di almeno un decimo della superficie del pavimento.

Si dovrà anche efficacemente provvedere allo scolo delle acque di rifiuto.

È in facoltà del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario, di autorizzare l'abitabilità di locali seminterrati, qualora possiedano i seguenti requisiti:

- a) altezza minima tra il pavimento ed il soffitto di m. 3;

b) sopraelevazione minima pari alla metà della loro altezza dal piano dei marciapiedi o dal livello del cortile;

c) intercapedine ventilata e fognatura larga non meno di cm. 50 intorno ai muri esterni, a partire da un piano inferiore di cm. 30 dal piano del pavimento interno;

d) vespaio ventilato sotto il pavimento di un'altezza minima di m. 0,40;

e) vani di finestra di una superficie minima di aria e luce pari a $1/8$ della superficie del vano.

ARTICOLO 88

Locali a piano terreno

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

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 agli insetti, topi ed altri animali.

ARTICOLO 89

Altezza degli ambienti

L'altezza minima degli ambienti destinati ad abitazione a piano terreno deve essere di m. 3,25, anche quando sopra ad essi non esistono altri piani per abitazione.

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

Per i sottotetti destinati ad abitazione, se sono a tetto orizzontale, l'altezza non può essere inferiore a m. 2,50 mentre se sono a tetto inclinato il punto più basso non deve essere inferiore a m. 2,20 e l'altezza media deve essere sempre non inferiore a metri 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 ad abitazione permanente.

ARTICOLO 90

Soffitte abitate

I sottotetti d'abitazione devono sempre essere provvisti di contro tetto 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 ai cm. 15.

È tollerata una ampiezza di luce delle finestre uguale 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.

ARTICOLO 91

Ampiezza delle finestre e requisiti per l'aerazione degli ambienti

Tutti gli ambienti per abitazione devono essere abbondantemente areati ed illuminati e comunicare, almeno per mezzo di una finestra, direttamente con l'esterno. Le finestre devono avere una superficie non inferiore a $1/10$ di 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 una 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 a $1/5$ 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 sistemazioni 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 aggetto superiore a m. 1,30. Può essere consentita la costruzione di balconi con maggiore aggetto a condizione che la sottostante finestra abbia dimensioni proporzionalmente maggiori dei minimi prescritti.

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

ARTICOLO 92

Superficie degli ambienti

La superficie degli ambienti di abitazione non deve essere mai inferiore a mq. 12. È 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 12 mq.

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.

ARTICOLO 93

Manutenzione e pulizia dei locali

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiali ben connessi ed a superficie liscia e piana e costruiti 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, purchè non contenga colori nocivi.

È fatto obbligo ai proprietari e a tutti coloro che danno in affitto appartamenti o camere vuote di avvertire l'Ufficio d'igiene municipale di ogni cambiamento di inquilino almeno un mese prima che questo abbia luogo, per provvedimenti di pulizia e di 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.

ARTICOLO 94

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 aereazione 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 aereazione di locali contigui. Sarà tollerata a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi, l'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 conservate 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.

ARTICOLO 95

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, perchè 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 fumaioli sino al di sopra del tetto.

È 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 1/4 la sezione della canna.

ARTICOLO 96

Impianti di riscaldamento e 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 fumi, 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 citta-

dini e danno ai beni pubblici o privati, dovranno essere osservate le disposizioni 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.

CAPO V

FOGNATURA DOMESTICA

ARTICOLO 97

Permessi per fognature

Nessun lavoro di riparazione e 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.

ARTICOLO 98

Numero delle latrine e degli acquai

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

ARTICOLO 99

Dimensioni, aereazione 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 aereata 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.

ARTICOLO 100

Sistemi di latrine

Ove esista impianto d'acqua condotta e fognatura, saranno obbligatorie le latrine con sifone a chiusura idraulica con bocca d'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.

ARTICOLO 101

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 magazzino 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 pluviali.

ARTICOLO 102

Condotti di acquai, bagni, ecc.

È 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, i bagni, ecc., devono essere singolarmente forniti di ottimo sifone a 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 nel tubo della latrina.

ARTICOLO 103

Grondaie

Tutte le coperture di fabbriche debbono 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 pluviali 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.

ARTICOLO 104

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.

ARTICOLO 105

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 distanti almeno 50 metri dai pozzi o da 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 scomparto aerobico dovrà essere provvisto di un tubo di aereazione di diametro non inferiore a cm. 10 da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini.

Le boccole 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. riempito di terriccio.

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

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.

ARTICOLO 106

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 di agosto.

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

ARTICOLO 107

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 simili) 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 e 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 scarichi, siano essi liquidi, gassosi o corpuscolari, potrà avere inizio se non in seguito al nulla osta dell'Ufficiale sanitario.

+

CAPO VI

STALLE E RIMESSE; ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI

ARTICOLO 108

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. 109, 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.

ARTICOLO 109

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.

ARTICOLO 110

Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano

È 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 abitazioni, dovrà presentare domanda al Sindaco che deciderà caso per caso, sentito l'Ufficiale sanitario ed il Veterinario per le rispettive specifiche competenze.

ARTICOLO 111

Depositi ed esercizi di vendita di animali

È vietato tenere nell'ambito degli abitati depositi ed esercizi di vendita di cani, conigli, cavie, polli, uccelli, ed altri animali, 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 possono 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 migliore stato di manutenzione e di pulizia e che vi siano osservate le disposizioni per la lotta contro le mosche.

È 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.

ARTICOLO 112

Requisiti delle stalle e scuderie

Le scuderie e le stalle devono normalmente essere isolate dalle abitazioni.

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

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. 3,5 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 aereazione 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 conveniente 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 ad un'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 di 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, nè per depositi di attrezzi o di altri oggetti non necessari al governo del bestiame.

È 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.

Tanto 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 cintata.

ARTICOLO 113

Letamai e concimaie

Ogni stalla deve essere dotata di letamaio.

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

Le concimaie devono essere normalmente situate a distanza non inferiore a 20 metri dalle abitazioni o dai dormitori e a 50 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.

ARTICOLO 114

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. 47.

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.

ARTICOLO 115

Allevamenti e rimesse di bovini, suini ed ovini

Non è permesso allevare o tenere bovini, suini od ovini se non negli edifici colonici posti nelle zone agricole del territorio urbano ed 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.

ARTICOLO 116

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 polli, 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.

ARTICOLO 117

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.

ARTICOLO 118

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.

CAPO VII

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

ARTICOLO 119

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.

ARTICOLO 120

Norme particolari per le case coloniche

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

ARTICOLO 121

Stalle

Le stalle debbono essere indipendenti dalla casa colonica. Quando ciò non sia possibile, le stalle stesse 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 ed, in caso contrario, devono essere costruite in volte o in solaio incombustibile.

Devono avere sempre un'altezza media non inferiore a metri 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 mangiatricie 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. È assolutamente vietato l'impiego come lettiera del materiale di pagliericci usati.

Anche i fienili devono essere distaccati dalla casa colonica.

ARTICOLO 122

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 e 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.

ARTICOLO 123

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. 50.

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 20 metri da qualsiasi abitazione, pozzi d'acqua potabile, acquedotti, serbatoi e strade.

ARTICOLO 124

Porcili

I porcili non possono essere costruiti se non in muratura ed a una distanza minima di m. 20 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 unito colle pareti ad angoli arrotondati. Il pozzetto deve costruirsi con tutte le norme prescritte per i pozzi neri (a tenuta).

ARTICOLO 125

Pollai, forni, essiccatoi, tinaie

I pollai devono essere lontani dalle case, ed essere aereati 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 dalle quali può venire alterata l'aria delle abitazioni (ad es. tinaie), quando queste formano corpo con esse, devono essere impermeabili.

ARTICOLO 126

Abbeveratoi

Gli abbeveratoi debbono essere posti a giusta distanza dal pozzo e da qualsiasi altro serbatoio di acqua e costruiti con materiale 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.

ARTICOLO 127

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. 50 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.

ARTICOLO 128

Manutenzione delle case coloniche

Spetta al proprietario della casa rurale mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte 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.

CAPO VIII

ALBERGHI, ABITAZIONI COLLETTIVE, ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

ARTICOLO 129

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.



ARTICOLO 130

Camere d'albergo

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

Secondo le disposizioni del D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, in tutti gli alberghi ed in tutte le pensioni la cubatura minima delle camere ad un 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.

Le camere destinate ad alloggio dei clienti devono essere provviste del numero progressivo da applicarsi all'esterno della porta; quelle, invece, adibite ai vari servizi devono portare ben visibile sulla porta di accesso l'indicazione dell'uso a cui il locale stesso è destinato.

ARTICOLO 131

Latrine e bagni

Le latrine, in numero non inferiore ad una per piano o ad una per ogni 20 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 2 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 ca-

mere, dovranno essere illuminati e ventilati con finestra all'esterno e dovranno avere le pareti rivestite, fino a 2 metri di altezza, di materiale lavabile ed impermeabile, preferibilmente di mattonelle smaltate, maiolicate con gli 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 mediante idonea apparecchiatura meccanica.

ARTICOLO 132

Infermeria d'albergo

Gli alberghi, che dispongono di un numero di letti superiore a 100, debbono avere, secondo quanto stabilito caso per caso dall'Ufficiale sanitario, uno o più ambienti appartati per ricovero temporaneo di infermi che siano ritenuti sospetti o riconosciuti affetti da malattie contagiose, fino al loro allontanamento.

Per i maggiori alberghi, detti ambienti devono comprendere anche un camerino per il personale di assistenza ed un bagno distinto da quelli in uso per gli altri ospiti.

Gli alberghi devono essere pure forniti di cassette contenenti ciò che è indispensabile per eventuali soccorsi d'urgenza.

ARTICOLO 133

Sputacchiere

Nelle camere d'alloggio, nei dormitori, nelle sale di trattenimento e di riunione, nei vestiboli, anditi, pianerottoli delle scale e negli altri ambienti nei quali ha accesso il pubblico, nei luoghi pubblici od aperti al pubblico e nei pubblici esercizi elencati nel presente capo, dovranno essere esposte, in numero sufficiente, sputacchiere igieniche coperte contenenti soluzioni disinfettanti, approvate dall'Ufficio d'igiene, da rinnovare periodicamente.

Dovranno, altresì, essere esposti dei cartelli portanti il divieto di sputare sul pavimento.

ARTICOLO 134

Biancheria ed arredamenti

La biancheria deve essere sempre fornita di bucato ad ogni nuovo ospite e venire ricambiata a brevi periodi; gli effetti lette-

recci ed i mobili devono essere conservati nella massima pulizia.

Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti letterecchi 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'Ufficio d'igiene.

Le suppellettili di cucina e da tavola devono essere di sostanza innocua con assoluta esclusione di quelle indicate all'art. 348 del presente regolamento.

ARTICOLO 135

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.

È 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, nonchè 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 e provvedere all'allontanamento del personale affetto da malattie infettive e diffuse.

ARTICOLO 136

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 accogliervi 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.

ARTICOLO 137

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 baraccati, la loro capacità può essere limitata a 15 mc. per persona.

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nel precedente art. 136.

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

ARTICOLO 138

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 mc. di spazio;

c) una latrina almeno per ogni 15 letti;

d) un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti; nonchè un servizio per la bonifica dell'individuo;

e) una quantità di acqua potabile 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.

ARTICOLO 139

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.

ARTICOLO 140

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 desti-

nati a riunioni di persone debbono essere ben aereati anche ad ambienti chiusi e muniti di mezzi idonei per ventilazione e 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 alla 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, quando 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 aprano 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 perchè questo non penetri facilmente nella sala degli spettacoli.

ARTICOLO 141

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 da 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.

ARTICOLO 142

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.

ARTICOLO 143

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.

ARTICOLO 144

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.

ARTICOLO 145

Acquai

Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai, anch'esso imbiancato e 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.

ARTICOLO 146

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.

ARTICOLO 147

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 morbose di natura contagiosa od anche sospetta.

ARTICOLO 148

Scansie

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata nelle locande, trattorie, ecc., debbono

essere munite 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 quanto è necessario perchè chiunque entri nella cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

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

ARTICOLO 149

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.

CAPO IX

STABILIMENTI BALNEARI, PISCINE E ALBERGHI DIURNI

ARTICOLO 150

Stabilimenti balneari

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti balneari senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede dopo avere sentito il parere dell'Ufficiale sanitario.

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

Chiunque pone in esercizio stabilimenti balneari senza la suddetta autorizzazione, è deferito all'Autorità giudiziaria.

Il Sindaco indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli stabilimenti balneari aperti senza la suddetta autorizzazione.

Di tutti i provvedimenti relativi ai suddetti stabilimenti è data comunicazione entro otto giorni al Medico provinciale, che può annullarli entro venti giorni dalla data di ricevimento.

La pubblicità relativa agli stabilimenti balneari deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, a norma degli articoli 21 e 22 del presente regolamento.

Ai fini del rilascio della autorizzazione relativa all'apertura de-

gli stabilimenti balneari ed alla pubblicità ad essi inerente, si eseguono le modalità previste dagli articoli 18 e 19 per gli ambulatori.

Gli 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 aereazione e la ventilazione.

ARTICOLO 151

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 e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centrale di termosifone o simili e forniti di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno.

ARTICOLO 152

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 della biancheria.

ARTICOLO 153

Bagni medicati

Gli stabilimenti autorizzati a somministrare alla clientela bagni medicati dovranno avere per tale uso vasche apposite, restando vietato destinarvi quelle adoperate per la ordinaria pulizia delle persone.

Così pure è vietato alle persone, che si recano a fare i bagni in qualche stabilimento, di immettere abusivamente nelle vasche sostanze medicamentose e più particolarmente il così detto fegato di zolfo.

ARTICOLO 154

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 e igienico dell'edificio e dei servizi generali, che sia disposta l'idonea ed ininterrotta 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.

ARTICOLO 155

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.

ARTICOLO 156

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 idroestrattori, degli essiccatori

e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavaggio procedano in senso unico.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e 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 suddette, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura e adeguato ricambio di aria.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a 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 impossibile fare aperture di riscontro, bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad ammettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.

In ogni caso si provvederà 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 di 8 ore, è fissata in 100 parti per milione.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice 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 periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'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.

È 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.

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

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono im-

piegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alte temperature (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

È 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 di 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.

ARTICOLO 157

Divieti di lavare

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

CAPO X

EDIFICI IN COSTRUZIONE — ABITABILITA' ED USABILITA'

ARTICOLO 158

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 edifici 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'Ufficio tecnico, per quanto di loro competenza, risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause d'insalubrità.

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

ARTICOLO 159

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 solo 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 in umidità inferiore al 2 per cento.

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

ARTICOLO 160

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 o 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.

ARTICOLO 161

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 di 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 verifichino malattie infettive. Le ispezioni sono annotate nell'apposito casellario sanitario delle abitazioni.



ARTICOLO 162

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.

CAPO XI

STABILIMENTI INDUSTRIALI

ARTICOLO 163

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, nonchè 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 svolgervi attività lavorativa.

ARTICOLO 164

Determinazione degli stabilimenti industriali

Si considerano stabilimenti industriali e laboratori 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.

ARTICOLO 165

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 e dal D. P. R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modificazioni.

Oltre a tali requisiti di ordine generale, debbono essere osser-

vate 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;

Decr. Pres. Rep. 27 aprile 1955, n. 547: « Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro »;

R. D. 14 ottobre 1926, n. 1927, sulle fabbriche di conserve alimentari;

R. D. 29 ottobre 1931, n. 1691, sulle fabbriche di acque gassose;

Decr. Pres. Rep. 7 gennaio 1956, sul lavoro nelle costruzioni;

Decr. Pres. Rep. 20 marzo 1956, n. 320, sul lavoro in sotterraneo;

Decr. Pres. Rep. 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;

Decr. Pres. Rep. 20 marzo 1956, n. 233, sul lavoro negli impianti telefonici e successive modificazioni, nonchè 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 aereazione, d'illuminazione, di difesa dall'umidità, dalle emanazioni e temperature nocive.

ARTICOLO 166

Condizioni igieniche dei locali di lavoro

I locali di lavoro debbono essere provvisti in tutte le loro parti di pavimenti impermeabili 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 aereati e ubicati con aperture su due lati contrapposti,

ben difesi dagli agenti atmosferici; l'area finestrata 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 effettivi 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 o di insalubrità per la popolazione e propone al Sindaco i provvedimenti di risanamento ambientale.

In caso di dissenso dell'Ufficiale sanitario e dell'Ispettore 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.

ARTICOLO 167

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 articoli 99, 100 e 101 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 ogni 40 persone occupate.

Nelle nuove costruzioni il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una per ogni 30 persone occupate per un turno.

ARTICOLO 168

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.

la camera di allattamento ben illuminata ed aereata, provvista di acqua potabile, ben riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in istato di scrupolosa pulizia.

ARTICOLO 172

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 20 operai, devono mettere a disposizione i mezzi atti perchè 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.

ARTICOLO 173

Locali in cui si spandono liquidi

Il pavimento dei locali nei quali si spandono liquidi, deve essere percorso da canaletti di scolo impermeabili 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 in sospensione, di volume tale da otturare o in qualsiasi altro 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.

ARTICOLO 174

Stabilimenti 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 debbano 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.

ARTICOLO 175

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 irretanti, o comunque nocivi o molesti, devono provvedere a che questi non disturbino e danneggino il vicinato e perciò le fabbriche ed i laboratori (compresi i panifici e pastifici) dovranno essere forniti di camino, 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 metri. 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.

ARTICOLO 176

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 o con altre sostanze assolutamente capaci di trattenere il sudiciume.

ARTICOLO 177

Industrie con materie 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 moschicide.

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.

ARTICOLO 178

Stabilimenti con industrie polverose

In tutti gli stabilimenti o industrie polverose, tanto il materiale di lavoro, quanto l'ambiente, devono essere mantenuti in un conveniente stato di umidità; 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 le demolizioni si deve evitare il polverio con opportuni mezzi.

I locali di lavoro, dove vi sia sviluppo di polvere o di esalazioni semplicemente incommode o di grandi quantità di vapore acqueo, debbono avere uno spazio corrispondente a 15 mc. 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 l'approvazione dell'Ufficiale sanitario.

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni a doccia.

ARTICOLO 179

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.

ARTICOLO 180

Stabilimenti rumorosi — Suono delle campane e mestieri rumorosi

È 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 incomodi al vicinato o fare uso eccessivo di strumenti musicali e simili specialmente dalle ore 23 alle 7.

Il suono delle campane è proibito dalle ore 21 alle 6 nei mesi da ottobre a marzo e dalle 21 alle 5 nei mesi da aprile a settembre.

Nelle altre ore il suono sarà limitato in modo da non disturbare la pubblica quiete.

Le arti o i mestieri che di per se stessi o per l'uso di macchine sono causa di notevole frastuono, debbono sospendersi dalle ore 22 fino all'alba del giorno successivo, salvo speciale permesso della Autorità comunale.

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

ARTICOLO 181

Impianto dei meccanismi

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

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

ARTICOLO 182

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 tali materie 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.

ARTICOLO 183

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.

ARTICOLO 184

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'immissione dei residui industriali nei corsi d'acqua, valgono i disposti degli articoli 50 e 52 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.

ARTICOLO 185

Depositi di cenci

I depositi di cenci e gli stabilimenti per la cernita di questi debbono essere stabiliti fuori dell'abitato. È 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.

ARTICOLO 186

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.

È vietato il trasbordo 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, alla cernita e manipolazione dei cenci debbono essere munite di libretto sanitario nel quale saranno annotate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficio di igiene.

I conduttori dei depositi di cenci e delle industrie per la cernita dei medesimi devono denunciare all'Ufficio di igiene ogni caso di malattia verificatosi fra il personale addetto alla manipolazione dei cenci, quando la malattia superi la durata di 3 giorni.

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

ARTICOLO 187

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 appartengono, 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.

COMUNE

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 possano recare pregiudizio al benessere dei cittadini ed alla salubrità delle abitazioni.

ARTICOLO 188

Ubicazione delle industrie insalubri di 1ª classe

Le industrie o manifatture insalubri iscritte nella 1ª 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.

ARTICOLO 189

Lavorazione di materie nocive

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 qualsiasi altro modo per contatto diretto, operazioni soggette e pericolo di veneficio 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 lavatoio attiguo al locale di ristoro di cui all'art. 169.

ARTICOLO 190

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 manipolazione di sostanze venefiche insalubri o pericolose deve essere della minore durata possibile e l'industriale deve cercare di sostituire il lavoro manuale con mezzi automatici.

CAPO XII

SCUOLE

ARTICOLO 191

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.

È 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. È vietata la spazzatura a secco.

ARTICOLO 192

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.

Comunque essa deve avere i seguenti requisiti:

a) dovrà essere ubicata:

1) in località aperta, possibilmente alberata e ricca di verde che consenta il massimo soleggiamento o che sia, comunque, una delle migliori rispetto al luogo;

2) lontana da depositi e da scoli di materie di rifiuto, da acque stagnanti, da strade di grande traffico, da industrie rumorose e dalle quali provengano esalazioni moleste e nocive, da cimiteri e da tutte quelle attrezzature urbane che comunque possono arrecare danno o disagio all'attività della scuola;

3) in località non esposta a venti fastidiosi e non situata sottovento a zone da cui possano provenire esalazioni o fumi nocivi o sgradevoli;

b) deve essere generalmente di forma regolare e possibilmente pianeggiante. Qualora non siano disponibili suoli di tali caratteristiche, l'ampiezza minima dovrà essere congruamente aumentata;

c) non deve insistere su terreni umidi o soggetti a infiltrazioni o ristagni e non deve ricadere in zone franose o potenzialmente tali. Inoltre le caratteristiche meccaniche devono essere tali da non esigere fondazioni speciali che possano incidere eccessivamente sul costo totale della costruzione;

d) quando non sia possibile reperire aree che presentino i requisiti e le caratteristiche di cui alla precedente lett. c), la Commissione provinciale prevista dall'art. 2 della legge 26 gennaio 1962, n. 17, prima di pronunciarsi, potrà richiedere che siano svolte le necessarie indagini geologiche e geotecniche e che sia sentito eventualmente il parere di esperti in opere di consolidamento, sistemazione e fondazione;

e) deve avere accessi sufficientemente comodi ed ampi muniti di tutte le opere stradali che assicurino una perfetta viabilità;

f) deve consentire l'arretramento dell'ingresso principale al filo stradale in modo da offrire sufficiente sicurezza all'uscita degli alunni;

g) non deve avere accessi diretti da strade statali o provinciali.

L'area non coperta da edifici deve essere congruamente alberata, sistemata a verde ed attrezzata per consentire un permanente svolgimento, anche all'aperto, dell'attività educativa e ginnico-sportiva.

ARTICOLO 193

Requisiti dei locali delle scuole materne

I locali degli edifici delle scuole materne devono rispondere ai requisiti prescritti nella parte 2^a del regolamento approvato con D.P.R. 1° dicembre 1956, n. 1688 ed in particolare:

a) il vestibolo nel quale i bambini sono consegnati alla scuola da chi li accompagna può essere sostituito da una tettoia a ciò predisposta.

Il vestibolo o tettoia debbono immettere direttamente nell'atrio mediante comoda apertura;

b) l'atrio, potendo essere destinato anche alla raccolta e allo smistamento dei bambini nelle sezioni, in cui è eventualmente divisa la scuola, ed essendo destinato al soggiorno ed alle attività di movimento, deve essere di ampiezza tale da permettere ai bambini di sostarvi senza disagio;

c) lo spogliatoio deve avere ampiezza tale da consentire ai bambini libertà di movimento;

d) il locale per lo svolgimento delle attività di pulizia deve essere dotato:

di fontanelle a getto parabolico per l'acqua da bere;

di lavabi a comando individuale, sistemati ad altezza conveniente alla statura dei bambini, in numero non minore di quattro per ogni sezione;

di vaschette per la lavatura dei piedi, separate dal resto del locale per mezzo di una tramezza bassa.

Esso può anche funzionare da antilatrina;

e) i gabinetti devono:

essere almeno tre per ogni aula scolastica;

essere divisi l'uno dall'altro mediante tramezzi di materiale lavabile, alti circa m. 1,30 e profondi m. 1,20;

avere una lunghezza non minore di m. 0,80;

essere provvisti ciascuno di piccola tazza di porcellana di forma ovoidale a grosso labbro di altezza non superiore a cm. 25. Il gabinetto per adulti deve avere le stesse caratteristiche di quello degli insegnanti delle scuole elementari;

devono essere preceduti da antilatrina e installati accanto al locale destinato allo svolgimento delle attività di pulizia e con esso in diretta comunicazione;

f) le aule:

di 30-45 mq., altezza da m. 3 a m. 3,50 e non debbono accogliere più di 30 bambini, calcolandosi per ogni bambino almeno mq. 1,20.

Non è indispensabile che tutte le aule siano delle medesime dimensioni ed abbiano forma rettangolare; è invece opportuno che, essendo normalmente a piano terreno, abbiano comunicazione diretta col piazzale e col terreno coltivabile.

Per l'illuminazione delle aule si osservano le stesse norme per le scuole elementari;

g) il refettorio deve avere ampiezza sufficiente per accogliere ad ogni pasto e, possibilmente in un unico turno, gli alunni della scuola;

h) la cucina convenientemente attrezzata per la preparazione dei pasti caldi, deve essere preferibilmente attigua al refettorio e con esso in comunicazione anche per mezzo di passavivande.

La cucina deve essere fornita di dispensa per il deposito e la conservazione dei generi alimentari.

Refettorio e cucina debbono essere ben aereati e adeguatamente illuminati;

i) i locali per la lavanderia e i ripostigli, nel caso che non possano trovar posto nel seminterrato dove esso esista, debbono essere sistemati, insieme col pollaio e la conigliera, in apposito rustico, costruito in luogo conveniente, possibilmente fra il piazzale ed il terreno coltivato.

ARTICOLO 194

Requisiti dei locali delle altre scuole

Anche i locali degli edifici destinati alle scuole elementari ed alle scuole secondarie devono avere i requisiti prescritti dal D.P.R. 1° dicembre 1956, n. 1688.

Si richiamano in particolare le seguenti disposizioni:

a) Aule.

Per ciò che riguarda le dimensioni, devono essere osservate le seguenti norme:

la superficie di ciascuna aula deve essere di 30-45 mq. calcolandosi per ogni alunno la superficie minima di mq. 1,20;

l'altezza libera dell'aula, tenuti presenti l'altitudine, il clima della località e la superficie dell'aula stessa deve essere compresa fra un minimo di m. 3 ed un massimo di m. 3,50. L'altezza minima può scendere eccezionalmente anche a m. 2,80 per le località di altitudine superiore ai m. 1.000 sul livello del mare e per località a clima molto rigido, compatibilmente però con la buona illuminazione ed aereazione.

Quando il soffitto dell'aula non sia orizzontale, l'altezza libera da computarsi sarà la media; in ogni caso però la minima non dovrà scendere al di sotto di m. 2,80.

La profondità dell'aula rispetto alla parete finestrata deve essere, di norma, di metri 6.

Il pavimento dell'aula deve essere costituito con materiale resistente all'usura e ben giuntato in modo da risultare a superficie ben unita e lavabile.

Per ciò che concerne l'illuminazione naturale delle aule, si devono tenere presenti le seguenti norme:

la luce proveniente dalle finestre deve essere quanto più possibile adeguata e uniformemente distribuita, tanto nei posti più vicini alle finestre, quanto nei posti più lontani.

Sarà quindi opportuno adottare tutti gli accorgimenti necessari per assicurare che non vi sia né eccesso né difetto di illuminazione, e, in particolare, siano evitate le zone d'ombra. Comunque il rapporto fra la superficie finestrata e la superficie dell'aula deve essere compreso tra $1/5$ ed $1/7$;

la illuminazione artificiale, nei casi in cui sia necessario, deve essere anche essa adeguata ed uniformemente distribuita;

occorre assicurare al piano dei tavolini una intensità luminosa di almeno 80 lux;

in ogni modo, l'impianto elettrico è necessario per consentire

una perfetta installazione e un adeguato funzionamento dei sussidi audiovisivi.

Per ciò che riguarda la ventilazione naturale, converrà adottare quei provvedimenti che la competente Autorità sanitaria riterrà più adatti a favorire un efficace, continuo e regolare ricambio d'aria anche in rapporto al clima e all'altitudine della località (ad es.: canne o bacchette di ventilazione fuori nelle pareti opposte o nel centro soffitto).

b) Sala.

La sala deve:

avere caratteristiche analoghe a quelle indicate per le aule, tranne le dimensioni; essere di forma regolare preferibilmente quadrata o rettangolare;

avere le porte di accesso, come quelle che danno accesso al vestibolo, di ampiezza utile per assicurare il rapido deflusso degli alunni, specialmente in eventuali stati di emergenza; in ogni caso, pari almeno a cm. 0,5 per allievo, con una larghezza non inferiore a m. 1,30.

c) Spogliatoi.

Nel caso che la scuola disponga di appositi locali ad uso di spogliatoio, questi debbono avere la larghezza minima di m. 1,60 ed essere convenientemente aereati, illuminati e riscaldati.

d) Refettorio.

Il refettorio, ove esso sia richiesto, deve:

essere preferibilmente ubicato al piano terreno in vicinanza della cucina; nel caso che questa sia nel seminterrato, il servizio di mensa deve essere fatto con monta-vivande;

avere una superficie proporzionata al numero degli alunni che preferibilmente possono esservi ospitati, tenendo presente che deve essere destinato per ogni alunno presente alla refezione almeno 1 mq. di superficie (è naturale che la refezione può essere distribuita anche a turni; essere costruito in modo da consentire l'eventuale uso per le attività collettive della scuola).

e) Cucina.

La cucina deve:

essere, al pari di tutti gli altri locali, bene aereata ed illuminata dall'esterno;

essere munita di adeguata dispensa;

rispondere in tutto, mediante ogni efficace accorgimento, alle esigenze igieniche del delicato servizio a cui è destinata;

avere ingresso indipendente.

f) Servizi igienico-sanitari.

1) Latrine, orinatoi, lavabi e fontanelle per bere.

Il locale che contiene le latrine deve essere illuminato ed aereato direttamente e deve esser preceduto da un'antilatrina, anch'essa illuminata ed aereata direttamente a cui si deve accedere sempre dai locali di disimpegno.

Le latrine debbono:

essere separate per sesso;
essere collocate in modo che sia assicurato il più efficace ricambio d'aria;

essere protette dai raggi diretti del sole, specie nelle regioni più calde;

avere le porte sollevate dal pavimento e munite di chiusura all'interno, tale però che il personale addetto alla vigilanza possa aprire dall'esterno;

avere impianto con sistema a caduta d'acqua con cassetta di lavaggio o altro tipo equivalente, purché dotato di scarico automatico o comandato;

avere preferibilmente vasi del tipo misto a tazza allungata (a barchetta) e con poggiapiedi per essere usati anche alla turca; e dotati, inoltre, al piede della colonna di scarico di un pozzetto formante chiusura idraulica.

Nel locale che contiene le latrine, se destinate ai maschi, saranno di norma collocati gli orinatoi dotati degli opportuni accorgimenti che assicurano il lavaggio.

I lavabi, gli eventuali lavapiedi e le fontanelle per bere debbono essere, di norma, collocati in apposito locale che potrà anche funzionare da antilatrina, distinto da quello che contiene le latrine.

Sia i lavabi che i lavapiedi, debbono essere ad acqua grondante.

Le fontanelle per bere debbono essere dotate di acqua sicuramente potabile, erogata a getto parabolico.

Le finestre dei locali per i servizi igienici debbono essere munite, nella parte superiore, di aereatori.

2) Docce.

Le docce richieste per ogni edificio scolastico, quando non sono ubicate nei locali dei lavabi, possono essere, tutte o in parte, ubicate o in unico nucleo o nel nucleo dei servizi igienico-sanitari della palestra: in questi casi, esse debbono essere munite di apposito spogliatoio singolo o collettivo a seconda che esse siano singole o collettive.

Esse debbono:

essere munite di baschetta o canale lavapiedi che possa servire anche per il solo lavaggio delle estremità inferiori;

avere un soffione inclinato collocato in modo da investire non la testa, ma le spalle del fanciullo, e possa essere regolato facilmente con una valvola comandata a mano.

3) Provvista d'acqua ed impianto idraulico.

Tutti gli edifici debbono avere la necessaria provvista d'acqua. Per essa devono essere osservate le norme seguenti:

la provvista può complessivamente calcolarsi prendendo per base il consumo giornaliero da 20 a 30 litri di acqua circa per alunno, oltre la dotazione di acqua per eventuale irrigazione del giardino o del campo di giuoco;

dove esiste l'acquedotto, è evidente che con esso si devono alimentare tutti gli impianti relativi all'uso dell'acqua; dove non esiste,

si deve provvedere all'approvvigionamento dell'acqua mediante pozzi o cisterne muniti di pompe che mandino acqua, riconosciuta potabile dall'Autorità sanitaria, in due distinti serbatoi non comunicanti, di cui uno destinato esclusivamente al lavaggio delle latrine;

sia i pozzi che le cisterne debbono essere costruiti secondo le indicazioni che saranno date caso per caso dal Medico provinciale.

4) Smaltimento delle materie luride.

Per quanto concerne lo smaltimento delle materie luride, ci si deve avvalere della fognatura pubblica, là dove esiste; quando questa non esiste, si deve provvedere con un impianto locale, da eseguirsi secondo le prescrizioni del Medico provinciale.

5) Riscaldamento dell'edificio.

Per il riscaldamento dell'edificio si deve tener presente che la temperatura dei locali scolastici non deve essere inferiore ai 15 o 16 gradi centigradi; qualora ciò non avvenga per le normali condizioni climatiche, l'edificio scolastico deve essere dotato di un impianto di riscaldamento.

Quanto al sistema di riscaldamento da presciogliere è opportuno:

a) preferire i sistemi centrali a circolazione di acqua calda e comunque sistemi che non permettano rapide variazioni di temperatura, distribuiscano uniformemente il calore e non presentino pericoli di sorta, né richiedano personale specializzato per il loro funzionamento. Gli eventuali radiatori debbono essere posti in corrispondenza delle pareti esterne, sollevati da terra e costituiti da elementi perfettamente lisci e distanti l'uno dall'altro tanto da consentire la facile pulizia;

b) prendere in considerazione ed eventualmente adottare caso per caso quelle altre soluzioni che, mentre valgono ad assicurare il riscaldamento con la minore spesa, si adeguino maggiormente alle consuetudini, possibilità ed esigenze locali (ad es.: stufe a mantello da alimentarsi dall'esterno dell'aula);

c) evitare, comunque, che le superfici riscaldanti raggiungano temperature troppo elevate e scompongano il pulviscolo dell'aria;

d) escludere qualsiasi apparecchio di riscaldamento a combustibile che non sia munito di tubo per l'esalazione dei prodotti, o che non abbia le pareti del corpo riscaldante perfettamente impermeabili.

TITOLO III

**DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE
E DELLA VENDITA
DELLE SOSTANZE ALIMENTARI
E DELLE BEVANDE**

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

ARTICOLO 195

Vigilanza

L'Ufficio d'igiene, a norma del titolo 1°, capo 3°, del presente regolamento, esercita la vigilanza sanitaria sulle 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.

ARTICOLO 196

*Autorizzazione per la produzione, preparazione e deposito
di sostanze alimentari*

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonchè 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.

ARTICOLO 197

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, nonchè 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 a 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.

ARTICOLO 198

Ispezioni e 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.

ARTICOLO 199

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

È 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 sostanze alimentari indicati nell'articolo 11 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

ARTICOLO 200

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 e 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 nelle 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 sgradevole 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 possano 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.

È 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 il latte, nonché di generi di pasticceria.

Le domande per 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.

ARTICOLO 201

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 sempre essere provvisti di acqua potabile e di lavandino con soprastante rivestimento impermeabile, ritenuto idoneo.

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

È vietata la vendita di generi alimentari nell'interno delle abitazioni e negli atrii delle case.

ARTICOLO 202

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.

È vietato di assumere o di mantenere in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, personale non munito del 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, pure essendo a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattia infettiva, continui ad attendere alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari.

ARTICOLO 203

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 additivi 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 o 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 dell'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 e 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.

CAPO II

VENDITA E DEPOSITI DI CARNI DI ANIMALI DA MACELLO

ARTICOLO 204

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 a venti giorni per gli ovini e 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, n. 3298, modificato con D.P.R. 25 settembre 1969, n. 311.

Per la macellazione e la lavorazione dei suini fuori del pubblico macello, gl'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.

ARTICOLO 205

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 1928, n. 3298.

Nella domanda per detta autorizzazione deve indicarsi 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 animale, purchè non di bassa macelleria ad eccezione delle carni equine, che debbono essere vendute sempre in spacci a parte.

ARTICOLO 206

Spacci di carni di bassa macelleria

La carne di bassa macellazione è venduta in spacci comunali e con le apposite norme fissate nello speciale regolamento di cui al precedente art. 33.

ARTICOLO 207

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, purchè 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.

ARTICOLO 208

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 speci animali per le cui carni è autorizzata la vendita.

ARTICOLO 209

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 a smalto) ritenuto idoneo. Il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare di almeno 30 centimetri l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declivio, munito di conduttura per gli scolì 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 bene eguagliata.

Gli utensili (rastrelliera, uncini, ecc.) che possono essere a contatto diretto con le carni devono essere costantemente 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 dei liquami di rifiuto ritenuti più idonei dall'Ufficiale sanitario.

ARTICOLO 210

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.

ARTICOLO 211
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.

ARTICOLO 212
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 delle carni.

Negli spacci non possono tenersi nascoste in ripostiglio o sotto o dietro il banco o in qualsiasi altro modo, anche in minima quantità, carni od altre parti di animali macellati.

È vietata l'introduzione a qualunque titolo negli spacci di vendita, nelle celle frigorifere annesse, di animali di qualsiasi specie (bovini, ovini, conigli, ecc.) non scuoiati.

ARTICOLO 213
Rimozione dei residui

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

ARTICOLO 214
Carni alterate

È 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.

ARTICOLO 215
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 distruzione, ed i contravventori sono deferiti alla Autorità giudiziaria.

ARTICOLO 216

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 per ottenere la prescritta autorizzazione.

È 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, nè frattaglie.

ARTICOLO 217

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 perchè destinate all'esercizio giornaliero della macelleria.

ARTICOLO 218

Vigilanza delle carni congelate

È 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.

ARTICOLO 219

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 adulterazione e siano perciò inadatte al consumo o adatte al consumo soltanto sotto determinate condizioni, deve provvedere perchè 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.

CAPO III

TRASPORTO DELLE CARNI

ARTICOLO 220

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.

ARTICOLO 221

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'art. 40 del R. D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

ARTICOLO 222

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 cor-

redati 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.

ARTICOLO 223

Trasporto di carni congelate

Il trasporto delle carni congelate, quando non abbia luogo per ferrovia, deve farsi con carri riconosciuti idonei dall'Autorità comunale e nel modo più rapido possibile.

CAPO IV

CARNI LAVORATE

ARTICOLO 224

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 l'Ufficio veterinario comunale.

Dovrà, altresì, indicarsi se la produzione normalmente è destinata alla vendita anche fuori dal 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 speci di carni che vi si lavorano.

ARTICOLO 225

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 col 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 dall'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.

ARTICOLO 226

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 salami 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.

ARTICOLO 227

Chiusura di laboratori

È 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.

ARTICOLO 228

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 giustifichino 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.

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

ARTICOLO 229

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.

Il trasporto degli intestini salati o pronti per la salagione si effettuerà in barili chiusi.

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

ARTICOLO 230

Spacci di vendita

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

CAPO V

ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

ARTICOLO 231

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.

ARTICOLO 232

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.

È 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.

È 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 ultime ventiquattro ore di vita.

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

ARTICOLO 233

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, nonchè la spennatura dei volatili, sono vietate negli spacci e nelle vie e deve farsi in locali appartati per i quali l'Ufficio d'igiene può prescrivere norme speciali.

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

CAPO VI

PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI

ARTICOLO 234

Vendita dei pesci e dei crostacei

È 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 o di macerazione della canapa o del vino, nonchè 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.

In qualunque epoca dell'anno gli squali ed i barbi, prima di essere posti in vendita, devono esseri privati delle interiora.

ARTICOLO 235

Divieto di impiego di sostanze coloranti

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

È 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.

ARTICOLO 236

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.

È vietata l'introduzione in frigoriferi esistenti nel territorio comunale o 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.

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

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

ARTICOLO 237

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 areati 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 coperchio e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono il pesce non debbono mai sgocciolare 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.

ARTICOLO 238

Baccalà e merluzzo

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

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

CAPO VII

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

ARTICOLO 239

Vendita di grassi a scopo alimentare

È 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.

ARTICOLO 240

Divieto di vendita di grassi animali o vegetali irranciditi

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

ARTICOLO 241

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.

ARTICOLO 242

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, nè 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), nè materie coloranti proibite.

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

ARTICOLO 243

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 al microscopio polarizzatore.

ARTICOLO 244

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, nonchè la gestione dei depositi all'ingrosso dei suddetti prodotti, sono soggette a licenza da rilasciarsi dalla Camera di commercio, industria ed agricoltura.

ARTICOLO 245

Impiego della margarina

È 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.

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

ARTICOLO 246

Classificazioni, denominazioni 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 di cui ai citati articoli 1, 2 e 3 con denominazione diversa da quella per essi prescritta.

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.

ARTICOLO 247

Raffinazione degli olii di qualsiasi specie

È 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 a) 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 di olii ad uso industriale negli stabilimenti di lavorazione di olii di qualsiasi specie destinati ad uso commestibile.

CAPO VIII

CEREALI, FARINE E PASTE ALIMENTARI

ARTICOLO 248

Requisiti per i cereali

È 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 da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo.

ARTICOLO 249

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.

ARTICOLO 250

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 possano 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 utilizzazione.

ARTICOLO 251

Depositi di cereali

I depositi di cereali devono avere le caratteristiche indicate nell'art. 4 della legge 4 luglio 1967, n. 580.

ARTICOLO 252

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.

ARTICOLO 253

Grano di mais

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare, o per altro uso che non sia alimentazione, 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 artt. 244, 245 e 246 del T. U. delle leggi sanitarie approvato con R. D. L. 27 luglio 1934, n. 1265.

ARTICOLO 254

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.

ARTICOLO 255

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 e V della legge stessa.

È 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 con l'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 dell'ingrediente aggiunto.

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.

ARTICOLO 256

Requisiti dei locali dei molini, dei pastifici e dei panifici

I locali dei molini, dei pastifici e dei panifici devono avere adatte condizioni di struttura muraria e di ubicazione; devono essere areati ed illuminati ed avere cubatura, superficie 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.

È 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.

ARTICOLO 257

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.

È vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti, purché opportunamente attrezzati.

ARTICOLO 258

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 possano 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 dell'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, distinte da quelle adibite alla vendita degli altri generi.

CAPO IX

VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI E UOVA

ARTICOLO 259

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 nè affetti, nè sospetti di forme di tubercolosi e che nessuna lesione venga riscontrata nelle glandole mammarie. L'introduttore di latte dovrà essere munito del permesso che deve essere presentato, ad ogni richiesta. In assenza del permesso o nel sospetto sulle condizioni sanitarie della stalla, il Sindaco revocherà l'autorizzazione di introduzione e rivendita fino a che non avrà ottenuta la necessaria garanzia.

Le vacche, le capre, e 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 dalle leggi in vigore.

ARTICOLO 260

Registro di stalla

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto devono tenere uno speciale registro di stalla dal quale resulti:

- 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 del 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 alla 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.

ARTICOLO 261

Elenchi di produttori di latte

I veterinari condotti devono ottenere un elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio delle rispettive condotte.

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Veterinario condotto ogni acquisto di animali lattiferi.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali raccolgono il latte, con la indicazione precisa della ubicazione della stalla.

È vietata la raccolta del latte non ammesso, anche solo temporaneamente, al consumo diretto e di quello prodotto da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

Il latte suddetto e quello ad esso mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

ARTICOLO 262

Vendita del latte sul luogo di produzione

È 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) ed a quelli che non possiedono un locale adeguatamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

È fatto divieto ai produttori di acquistare e rivendere latte non prodotto nelle loro stalle e vaccherie.

ARTICOLO 263

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.

È ammesso un residuo secco magro fino al limite dell'8,50 per cento purchè il tasso di grassi sia superiore al 3,15 per cento.

È 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 alla 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. È 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.

È fatto obbligo all'esercente la vendita di latte:

a) porre all'esterno ed all'interno della latteria 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.

ARTICOLO 264

Divieto di vendita di latte

È 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 generale;

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 anormali);

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.

ARTICOLO 265

Divieto di vendere 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 sui formaggi.

ARTICOLO 266

Trattamenti immunizzanti

Ogni trattamento immunizzante sugli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato all'Ufficio comunale d'igiene.

È 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.

ARTICOLO 267

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, 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 a 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 ina-

movibile, 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 resulti facile la pulizia e la sterilizzazione. Nell'imboccatura sarà applicata a stampo un'apposita capsula di stagnola portante la data della giornata.

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 rivendita 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 del 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.

È fatto divieto ai rivenditori di travasare il latte o comunque di lavare i recipienti che lo hanno contenuto lungo la via.

È, 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 in essi contenuto sarà subito disperso.

ARTICOLO 268

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 con-

tenute nel decreto ministeriale 14 settembre 1963 pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale », n. 251 del 24 settembre 1963.

ARTICOLO 269
Vendita di panna

È proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'art. 263, nonché della panna a cui si 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.

ARTICOLO 270
Produzione, vendita e depositi di formaggi

La produzione e vendita di formaggi è regolata dalle vigenti leggi in materia.

È vietato nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi locale nell'interno della città e dei borghi, il deposito di grandi quantità di formaggio, atto a produrre esalazioni incommode o moleste.

ARTICOLO 271
Formaggi dei quali è vietata la vendita

È vietato vendere formaggi:

- a) ottenuti dal latte aventi le caratteristiche designate dall'articolo 264 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.

ARTICOLO 272
Divieto di vendita di latticini

È proibita la vendita dei rimanenti latticini, come ricotta, latte di burro, siero, ecc. preparati con latte nelle condizioni di cui all'art. 264 del presente regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

ARTICOLO 273

Uova

È proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive, o col contenuto non completamente chiaro e translucido 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 $\frac{1}{5}$ 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 conservate in calce », « uova refrigerate », ecc.

L'indicazione di « uova da bere » non può essere apposta alle uova oltre al 5° giorno dalla loro deposizione e, comunque, alle uova che presentano caratteri tali da farle ritenere non freschissime.

Le uova di provenienza estera devono essere regolarmente marchiate e poste in vendita con un cartello che ne indichi la provenienza.

CAPO X

PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA DI ALIMENTI SURGELATI

ARTICOLO 274

Alimenti 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) alimenti preparati o precucinati e specialità gastronomiche;
- g) prodotti dietetici.

ARTICOLO 275

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 Ministro per l'in-

dustria, il commercio e l'artigianato 15 giugno 1971, pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » n. 178 del 16 luglio 1971.

ARTICOLO 276

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.

CAPO XI

ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO, MIELE E GENERI DI PASTICCERIA

ARTICOLO 277

Estratti alimentari

La preparazione, la detenzione della vendita degli estratti di origine animale e vegetale e dei prodotti destinati alla preparazione dei brodi o condimenti, è disciplinata dalla legge 13 giugno 1935, n. 1350 e del relativo regolamento approvato con R. D. 30 gennaio 1936, n. 398.

ARTICOLO 278

Preparazione sciropi

Nella preparazione degli sciropi, 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,

purchè 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.

ARTICOLO 279

Divieto di vendita di conserve alimentari

È proibito 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 anti-fermentative di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina, o di altro materiale edulcorante diverso dallo zucchero, di essenze e 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.

ARTICOLO 280

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.

ARTICOLO 281

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.

ARTICOLO 282

Conserve preparate con olii vegetali

Le conserve alimentari preparate con olii vegetali debbono recare sui recipienti, in modo leggibile, la indicazione della qualità dell'olio adoperato: d'oliva, di semi, rispondenti alle prescrizioni vigenti relativi agli olii commestibili.

ARTICOLO 283

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.

ARTICOLO 284

Confetti, canditi, caramelle e generi di pasticceria

Ai sensi dell'art. 134 del regolamento approvato con R. D. 3 agosto 1890, n. 7045, è proibita la vendita di confetti e preparati zuccherini, nonchè di 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 di generi di pasticceria fresca o secca, nonchè 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 all'art. 201 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 dagli artt. 96 e 175 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 o 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 dolciumi 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 antitifica 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 dolciumi 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.

ARTICOLO 285

Indicazione della provenienza dei prodotti dolciari Speciali cautele

È 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, nonchè 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. 281 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 ed 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, boeri, marrons-glacés 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 istato 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 dolciumi a base di cioccolata, quali i « bonbons », i « boeri », i « baci », le « pralines » e simili, nonché i « confetti » e i « marrons-glacés » 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 indicazioni 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 cui siano chiaramente indicati la denominazione e l'indirizzo del fabbricante.

ARTICOLO 286

Zucchero

È proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto non derivato 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 riduttori non superiore al 5 %.

ARTICOLO 287

Miele

Sotto il nome di miele non si deve mettere in commercio che il puro miele di ape senza alcuna mescolanza.

È proibita la vendita di miele addizionato di acqua, zucchero,

glucosio, melassa, destrina, saccarina, o di altre sostanze organiche minerali o conservatrici.

È proibita la vendita di miele alterato anche solo col riscaldamento, o naturalmente nocivo.

CAPO XII

CAFFE', THE', CIOCCOLATO, DROGHE E SPEZIE

ARTICOLO 288

Denominazione di caffè

È 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*).

ARTICOLO 289

Qualità di caffè di cui è vietata la vendita

È 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.

È 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 % (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.

ARTICOLO 290

Torrefazione del 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 riconoscere e determinarle, nonché in qualche modo essi intendono rendere noto all'acquirente lo speciale trattamento subito dal caffè. È 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).

ARTICOLO 291

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.

ARTICOLO 292

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 il caffè vero.

Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri e fatture e polizza di carico.

ARTICOLO 293

Caffè decaffeinizzato

È vietata la vendita di caffè decaffeinizzato che contenga:

a) caffeina in proporzioni maggiori 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 ».

ARTICOLO 294

Obbligo di indicazioni da parte dell'esercente lo spaccio

È fatto obbligo agli esercenti di caffè e bar, o di qualunque esercizio ove si spaccia caffè in bibita, di tenere esposto nell'eser-

cizio 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.

ARTICOLO 295

Thè — Requisiti

È 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 % nè maggiore del 7 % e la quota insolubile degli acidi non deve superare l'1 %.

ARTICOLO 296

Cacao — Requisiti

Il nome di cacao è riservato ai semi dell'albero « *Theobroma cacao* » e al prodotto ottenuto con la torrefazione, mondatura e macinazione dei semi stessi.

ARTICOLO 297

Cacao in polvere

Il cacao in polvere non deve contenere più del 7 % di cenere e quello solubile (cioè trattato con carbonati alcalini, col vapore od altri procedimenti) non più del 10 %.

Il burro di cacao non deve essere inferiore al 20 %, sia nel cacao in polvere che in quello solubile.

ARTICOLO 298

Divieti di sostanze estranee

Il cacao non deve contenere nè sostanze estranee alla composizione del prodotto, nè degli elementi della corteccia da seme.

ARTICOLO 299

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 65 %.

ARTICOLO 300
Cioccolato — Requisiti

Il nome di cioccolato è riservato ad 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, purchè in misura non eccedente del 5 % della quantità di zucchero impiegato.

ARTICOLO 301
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 caffè e simili.

Il cioccolato al biscotto è permesso, purchè il 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.

ARTICOLO 302
Indicazioni delle pezzature di cioccolato

Tutte le pezzature di cioccolato e surrogati di peso superiore ai 20 grammi dovranno portare ben chiaro sugli involucri e 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.

ARTICOLO 303
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 o sulle etichette.

ARTICOLO 304

Droghe e spezie

È vietato vendere droghe e spezie la cui qualità non corrisponde al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, od in qualche modo alterate, falsificate o sofisticate.

ARTICOLO 305

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 caienna, pepe senape, cannella, anice, anice stellata, coriandoli, finocchio, omino dei prati, omino romano e menta, calamo, alloro, maggiorana, origano, timo e vainiglia.

ARTICOLO 306

Zafferano

Il nome di « zafferano » è riservato alla parte apicale dello stilo con gli stimmi del *crocus sativus*.

ARTICOLO 307

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.

ARTICOLO 308

Obbligo di vendita in involucri sigillati

È vietata la vendita e la somministrazione, sotto la denominazione di zafferano, di sostanze diverse da quelle cui spetta la denominazione dell'art. 303, 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. 303, 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.

CAPO XIII
FRUTTA, LEGUMI, ORTAGGI E FUNGHI

ARTICOLO 309

Divieti di vendita

È proibita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici e comunque alterati.

È 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.

È vietata altresì la vendita di frutta cotta almeno che non sia autorizzata da speciali permessi.

Le derrate in tali condizioni saranno sequestrate e disperse.

ARTICOLO 310

Lavatura

È vietata in ogni tempo la lavatura degli erbaggi e verdure in acque esposte ad inquinamento o comunque sospette di contenere materiali luridi, e in vicinanza degli sbocchi delle fogne e delle acque industriali.

ARTICOLO 311

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.

È vietato il loro collocamento a terra o sulle strade o sui pavimenti dei negozi, spacci, mercati, luoghi di deposito o di vendita.

ARTICOLO 312

Vendita di cocomeri

È vietata la vendita dei 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 per 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.

ARTICOLO 313

Concimazione degli ortaggi

È vietato usare le materie estratte dai pozzi neri o dalle fogne o i concimi organici per concimare e annaffiare ortaggi.

In conseguenza, è vietata l'introduzione e la vendita nel Comune degli ortaggi provenienti da località dove risulti che gli orti vengono irrigati e concimati con dette materie.

ARTICOLO 314

Funghi

È 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 sorvegliabili 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.

È permessa solamente la vendita dei funghi sottoindicati:

<i>Nome scientifico</i>	<i>Nome volgare</i>	<i>Nome dialettale</i>
Amanita cesarea Scop.	Uovolo	Cocco
Boletus edulis Bull.	Porcino	Moreccio
Lactarius Deliciosus Linn.	Agarico delizioso	Rossella
Lactarius volemus fries.	Poveraccio giallo	Pinaccio
Pholiota aegerita Quell.	Piopparello	Pioppino
Tuber brumale	Tartufo nero	
Tuber magnatum	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.

È vietata la vendita dei funghi freschi ultramaturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque alterati o non interi.

È 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 cultura.

Il venditore di funghi coltivati dovrà essere munito anche esso di apposita licenza e dovrà tenere presso di sé la dichiarazione del coltivatore, indicante la qualità dei funghi, il giorno dell'acquisto ed il nome di chi li vende.

ARTICOLO 315

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 Acqualagna; 3) *Tuber brumale* Vitt., detto volgarmente tartufo nero d'inverno 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.

CAPO XIV

VINO, ACETO, BIRRA, SCIROPPI, SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

ARTICOLO 316

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 I del D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, modificato con la legge 9 ottobre 1970, n. 739.

ARTICOLO 317

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 contenute.

ARTICOLO 318

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.

ARTICOLO 319

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 la detenzione 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 inosservanza.

ARTICOLO 320

Birra

A' 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 dell'acqua.

ARTICOLO 321

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.

ARTICOLO 322

Divieti di vendita di determinate qualità di birra

È vietata la vendita di birra:

a) con una concentrazione originaria del mosto minore del 11 per cento, un grado alcolometrico minore del 3 per cento e 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) con 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 estranee (come: solfiti, acido salicilico, acido borico, acido ossalico, 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) contenente una quantità di glicerina maggiore di grammi 0,4 per litro.

ARTICOLO 323

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.

ARTICOLO 324

Smercio della birra

Per lo smercio e la distribuzione al minuto della birra, delle bottiglie che la contengono, quando, invece dei cubi 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 farsi frequentemente.

ARTICOLO 325

Locali per l'imbottigliamento della birra

I locali adibiti alla messa in bottiglia della birra, devono essere ben aereati 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 le occorrenti manipolazioni.

ARTICOLO 326
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.

ARTICOLO 327
Sciropi

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 « sciropo » 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.

Le denominazioni di fantasia derivante dal nome di un frutto, quale « aranciata », « limonata », « succuva », « mostuva », e simili, equivalgono a denominazioni di « sciropi » seguita dall'indicazione del frutto e costituiscono dichiarazione che gli sciropi 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 sciropo di frutta non sia derivata dal nome del frutto stesso, deve essere seguita dalla indicazione « sciropo di » completata col nome del frutto.

Per gli sciropi 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 « sciropo dell'estratto di » completa col nome della pianta.

I nomi di « bomba », « orzata », « cocco » e simili costituiscono denominazione di fantasia e debbono essere seguiti dalla indicazione « sciropo di latte di mandorla » oppure « sciropo di latte di cocco ».

Le indicazioni di cui al presente articolo devono essere poste in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti contenenti gli sciropi.

ARTICOLO 328
Divieti relativi agli sciropi

È vietato produrre e detenere per la vendita, vendere o mettere comunque in commercio, sciropi, composti, in tutto o in parte, con essenze sintetiche o comunque non rispondenti alle definizioni di cui all'articolo precedente.

Nella preparazione degli sciropi, 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 per cento della ricchezza zuccherina totale, e purchè lo

sciropo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione « contenente glucosio », oppure « sciropo glucosato » da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

b) l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innoque a norma del R. D. 30 ottobre 1924, n. 1938, destinate a ravvivare il colore, purchè 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.

ARTICOLO 329

Fabbricazione di bevande alcooliche

Nella fabbricazione delle bevande alcooliche è proibito l'impiego di sostanze e di essenze industriali artificiali che contengano composti della serie piridica, cloroformio, acido cianidrico, in dose nociva di eteri nitrosi, benzolo, cloruro di etile, bromuro di etile aldeide salicilica, 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.

ARTICOLO 330

Uso di essenze nelle bevande alcooliche

L'uso di ogni altra essenza naturale o artificiale non contemplato nel paragrafo precedente è permesso, purchè sia effettuato sotto forma di soluzione alcoolica al 20 per cento e nella produzione non superiore ad un grammo di essenza per litro di bevande alcooliche.

ARTICOLO 331

Divieto di impiego di alcool diverso da quello etilico

È vietato importare, fabbricare, detenere per vendere o comunque mettere in commercio sostanze alimentari, liquori, altre bevande alcooliche, 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 generale destinate ad uso personale, che contengono etere amilico, alcool metilico od altri alcoli diversi dall'etilico.

ARTICOLO 332

Tinture ed essenze

È proibito vendere, col nome di tintura ed essenze seguito dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita interamente da quella designata col nome stesso.

ARTICOLO 333

Divieto di fabbricazione e vendita di assenzio

Sono vietate 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.

CAPO XV

ACQUE MINERALI, GHIACCI, GELATI ED ACQUE GASSATE

ARTICOLO 334

Acque minerali

Per l'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali si osservano le norme contenute in speciali provvedimenti legislativi.

ARTICOLO 335

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.

ARTICOLO 336

Preparazione dei gelati di frutta

Nella preparazione di gelati di frutta, è proibito l'impiego di essenze sintetiche e di coloranti artificiali anche innocui ed edulcoranti diversi dal saccarosio.

ARTICOLO 337

Introduzione e vendita di gelati speciali

È permessa la produzione e la vendita di gelati contenenti fecolacci, 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.

ARTICOLO 338

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 o pastorizzato, oppure con latte « da potersi consumare crudo ».

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime.

È 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.) purchè ritenuti igienici e sani.

Per la fabbricazione e la conservazione del gelato deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza nota alla Autorità comunale.

ARTICOLO 339

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 antitifica devono essere rinnovate almeno una volta all'anno e precisamente prima che abbia inizio l'industria e la vendita del gelato.

ARTICOLO 340

Vendita ambulante del gelato

È assolutamente vietata la vendita ambulante del gelato di crema e 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, dovranno disporre di idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorre al loro commercio.

ARTICOLO 341

Permesso per produzione e vendita di ghiaccio artificiale

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare, o chiunque vuole esercitare la vendita del medesimo, deve essere munito di licenza rilasciata dall'Autorità comunale, previo parere dell'Ufficio d'igiene.

L'Ufficio d'igiene procederà all'ispezione dei locali, dei mezzi di produzione dell'acqua che si intende adoperare.

ARTICOLO 342

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.

ARTICOLO 343

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 epurazione dei bacini a totali spese del proprietario.

ARTICOLO 344

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.

ARTICOLO 345

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.

ARTICOLO 346

Ghiaccio artificiale proveniente da altri Comuni

L'introduzione nel Comune del ghiaccio artificiale, prodotto in altri Comuni, deve essere autorizzato dal Sindaco.

La licenza d'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.

ARTICOLO 347

Uso del ghiaccio naturale

È 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.

ARTICOLO 348

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.

ARTICOLO 349

Acque gassose

La produzione e la vendita delle acque gassose è disciplinata dal D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719.

ARTICOLO 350

Divieto particolare di vendita di acque gassose

All'infuori nei casi previsti dal decreto sopra citato, 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.

ARTICOLO 351

Confezione e vendita dei detersivi liquidi

È vietato nel territorio del Comune, vendere o tenere 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 alle 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.

CAPO XVI

SUPPELLETTILI DA CUCINA ED OGGETTI D'USO CASALINGO GIOCATTOLI — PROFUMERIA

ARTICOLO 352

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 tenere 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) fatto di leghe o rivestiti 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.

ARTICOLO 353

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.

ARTICOLO 354

Carte da involti

È 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 o con qualsiasi altra materia in modo che essa ecceda nel peso il grammo per ogni dm².

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.

ARTICOLO 355

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.

ARTICOLO 356

Tappezzerie

Le stoffe e le carte per tappezzerie, ornamentazioni od altro uso domestico non possono essere colorate mediante colori arsenicali od antimoniali o nocive in genere.

ARTICOLO 357

Giocattoli

È proibito pure l'impiego di sostanze coloranti nocive o di sostanze esplosive nella fabbricazione di giocattoli.

È proibita la vendita ed il gettito di coriandoli di vario colore rinchiusi in uno stesso sacchetto.

ARTICOLO 358

Cosmetici e tinture

È 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 tornar 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.

ARTICOLO 359

Dentifrici

Nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire 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.

ARTICOLO 360

Ciprie

È 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.

ARTICOLO 361

Petrolio e gas per illuminazione

Colla 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

benvisibile, con scritta sopra fondo rosso, in modo ben chiaro ed indelebile la indicazione infiammabile.

La vendita al minuto di tale petrolio per usi industriali e terapeutici deve farsi con recipienti su cui sia indicato: pericoloso per usi domestici.

Il gas della tubatura stradale non deve contenere acido solfidrico, nè solfuro di carbonio, nè prodotti arsenicali.

Le dosi di zolfo e di ammoniaca non debbono superare rispettivamente grammi 0,3 e gr. 0,005 per mc. di gas; quella di ossigeno e di azoto gr. 1 e quella di anidride carbonica gr. 0,5 per cento grammi di gas.

TITOLO IV
MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO
E DEGLI ANIMALI

CAPO I
MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE
DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

ARTICOLO 362

Obblighi dei medici per le malattie infettive

A termine degli artt. 256 e 257 del T. U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, tutti i medici chirurghi, iscritti nell'elenco degli esercenti arti sanitarie del Comune, sono tenuti a prestare l'opera loro per prevenire e combattere la diffusione delle 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 le prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesto dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

ARTICOLO 363

Denunce 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 affittacamere e qualunque persona sia a capo di comunità, nonchè i conduttori di vacche-

rie, latterie o di altri stabilimenti destinati alla produzione ed al consumo del latte alimentare e dei gelati.

ARTICOLO 364

Malattie soggette a denuncia

Sono soggette a denuncia obbligatoria da parte dei medici le malattie indicate nel seguente prospetto:

<i>Gruppo A</i>	<i>Gruppo B</i>
Blenorragia	Alastrim
Congiuntiviti contagiose	Anchilostomiasi
Enterite coleriforme	Brucellosi
Forma ulcerativa dei genitali femminili	Colera
Gastroenterite dell'infanzia	Difterite
Gozzo endemico	Dissenteria amebica
Infezione puerperale	Dissenteria bacillare
Influenza	Encefalite letargica
Linfogranulomatosi inguinale	Epatopie acute primitive con o senza ittero
Malaria primitiva	Febbre gialla
Malaria recidiva	Febbre Q
Morbillo	Febbre ricorrente
Morsicatura da animali rabidi o sospetti	Febbre tifoide
Oftomoblenorrea dei neonati	Forme dermo-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	Poliomielite anteriore acuta
Sifilide da baliatico	Psittacosi
Tigna	Rabbia
Tracoma	Spirochetosi ittero-infettiva
Tubercolosi cutanea ulcerosa	Tetano
Tubercolosi ossea e glandolare	Tifo petecchiale
Tubercolosi polmonare in collettività	Trichinosi
Tubercolosi polmonare in case private	Tularemia
Ulcera venerea	Vaiuolo e vaiuoloide
Varicella	
Vulvovaginiti	

ARTICOLO 365

Modalità per la denuncia di malattie infettive e diffusive

La denuncia da parte dei medici deve essere fatta per ciascuna delle malattie infettive e diffusive indicate nell'articolo precedente e mediante speciali moduli che saranno forniti dall'Ufficio di igiene, come viene meglio precisato nel successivo art. 363.

ARTICOLO 366

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'Ufficiale sanitario i casi di malattia infettiva che si verifichino sia fra gli alunni che fra il personale della scuola e trasmettere all'Ufficiale sanitario stesso tutte le notizie e le indicazioni che può raccogliere nell'ambito di essa intorno alla persona colpita, ai familiari 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 od il Capo dell'istituto.

Questi ultimi devono provvedere all'allontanamento dell'alunno con le cautele necessarie, dandone comunicazione all'Ufficiale sanitario.

ARTICOLO 367

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 ed osservazioni che possono essere di utile norma 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 difterite, 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'Ufficiale sanitario o del ricovero dell'infecto in un ospedale o del cambiamento di abitazione fatto dall'infecto durante la malattia.

ARTICOLO 368

Consigli del medico per casi di malattie infettive e diffusive

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 della infezione, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato all'ospedale (reparto isolamento).

ARTICOLO 369

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 lettereschi, degli oggetti d'uso esposti ad essere contaminati e degli ambienti.

ARTICOLO 370

Esame batteriologico

Nei casi di malattie infettive elencate nel presente regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, dello scovolamento farin-

geo, 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.

ARTICOLO 371

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 lettereschi di uso domestico.

Le disinfezioni d'ufficio vengono eseguite gratuitamente per cura e sotto la direzione dell'Ufficio d'igiene.

È 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.

ARTICOLO 372

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.

ARTICOLO 373

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.

ARTICOLO 374

Biancheria degli infermi per malattie infettive

È vietato asportare dalla camera dell'ammalato biancheria, vestiari od oggetti, prima che siano disinfettati.

È pure proibito consegnare ai lavandai biancherie, vestiti, effetti letterecci, 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.

ARTICOLO 375

Isolamento degli infermi

Gli infermi delle malattie infettive devono essere tenuti isolati per il tempo necessario, perchè 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.

ARTICOLO 376

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 assunzione, preso su parere dell'Ufficiale sanitario.

ARTICOLO 377

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 di locali e di servizi adatti.

ARTICOLO 378

Disinfezioni di oggetti vari messi in circolazione

È proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letterecci usati, che non siano stati disinfettati o che non portino

un segno speciale, stabilito dall'Autorità municipale, della 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.

È 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.

ARTICOLO 379

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 giocattoli, 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 malattia trasmissibile per via orale o per contatto, sia per le persone suddette che per i loro dipendenti.

ARTICOLO 380

Sputacchiere

In tutti i luoghi pubblici e frequentati dal pubblico, salve le eccezioni consentite dall'Autorità sanitaria comunale in seguito a motivata richiesta degli interessati, devono esservi sputacchiere coperte contenenti sostanze antisettiche e cartelli portanti scritto, in modo facilmente leggibile, il divieto di sputare fuori delle medesime.

Il divieto di sputare sul pavimento deve essere indicato con appositi cartelli anche nelle vetture tranviarie.

Le sputacchiere dovranno essere chiuse con coperchi manovrabili a pedale o con altro sistema equivalente ed avere una base solida atta ad impedirne il rovesciamento.

ARTICOLO 381

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 della eventuale presenza di malattie infettive o loro postumi, che possano costituire fonte di contagio.

È fatto divieto di assumere o trattenere in servizio, con rapporto di lavoro domestico, persone sprovviste della predetta tessera sanitaria.

CAPO II

BARBIERI E PARRUCCHIERI

ARTICOLO 382

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.

Sono considerati mestieri affini a quello di barbiere, parrucchiere per uomo e per donna, le attività inerenti all'adeguamento estetico dell'aspetto che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, come quelle di estetista truccatore, depilatore e massaggiatore facciale, acconciatore, ondulatore, ossigenatore, parrucchiere teatrale.

L'esercizio delle attività di barbiere e di parrucchiere per uomo e per donna e mestieri affini è subordinato all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia dopo avere sentito il parere obbligatorio, ma non vincolante, di apposita Commissione presieduta dal Sindaco o da un suo delegato e composta da tre appartenenti alla categoria artigianale, da tre rappresentanti nominati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative, dall'Ufficiale sanitario, dal comandante dei vigili urbani e da un rappresentante della Commissione provinciale per l'artigianato o da un suo delegato artigiano della categoria residente nel Comune.

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.

CAPO III

MISURE SPECIALI STRAORDINARIE NEI CASI DI MALATTIE ESOTICHE

ARTICOLO 383

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.

ARTICOLO 384

Isolamento degli infetti

Il Sindaco, verificandosi queste forme infettive, valendosi delle facoltà concesse dall'art. 55 della legge comunale e provinciale 1934, provvede all'isolamento del malato o 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.

ARTICOLO 385

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.

ARTICOLO 386

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.

ARTICOLO 387

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.

ARTICOLO 388

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.

CAPO IV

MALATTIE VENEREE E TUTELA IGIENICA DEL BALIATICO

ARTICOLO 389

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.

ARTICOLO 390

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 far constare lo stato di salute sua e del bambino, in relazione alla sifilide o alle 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.

ARTICOLO 391

Sifilide da baliatico

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, provvedono il regolamento 4 agosto 1918, n. 1395, nonché l'ordinanza min. 6 gennaio 1919 e il T.U. del 1934, n. 1265, artt. 309-312.

CAPO V

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

ARTICOLO 392

Cautele 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 necessarie, chiedendo, ove occorra, l'intervento dell'Ufficio d'igiene.

ARTICOLO 393

Morte o cambiamento d'alloggio di un tubercolotico

In seguito a morte o a 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 lettercci, 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.

CAPO VI

MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

ARTICOLO 394

Divieto di fumare e di sputare

È fatto assoluto divieto di fumare nelle sale di trattenimenti pubblici, nei teatri e nei cinematografi.

È vietato altresì di sputare sul suolo pubblico (nell'ambito del territorio compreso entro i viali di circonvallazione), sul pavimento delle vetture tranviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

È ancora vietato di soddisfare ai bisogni corporali fuori dei luoghi a ciò destinati ed imbrattare e guastare, in qualsiasi modo, gli orinatori pubblici e le latrine.

ARTICOLO 395

Disinfezioni pubbliche e private

L'Ufficio comunale d'igiene, oltre alle disinfezioni gratuite dettate da ragione di pubblica profilassi, a richiesta e nell'interesse dei

privati, farà eseguire le disinfezioni di locali, di abitazioni, di indumenti personali, di oggetti e utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente stabilita.

CAPO VII

VACCINAZIONE ANTIVAIIOLOSA

ARTICOLO 396

Vaccinazione antivaiolosa

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, oltre che nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno, anche in tutti gli altri giorni dell'anno, eccetto i festivi, nelle ore all'uopo indicate.

ARTICOLO 397

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.

È 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 di 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.

ARTICOLO 398

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 forniti dall'ufficio di stato civile, alla fine di ogni trimestre, verifica se tutti i nati del Comune durante il semestre antecedente sono annotati come vaccinati con successo.

Alla fine di ogni semestre l'Ufficiale sanitario trasmetterà al Medico provinciale il prospetto delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite.

ARTICOLO 399

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.

ARTICOLO 400

Vaccinazioni 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 stati 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.

CAPO VIII

VACCINAZIONE ANTITIFICA ED ANTIDIFTERICA

ARTICOLO 401

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 del latte, alla preparazione e vendita dei gelati.

È 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.

ARTICOLO 402

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.

ARTICOLO 403

Modalità per la vaccinazione antitifica

La vaccinazione antitifica viene attuata con le modalità fissate dalle istruzioni ministeriali, annesse al succitato decreto.

ARTICOLO 404

Vaccinazione antidifterica

È resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal secondo al decimo anno di età. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antivaaiolosa 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.

ARTICOLO 405

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.

ARTICOLO 406

Vaccinazioni antidifteriche eseguite da 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'anotossina antidifterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo effettuata l'operazione, il modulo, debitamente compilato in ogni sua parte, onde ottenere la iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

ARTICOLO 407

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.

CAPO IX

VACCINAZIONE ANTITETANICA E ANTIPOLIOMIELITICA

ARTICOLO 408

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 ipodromi, 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 della carta 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 svolgano un'attività lavorativa tra quelle come sopra previste;

b) *nuove leve di lavoro*, i lavoratori, anche non subordinati, che hanno compiuto 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 della affiliazione alle federazioni del CONI;

3) per tutti i bambini nel 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.

ARTICOLO 409

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.

ARTICOLO 410

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 lett. 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.

ARTICOLO 411

Responsabilità circa l'osservanza dell'obbligo della vaccinazione antitetanica ed antipoliomielitica

La persona che esercita la patria potestà o la tutela sul bambino o il direttore dell'Istituto di pubblica assistenza in cui è ricoverato o la persona cui il bambino è stato affidato da un Istituto di pubblica assistenza è responsabile dell'osservanza dell'obbligo della vaccinazione antitetanica ed antipoliomielitica.

ARTICOLO 412

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.

CAPO X

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

ARTICOLO 413

Disposizioni sulla vigilanza veterinaria

La materia di cui al presente titolo 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 e dalle altre norme e disposizioni di legge in vigore.

ARTICOLO 414

Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame

Chiunque venga a conoscenza di un caso accertato o sospetto di una delle malattie di cui all'art. 415 del presente regolamento, o di un caso di morte improvvisa di animali, è obbligato a far denuncia al Sindaco.

La denuncia verbale può anche essere fatta all'Ufficio veterinario comunale o ai veterinari comunali che provvederanno ad inoltrare denuncia scritta al Sindaco su apposito modulo.

ARTICOLO 415

Malattie infettive del bestiame

Le malattie infettive di cui è obbligatoria la denuncia sono quelle presentate agli artt. 1 e 2 del regolamento di polizia veterinaria 8 febbraio 1954, n. 320.

CAPO XI

MISURE DI PROFILASSI GENERALE PER LE MALATTIE DEL BESTIAME

ARTICOLO 416

Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame

Il Veterinario comunale, appena avrà ricevuta la denuncia di malattia infettiva del bestiame, provvederà all'accertamento della diagnosi, all'isolamento dell'animale ed all'eventuale sequestro della stalla, che potrà essere fiduciario, cioè affidato al proprietario sotto la sua responsabilità o di rigore, sbarrando o facendo piantonare le porte o le finestre o le strade di accesso alla corte, alla stalla o pascolo infetto.

Il sequestro di rigore potrà applicarsi anche quando, per avere violati o male eseguiti gli ordini relativi alla profilassi della malattia, il proprietario o custode del bestiame non dessero affidamento di osservare o fare osservare il sequestro fiduciario.

Il veterinario comunale, appena ricevuta la denuncia di malattia, infettiva o diffusiva, deve informarne il veterinario provinciale per eventuali ulteriori disposizioni.

ARTICOLO 417

Distruzione di animali morti

La distruzione degli animali morti di malattia contagiosa sarà eseguita nelle apposite sardigne.

Il Veterinario comunale stabilirà le modalità e le precauzioni da usare per l'interramento.

ARTICOLO 418

Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame

Quando vi sia minaccia di epizoozia e quando si verificasse in un Comune confinante una epizoozia notevole, il Sindaco potrà ordinare tutte quelle misure che saranno ritenute convenienti ad impedirne, arrestarne o circoscriverne lo sviluppo.

ARTICOLO 419

Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito

Le stalle di sosta e di deposito annesse al mattatoio, al mercato e le altre stalle pubbliche, dove si tengono temporaneamente gli animali, restano sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'igiene.

I proprietari dei pubblici stallaggi hanno l'obbligo di provvedere i materiali disinfettanti per i provvedimenti di urgenza da adottarsi in caso di malattie infettive tra il bestiame ricoverato e di sostenere le spese per la disinfezione.

ARTICOLO 420

Vigilanza sui mercati e sulle fiere

La vigilanza veterinaria sulle fiere e sulle esposizioni di animali viene praticata secondo le modalità previste dall'apposito regolamento sul mercato bestiame.

Quando sia richiesta una speciale vigilanza, l'Ufficiale sanitario disporrà per il servizio.

ARTICOLO 421

Requisiti degli abbeveratoi

Gli abbeveratoi pubblici e quelli delle stalle di sosta, degli alberghi, trattorie, dei negozianti di bestiame, ecc., sono sotto la vigilanza dell'Autorità sanitaria comunale.

Essi devono essere costruiti in pietra o in cemento, ben levigati, con acqua continuamente ricambiata, preferibilmente della condotta dell'acquedotto comunale; lo scarico deve essere fatto direttamente nella fognatura stradale e l'acqua di scarico non deve essere usata nè per lavatoi, nè per altri abbeveratoi, nè per la lavatura di ortaggi.

ARTICOLO 422

Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie dagli animali all'uomo

Appena sarà fatta denuncia di affezione morbo-farinoso, di rabbia, di carbonchio, di afta e di altre malattie trasmissibili dagli animali all'uomo, l'autorità sanitaria farà tutte le indagini atte a rintracciarne l'origine e prenderà gli opportuni provvedimenti di polizia veterinaria atti ad impedire il propagarsi del contagio e salvaguardare l'incolumità delle persone.

ARTICOLO 423

Richiamo delle disposizioni di carattere generale

Per quanto non previsto dai precedenti articoli del presente capo, si fa richiamo alle disposizioni di carattere generale relative alla profilassi delle malattie infettive del bestiame ed in particolare a quelle contenute nel regolamento di polizia veterinaria approvato con D. P. R. 8 febbraio 1954, n. 320, e nella circolare dell'A.C.I.S. del 25 giugno 1954, n. 55.

CAPO XII

MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

ARTICOLO 424

Importazione

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 Ministro per la sanità con proprio decreto da pubblicare nella « Gazzetta Ufficiale » della Repubblica.

ARTICOLO 425

Disposizioni per la detenzione di cani

I cani, nei luoghi pubblici, nei pubblici esercizi, nei cortili, nei giardini delle case ove abitano più famiglie, dovranno in qualunque ora del giorno e della notte essere muniti di museruola conforme ai tipi prescritti dall'Autorità comunale, od essere legati con catena solidamente fissata in modo da permettere il libero passaggio nei cortili, giardini, ecc., alle persone che vi transitano.

Solo nei luoghi privati, recinti e chiusi, dove nessuno potrà entrare senza autorizzazione del proprietario, i cani possono essere tenuti liberi e senza museruola.

È vietato l'uso del semplice laccetto attorno al muso dei cani, in sostituzione della prescritta museruola.

I cani che hanno tendenza a morsicare e quelli di grossa taglia come i danesi, i mastini ed i bull-dogs, oltre che dotati di regolare museruola, dovranno essere tenuti a guinzaglio.

ARTICOLO 426

Denuncia di casi di morsicatura di cani e gatti

Tutti i casi di morsicature inferte 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 morsicatori, le persone morsicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura hanno l'obbligo della denuncia suddetta.

L'animale morsicatore 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.

ARTICOLO 427

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.

CAPO XIII

PROFILASSI DI PARTICOLARI MALATTIE INFETTIVE DEL BESTIAME

ARTICOLO 428

Profilassi della brucellosi bovina

Qualora venga disposto, a carattere obbligatorio, ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 3 giugno 1968, contenente il piano nazionale per la profilassi della brucellosi bovina, il risanamento degli allevamenti bovini dalla brucellosi stessa, saranno osservate le disposizioni contenute nel piano stesso.

Gli allevatori, gli enti, le associazioni e le cooperative agricole interessate all'allevamento bovino, le latterie sociali ed altri interessati possono aderire volontariamente in ogni tempo al piano di profilassi suddetto, presentando domanda al Veterinario provinciale direttamente od a mezzo del Veterinario comunale, con impegno di accettare le condizioni previste dal piano stesso.

ARTICOLO 429

Profilassi della brucellosi ovina e caprina

Nel caso che venga reso obbligatorio il risanamento degli allevamenti ovini e caprini dalla brucellosi, ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 4 giugno 1968, contenente il piano nazionale per la profilassi della brucellosi ovina e caprina, saranno applicate ed osservate le disposizioni di detto piano.

Tale risanamento potrà essere attuato con carattere di volontarietà, dietro richiesta di allevatori, di associazioni, di cooperative agricole interessate all'allevamento ovino e caprino da farsi al Veterinario provinciale a mezzo del Veterinario comunale e nella quale

sarà dichiarato l'impegno di accettare le condizioni stabilite dal piano suddetto.

ARTICOLO 430

Profilassi della tubercolosi bovina

Il risanamento degli allevamenti dalla tubercolosi bovina può essere disposto obbligatoriamente, quando ricorrano le circostanze previste all'art. 2 del decreto ministeriale 1° giugno 1968 contenente il piano nazionale per la profilassi della tubercolosi bovina.

In tale caso, dovranno essere osservate le disposizioni del piano stesso.

Il risanamento suddetto potrà essere attuato con carattere di volontarietà, in seguito a richiesta da presentarsi al Veterinario provinciale direttamente od a mezzo del Veterinario comunale dagli allevatori, dagli enti, dalle associazioni cooperative agricole interessate all'allevamento bovino, dalle latterie sociali e da altri interessati. Con la richiesta suddetta dovrà essere, però, assunto l'impegno di accettare integralmente le condizioni previste dal suddetto piano.

ARTICOLO 431

Profilassi dell'afta epizootica

La profilassi vaccinale dell'afta epizootica viene effettuata in conformità alle direttive impartite dal Ministero della sanità ed alle disposizioni speciali impartite dal veterinario provinciale.

La vaccinazione antiaftosa, però, sarà praticata soltanto a seguito di parere favorevole del veterinario provinciale, che determinerà anche il vaccino da impiegare nei riguardi dei tipi e varianti del virus aftoso identificato.

Qualora venga identificato o sospettato un tipo di virus o variante da considerarsi esotico, saranno adottati i provvedimenti stabiliti dal decreto del Ministro per la sanità 26 novembre 1969, pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » n. 314 del 13 dicembre 1969 e saranno, inoltre, osservate le altre disposizioni contenute nel decreto stesso.

La vaccinazione potrà essere eseguita dal veterinario comunale o da altro veterinario iscritto all'Albo professionale, appositamente autorizzato dal veterinario provinciale.

Dell'avvenuta vaccinazione i veterinari dovranno dare comunicazione quindicinalmente al veterinario provinciale. I veterinari liberi esercenti daranno comunicazione contemporaneamente anche al Veterinario comunale.

ARTICOLO 432

Profilassi della febbre catarrale degli ovini

Il Sindaco, ricevuta la denuncia anche di sospetto caso di febbre

catarrale degli ovini, ne deve dare immediata comunicazione al veterinario comunale ed al veterinario provinciale e dispone, con apposita ordinanza, il sequestro di rigore degli animali infetti e di quelli sospetti infetti, nonché l'applicazione delle disposizioni stabilite dall'art. 10 del vigente regolamento di polizia veterinaria.

Qualora venga confermata, a seguito di analisi fatte da competenti istituti sperimentali, l'esistenza di un focolaio di febbre catarrale degli ovini, dovranno effettuarsi l'abbattimento e la distruzione degli ovini infetti o sospetti di infezione e dovranno essere eseguite accurate disinfezioni e disinfestazioni.

Nel caso che la febbre catarrale degli ovini venga accertata in un pubblico macello od in un macello privato, l'ordinanza di sequestro emanata dal Sindaco viene revocata dopo eseguita la distruzione delle carcasse degli animali infetti o sospetti infetti e dopo effettuate le operazioni di disinfezione e di disinfestazione.

ARTICOLO 433

Profilassi della faringo-tracheite infettiva del pollame

Accertata l'esistenza della faringo-tracheite infettiva del pollame, si adottano, in quanto applicabili, le norme previste dagli artt. 10 e 152 del vigente regolamento di polizia veterinaria.

I provvedimenti sanitari disposti dal Sindaco restano in vigore sino a trenta giorni dopo l'abbattimento e distruzione di tutti i capi infetti o sospetti di infezione.

La revoca dei suddetti provvedimenti sanitari può essere anticipata, qualora si proceda anche alla macellazione dei capi sani esistenti nel focolaio.

In ogni caso la revoca dei provvedimenti sanitari deve avvenire secondo le norme stabilite dall'art. 16 del vigente regolamento di polizia veterinaria ed il ripopolamento degli impianti avicoli deve essere preceduto da accurate e ripetute disinfezioni.

L'ammissione al consumo, però, delle carni degli animali sani macellati come sopra deve avvenire previa ispezione sanitaria.

CAPO XIV

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

ARTICOLO 434

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 pubblici o aperti al pubblico e simili.

I recipienti per la tenuta delle immondizie e delle materie putrescibili sono obbligatori per tutte le case, per gli spacci di vendita al pubblico e simili e debbono essere di metallo inattaccabile dall'umidità, da acidi o da altro ordinario agente, a tenuta perfetta ed a chiusura completa ed automatica. Ogni altro recipiente non rispondente alle suddette norme sarà sequestrato senz'altro dal personale dell'Ufficio d'igiene e della nettezza pubblica.

ARTICOLO 435

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.

ARTICOLO 436

Deposito di letame, concimi e simili

È 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 la 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'utilizzazione di dette materie nei giardini urbani e nei terreni coltivati, distanti meno di 500 metri dal centro di popolazione agglomerata.

I depositi di immondizie o di materie putrescibili e simili, compresi quelli annessi a scali ferroviari o tranviari, avranno co-

munque 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.

ARTICOLO 437

Carri per il trasporto delle immondizie

I carri per il trasporto delle sopradette 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.

ARTICOLO 438

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. È 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.

ARTICOLO 439

Tenute di polli, conigli ed animali da cortile

È 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 conce-

derà 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.

ARTICOLO 440

Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici

Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, trattorie, pensioni, le latterie, 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.

ARTICOLO 441

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 i comuni veicoli o carretti scoperti, mediante sporte o cestoni od a cavalcioni di biciclette; even-

tuali eccezioni potranno essere concesse a giudizio dell'Ufficiale sanitario, sempreché la sostanza alimentare sia convenientemente difesa

ARTICOLO 442

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 vetrofanie; gli apparecchi catturatori saranno in numero adeguato e sufficiente.

È 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.

ARTICOLO 443

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.

ARTICOLO 444

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 vetrature saranno azzurre e colorite 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 sempreché munite di speciale permesso rilasciato dall'Ufficio d'igiene, dovranno rispondere alle prescrizioni del presente regolamento ed in particolare all'art. 112.

TITOLO V
POLIZIA MORTUARIA

CAPO I
DENUNCE

ARTICOLO 445
Obbligo della denuncia

I medici devono, in ogni caso di morte di persona da essi assistita denunciare all'Ufficio di stato civile, in appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune, la malattia che, secondo la loro scienza e conoscenza, ne è stata la causa.

L'obbligo della denuncia è esteso anche per i nati morti e per i feti di sei mesi di gestazione.

In mancanza del medico, la denuncia di morte deve essere fatta dalle ostetriche, dai capi di famiglia o di collettività entro 24 ore dal decesso.

ARTICOLO 446
Decessi di persone prive di assistenza — Rinvenimento di cadaveri

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso, avvenuto in persona priva di assistenza o rinviene il cadavere in qualsiasi luogo, sia pubblico che privato, è tenuto ad informarne immediatamente l'Autorità municipale o di pubblica sicurezza, affinché sia provveduto al trasporto alla camera mortuaria comunale. Deve pure riferire quelle notizie e circostanze che possono giovare per stabilire la causa della morte.

Chi rinviene membra o pezzi di cadavere o anche soltanto ossa umane, deve immediatamente informare o l'Autorità di pubblica sicurezza o quella municipale, la quale deve far visitare da un medico dell'Ufficio d'igiene le parti rinvenute e darne denuncia all'Autorità giudiziaria.

ARTICOLO 447

Accertamento della morte

In tutti i casi di decesso, la morte deve essere accertata da un medico condotto.

Per i decessi negli istituti ospedalieri, il Sindaco può autorizzare a disimpegnare la funzione dell'accertamento i medici dell'Istituto stesso.

Il medico incaricato di constatare il decesso, presa cognizione della malattia che fu causa della morte e visitato personalmente il cadavere, rilascia dichiarazione scritta all'Ufficiale dello stato civile comprovante che la morte è accertata e non è presumibilmente dovuta a causa delittuosa.

ARTICOLO 448

Denunce per cause criminoso e malattie infettive

Nel dubbio che un decesso sia dovuto a causa non naturale, il medico visitatore deve farne referto all'Autorità giudiziaria.

Dei casi di morte per le cause indicate nei gruppi A e B dell'art. 364, il medico visitatore deve farne denuncia all'Ufficio d'igiene; uguale denuncia deve essere fatta per i casi di morte dovuti ad altre malattie diffusive, indicate con speciali ordinanze dall'Autorità sanitaria.

CAPO II

PERIODO DI OSSERVAZIONE

ARTICOLO 449

Durata del periodo di osservazione

Di nessun cadavere in via ordinaria, può essere permessa l'autopsia, l'imbalsamazione, l'inumazione o la cremazione, prima che siano trascorse 24 ore di osservazione, a partire dal momento del presunto decesso.

In caso di morte improvvisa od in cui si abbiano dubbi di morte apparente, sulla proposta del medico visitatore, dovrà essere

autorizzata una più lunga durata di osservazione che, di regola, non oltrepasserà le 48 ore.

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia contagiosa o il cadavere presenti segni di iniziata decomposizione o quando altre ragioni speciali lo richiedano, sulla proposta dello stesso medico visitatore, il Sindaco può ridurre il tempo di osservazione nel luogo del decesso o nel deposito mortuario a meno di 24 ore.

ARTICOLO 450

Custodia dei cadaveri

I cadaveri nel periodo di osservazione non possono essere rimossi e devono rimanere in condizione da permettere eventuali manifestazioni di vita.

ARTICOLO 451

Depositi di osservazione

L'Ufficio d'igiene provvede, perchè venga effettuato il trasporto (fino al deposito di osservazione) e per la custodia dei cadaveri di persone:

- a) morte in abitazioni anguste e povere, dove sia pericoloso il mantenerle per il periodo di tempo necessario;
- b) morte in seguito a qualsiasi accidente sulla pubblica via o in luogo pubblico, dove non possono essere lasciate;
- c) ignote, di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento.

CAPO III

TRASPORTO DELLE SALME

ARTICOLO 452

Obbligo della cassa

È vietato trasportare e seppellire un cadavere non racchiuso in cassa di giusta misura.

I cadaveri non possono essere rinchiusi nella cassa prima di 24 ore dall'avvenuto decesso.

Ogni cassa non deve contenere più di un cadavere; soltanto madre e neonati, morti nell'atto del parto, possono essere chiusi in una stessa cassa.

Il Comune provvede alla distribuzione della cassa, su richiesta dell'Ufficio di stato civile, ai soli poveri, quando la morte non sia avvenuta in istituti ai quali spetti provvedere direttamente.

ARTICOLO 453

Casse per inumazione e tumulazione

Le casse per inumazione devono essere in legno di abete col coperchio chiuso a vite e sul quale deve essere scritto il nome e cognome del defunto e la data della morte.

Per le tumulazioni, i cadaveri devono essere rinchiusi in doppia cassa; l'interna: metallica saldata a fuoco; l'esterna: di legno, con l'indicazione del nome, cognome e data di morte del defunto.

ARTICOLO 454

Casse per trasporti fuori Comune

Per il trasporto fuori del Comune, i cadaveri devono essere chiusi in una cassa metallica saldata a fuoco e quindi in altra cassa di legno forte.

Lo spessore delle pareti di questa seconda cassa non deve essere minore di 4 cm.

Le tavole devono essere in un solo pezzo o congiunte mediante opportuno incastro.

Le intersezioni delle diverse facce della cassa saranno riunite con intagli a coda di rondine.

Le congiunture, inoltre, devono essere saldate con buon mastice e assicurate mediante chiodi o viti, disposti di 20 in 20 cm.

Tra la cassa di metallo e quella di legno deve essere interposta, per uno spessore non minore di cm. 4, torba polverizzata o segatura di legno.

Le casse così confezionate, devono essere avvolte in croce con fettuccia nera fissata al legno con sigilli di ceralacca posti a cura dell'Ufficio d'igiene.

ARTICOLO 455

Trasporto di cadaveri

Trascorse 24 ore dal decesso e comunque non oltre le 48 ore, in seguito al nulla osta dell'Ufficiale dello stato civile, sotto la vigilanza comunale, si provvede al trasporto dei cadaveri già composti e rinchiusi nelle casse, alla camera mortuaria del cimitero.

Quando, a giustificata richiesta dei familiari del defunto o per altre accertate necessità, il trasporto del cadavere non abbia luogo entro il suddetto periodo delle 48 ore, a cura dell'Ufficio d'igiene comunale debbono essere iniettate nella cavità toracica ed addominale del cadavere sostanze disinfettanti atte a ritardare i processi putrefattivi.

A tale fine gli interessati devono tempestivamente informare l'Ufficio d'igiene talchè le iniezioni suddette possano essere praticate nel periodo fra le 24 e le 36 ore dal decesso.

Il trasporto dei cadaveri viene fatto con apposita vettura chiusa, sempre che non sia richiesto dalla famiglia di servirsi di altro mezzo speciale di trasporto riconosciuto conveniente, dal punto di vista sanitario e civile, dal Sindaco. Anche in questo caso però, il trasporto è sempre soggetto alla vigilanza del Comune il quale fissa l'ora e l'itinerario di ogni trasporto.

ARTICOLO 456

Sosta alla Chiesa

Il Comune, su richiesta dei congiunti ed a loro spese, può autorizzare il trasporto del cadavere rinchiuso nella cassa dall'abitazione alla chiesa; in questa il cadavere può sostare solo il tempo necessario per le comuni esequie religiose.

ARTICOLO 457

Speciali onoranze funebri

Quando le famiglie intendono tributare ai defunti speciali onoranze funebri, l'Ufficiale sanitario, salvo il disposto del precedente art. 448 può autorizzare la permanenza del cadavere in apposito locale anche attiguo alla chiesa, corrispondente alle norme stabilite dall'art. 128 del regolamento di polizia mortuaria, approvato con R. D. 25 luglio 1892, n. 448, sempre che sia rinchiuso in cassa metallica e non si tratti di individui morti in seguito alle malattie di cui all'articolo seguente.

In tal caso, l'Ufficio sanitario comunale si accerterà che il feretro si trovi nelle condizioni di chiusura prescritte dal presente regolamento.

ARTICOLO 458

Trasporto di morti per malattie contagiose

I cadaveri delle persone morte per scarlattina, vaiolo, vaioloide, tifo petecchiale, difterite, crup, colera, febbre gialla, peste bubbonica ed altre malattie diffusive indicate dall'Autorità sanitaria con speciali ordinanze, devono essere deposti nel feretro, senza essere spogliati dei loro indumenti, ed avvolti in un lenzuolo inzuppato in soluzione acida di sublimato corrosivo al 2 per mille. Essi devono trasportarsi direttamente dal luogo del decesso al cimitero in carro speciale senza pompe funebri.

ARTICOLO 459

Trasporti fuori Comune

Non è permesso il trasporto di cadaveri fuori del Comune, come pure non si ricevono quelli provenienti da altri comuni o dall'estero, senza relativo decreto di autorizzazione del Sindaco.

ARTICOLO 460

Iniezioni conservative

Per trasporti fuori Comune a distanza di oltre 300 Km. o a qualunque distanza nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre, oltre l'esecuzione delle sopra numerate prescrizioni, si deve esigere che al cadavere siano iniettati nel torace e nella cavità addominale almeno 2 litri di soluzione acida di sublimato corrosivo al 3 per mille o di acido fenico al 5 per cento e sia avvolto in un lenzuolo imbevuto della prima delle dette soluzioni.

Nell'ambito della giurisdizione territoriale del Comune, le iniezioni conservative di cui sopra saranno sempre praticate esclusivamente a cura dell'Ufficio d'igiene.

Qualora arrivi nel Comune un cadavere proveniente da altro Comune o dall'estero, l'Ufficio d'igiene dovrà constatare le condizioni del feretro; se queste saranno conformi alle disposizioni di legge, sarà permesso il seppellimento o la tumulazione.

CAPO IV

SEPOLTURE

ARTICOLO 461

Cimitero

Ogni salma deve essere sepolta nel cimitero comunale, salvo i casi specialissimi previsti dalla legge.

Il custode del cimitero non può prendere in consegna le salme che non siano accompagnate dalla prescritta autorizzazione; egli è responsabile della tenuta dei registri, dell'osservazione dei cadaveri nella camera mortuaria, dell'adempimento delle prescrizioni governative e comunali nei riguardi del cimitero ed è tenuto a riferire all'Ufficio d'igiene qualunque inconveniente debba rilevare.

ARTICOLO 462

Camera mortuaria

La camera mortuaria del cimitero, serve per la deposizione temporanea di qualsiasi cadavere durante e dopo il periodo di osservazione, in attesa di essere inumato, tumulato o cremato.

Nella camera mortuaria, i cadaveri depositati prima del termine necessario di osservazione, devono essere tenuti in condizioni tali che, nel caso di morte apparente, le eventuali manifestazioni di vita siano facilmente e prontamente avvertite dai custodi della camera stessa incaricati della vigilanza.

ARTICOLO 463

Inumazioni

Ogni sepoltura per inumazione è contraddistinta da un cippo portante un numero progressivo e l'indicazione dell'anno del seppellimento.

Per le inumazioni non è permesso l'uso di casse metalliche e di altro materiale non facilmente decomponibile. Qualora il cadavere sia rinchiuso in cassa metallica per funerali come all'art. 446, nell'atto della inumazione si deve, mediante tagli, mettere la cassa in condizioni da permettere una normale decomposizione del cadavere stesso.

ARTICOLO 464

Tumulazioni

L'Autorità comunale concede, nei limiti della disponibilità e dietro pagamento delle somme dovute, luoghi per inumazioni e tumulazioni temporanee, nonchè posti per sepolcri individuali o di famiglia a perpetuità.

ARTICOLO 465

Distruzione di casse e fiori

Le casse d'imballaggio, che hanno servito per il trasporto di feretri, non possono essere restituite agli interessati, ma debbono essere bruciate nel recinto del cimitero.

Nella stessa maniera debbono distruggersi, quando siano essiccati, i fusti per i fiori che sono collocati sui campi di inumazione o sui sepolcri privati.

CAPO V

CREMAZIONE

ARTICOLO 466

Ara crematoria

L'uso dell'ara crematoria è soggetto alla vigilanza dell'Autorità sanitaria comunale e ad ogni cremazione di cadavere deve assistere un sanitario dell'Ufficio d'igiene comunale.

Per ogni cremazione occorre l'autorizzazione scritta del Sindaco, dietro presentazione dei documenti prescritti dal D. P. R. 8 maggio 1968, n. 794.

ARTICOLO 467

Autorizzazione prefettizia

per trasporti di cadaveri da cremare o di ceneri

Prima di procedere alla cremazione di un cadavere proveniente da altro Comune, oltre al documento stabilito nell'articolo precedente, deve essersi anche il decreto di autorizzazione del trasporto.

Il trasporto delle ceneri fuori del Comune, come il ricevimento da altro Comune o dall'estero, avvengono dietro presentazione della autorizzazione del Sindaco.

ARTICOLO 468

Modalità della cremazione

I cadaveri debbono essere collocati nell'ara crematoria avvolti negli indumenti coi quali furono deposti nel feretro che sarà bruciato entro il recinto del cimitero.

La cremazione del cadavere deve eseguirsi unitamente al feretro nei seguenti casi:

- a) quando sia in istato di avanzata putrefazione;
- b) quando sia di persona morta per malattia contagiosa;
- c) quando, indipendentemente dai casi suindicati, la famiglia del defunto ne esprima il desiderio.

ARTICOLO 469

Urne cinerarie

Compiuta la cremazione, le ceneri devono essere diligentemente raccolte ed, ove sia richiesto, anche in presenza di parenti o di amici del defunto o di loro rappresentanti; quindi deposte e suggellate in apposita urna cineraria.

Le urne devono portare all'estero l'indicazione del nome e cognome e data di morte del defunto di cui contengono le ceneri.

Ogni urna deve raccogliere le ceneri di un solo cadavere. Se a scopo estetico si vogliono riunire più urne in una maggiore che le contenga, questo sarà permesso con le norme indicate volta per volta dall'Ufficio d'igiene.

ARTICOLO 470

Collocamento delle urne

Le urne cinerarie devono collocarsi in apposito luogo nel cimitero comunale, dietro domanda della famiglia e pagamento della somma stabilita.

Le urne cinerarie possono essere collocate entro il cimitero nei colombari o nelle ture private e, in seguito a speciale autorizza-

zione, in cappelle, templi, ospedali, istituti appartenenti a enti riconosciuti dallo Stato, o in colombari privati aventi destinazione stabile, purchè siano assicurati da ogni profanazione.

ARTICOLO 471

Consegna delle urne

La consegna delle urne si fa constare da apposito verbale in tre originali, uno dei quali rimane nell'archivio della società od Ente concessionario dell'ara crematoria, un altro presso il custode del cimitero o presso chi ha la responsabilità del luogo ove furono deposte le ceneri fuori del cimitero ed il terzo è trasmesso all'Ufficio d'igiene.

CAPO VI

AUTOPSIA, MASCHERE, IMBALSAMAZIONI

ARTICOLO 472

Autopsie

Le autopsie devono eseguirsi nell'apposito locale dietro domanda al Sindaco, col consenso della famiglia e dopo il versamento della somma stabilita per la sorveglianza, servizio deperimento dell'armamentario, ecc.

Le autopsie di individui morti per malattie contagiose, devono eseguirsi con le norme stabilite dall'Autorità sanitaria municipale e sotto la sua sorveglianza.

ARTICOLO 473

Autopsie negli ospedali

Tutti i cadaveri provenienti dagli ospedali e di cui alla legge 15 febbraio 1961, n. 83, sono sottoposti al riscontro diagnostico negli ospedali stessi, purchè in essi esista un locale riconosciuto adatto dall'Autorità comunale.

ARTICOLO 474

Maschere

Per effettuare la maschera ad un defunto è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla trascorse 24 ore dal decesso e sotto la sorveglianza dell'Ufficio di igiene.

ARTICOLO 475

Imbalsamazione

Per l'imbalsamazione è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla dietro esibizione di distinti certificati, del medico curante e del medico necroscopo che escludano il sospetto che la morte sia avvenuta per causa criminosa.

L'imbalsamazione deve essere eseguita o da personale medico dell'Ufficio d'igiene o sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'igiene, da un medico che ne dichiari il metodo, il luogo e l'ora della operazione.

CAPO VII

RIMOZIONE DELLE SALME

ARTICOLO 476

Distinzione delle esumazioni

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime hanno luogo quando, scorso il decennio dal seppellimento o alla scadenza della concessione, se trattasi di sepoltura privata, si scavano di nuovo le fosse per far luogo ad altri seppellimenti; le seconde allorchè, qualunque sia il tempo trascorso dal seppellimento, i cadaveri vengono disseppelliti per indagini nell'interesse della giustizia o per essere trasportati in altre sepolture o cremati.

ARTICOLO 477

Esumazioni ordinarie

Per procedere alle esumazioni ordinarie non occorre alcun ordine o permesso speciale.

Ad esse provvede il custode del cimitero, sotto la propria responsabilità e a seconda del bisogno, dopo trascorso il decennio di inumazione del cadavere.

ARTICOLO 478

Raccolta di ossa

Nella escavazione del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinvencono devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comunale, salvo che gli eventuali interessati non

facciano domanda di raccoglierte per deporle in cellette particolari da essi acquistate, nel recinto del cimitero.

Gli avanzi degli indumenti e delle casse devono essere raccolti a parte ed inceneriti dentro il cimitero.

ARTICOLO 479

Esumazioni straordinarie

Non si possono togliere salme dal luogo di sepoltura se non dietro autorizzazione del Sindaco od ordine dell'Autorità giudiziaria.

Nel primo caso, bisogna osservare tutte le prescrizioni dettate dall'Ufficiale sanitario ed inserite nell'autorizzazione stessa; nel secondo caso, il cadavere è trasferito nella sala delle autopsie, osservando tutte le norme suggerite dall'Autorità giudiziaria, per meglio conseguire lo scopo delle ricerche.

A tali operazioni devono sempre assistere, oltre ad un personale dell'Ufficio d'igiene, il custode del cimitero e due testimoni.

ARTICOLO 480

Limiti alle esumazioni

Non può autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di individuo morto per vaiolo, scarlattina, tifo esantematico, difterite, colera, febbre gialla, peste bubbonica, carbonchio o per altre malattie diffusibili, indicate dall'Autorità sanitaria comunale, se non trascorsi tre anni dalla morte.

Ad eccezione dei casi in cui venga ordinata dall'Autorità giudiziaria, non è concessa una esumazione straordinaria nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre.

ARTICOLO 481

Rimozioni da tumuli

Le rimozioni di salme da un tumulo sono acconsentite dietro autorizzazione del Sindaco, che però non può essere accordata se non dopo un anno dalla morte per i casi contemplati nell'articolo precedente.

CAPO VIII

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ

ARTICOLO 482

Applicazione del regolamento

Il presente regolamento andrà in vigore non appena avrà ricevuto la superiore approvazione prescritta dalla legge.

Con la sua adozione, il precedente regolamento comunale di igiene ed ogni altra contraria disposizione riguardante l'igiene e la sanità pubblica, si intendono abrogati.

ARTICOLO 483

Applicazione di altre leggi

Per quanto non è compreso nel presente regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T. U. delle leggi sanitarie approvato con R. D. 27 luglio 1934, n. 1265 e nelle altre leggi e regolamenti governativi in vigore.

ARTICOLO 484

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.

ARTICOLO 485

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'art. 153 della legge comunale e provinciale 4 febbraio 1915, n. 148.

ARTICOLO 486

Concessione di deroghe

È 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.

ARTICOLO 486 bis

E' abrogata ogni norma in contrasto col presente Regolamento.

Prot. N° 5387

13 MAG. 1991

Deliberazione N° 62
Data 17.04.1991

COMUNE DI LATRONICO
(Provincia di Potenza) - 25

ORIGINALE

COPIA di DELIBERAZIONE del CONSIGLIO COMUNALE

OGGETTO: MODIFICA AL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E SANITA'

L'anno millenovecentonovantuno, addì diciannovesimo del mese di Aprile alle ore 18,55 con la continuazione, in Latronico, nella solita sala delle adunanze, a seguito di regolare convocazione, effettuata nei modi e nei termini prescritti del vigente Testo unico della Legge Comunale e Provinciale si è riunito il Consiglio Comunale in sessione straordinaria, seduta pubblica.

All'inizio della discussione circa l'argomento M.10 specificato in oggetto, la situazione in aula dei vari Consiglieri assegnati al Comune, risulta la seguente:

Pres. Ass.

Pres. Ass.

1) PONZO DOMENICO	X	11) PELUSO EGIDIO	X
2) PONZO EGIDIO LUIGI	X	12) D'ANGELO FRANCESCO	X
3) DE BLASIO ANIELLO	X	13) DE LUCA VINCENZO	X
4) PONZO ROMEO	X	14) LOFRANO MARIO	X
5) TRAVACLIO GERARDO	X	15) GIDIA BIABIO	X
6) CONTE LUCA	X	16) COSTANZA ANTONIO	X
7) FALABELLA MICHELE	X	17) MITIDIERI COSTANZA G	X
8) DE MARIA FRANCO	X	18) FORASTIERE VINCENZO	X
9) DE DIASO RENO	X	19) MASTROCIANTO FRANCO	X
10) GIOVANNI GIUSEPPE	X	20) DEL SANTO MARIO	X

Preside l'adunanza il Sig. Ponzo Domenico nella sua qualità di

Presidente del Consiglio Comunale Dr. Luigi Vicentini

Il Presidente, riconosciuto che il numero di 14 Consiglieri presenti è valido all'adunanza, secondo l'articolo 11 del vigente regolamento del Consiglio e procedendo alla deliberazione, alla quale tutti i presenti sono intervenuti.

Prima dell'inizio della trattazione dell'argomento, a richiesta del Consigliere Mastropiero, alle ore 20,30, con voti favorevoli N° 11 e contrari N° 4 su N° 15 Consiglieri presenti e votanti, si decide di sospendere la seduta per cinque minuti.

Si riprende alle ore 20,44 con gli stessi presenti.

Rientra il Consigliere Lofrano; entra il Consigliere Gioia;

Il Consigliere Mastropiero, dopo aver spiegato i motivi ideali e le condizioni per le quali fin da quando aveva 17 anni ha aderito al P.S.D.I. dichiara che di recente nell'ambito zonale del partito sono venute meno le condizioni di democrazia, e qualcosa lo induce ad uscirne; ha condotto un'indagine tra i suoi elettori ed ha appurato che all'incirca l'80% l'hanno votato a titolo personale; pertanto, pur continuando a profondere impegno nel sociale ed a restare nell'ambito della maggioranza Consiliare, annuncia che da questo momento siede nel Consiglio come indipendente.

L'Assessore Forastiere, che si trova a rimanere unico Consigliere P.S.D.I. e, quindi, anche capo gruppo, dichiara di rispettare le scelte del Consigliere Mastropiero.

(Rientra l'Assessore De Blasio).

Ritiene, però, che l'accusa di mancanza di democrazia all'interno del P.S.D.I. sia esagerata ed invita il Consigliere Mastropiero a riflettere ancora.

Glierincresce che per la seconda volta un Consigliere di Agromonte, eletto nelle liste del P.S.D.I., esce poi dal partito; invita ancora il Consigliere Mastropiero a riflettere, sperando in un ripensamento.

Il Consigliere Costanza, del gruppo P.D.S., dichiara che di fronte a fatti del genere resta sempre titubante.

Resta immutato il rispetto per la persona e non vuole entrare nel merito delle considerazioni esposte dal Consigliere Mastropiero, ma non può esimersi di far rilevare che un partito legato al sotto potere così funziona.

In campagna elettorale aveva anticipato gli eventi ed aveva paventato che, quanto si era verificato nella precedente Amministrazione, si sarebbe verificato ancora.

La verifica gli lascia l'amaro in bocca perché scende ancora il livello politico, inquanto questi avvenimenti non fanno onore a nessuno.

Non vorrebbe che si ripetesse il sopruso del preavviso al gruppo P.S., perché questo toglierebbe ogni fondamento ideale alla scelta del Consigliere Mastropiero.

Il Consigliere Del Gaudio chiede al Consigliere Mastropiero se, uscendo dal gruppo P.S.D.I., esce anche dalla maggioranza Consiliare;

Il Consigliere Mastropiero assicura che, fino a quando sussisteranno le attuali condizioni, rimarrà nella maggioranza Consiliare; se le cose dovessero mutare non avrà problemi per collocarsi all'opposizione.

Il Consigliere De Biasi dichiara di rispettare le scelte del Consigliere Mastropiero e che le previsioni del Consigliere Costanza non ne incrinano le motivazioni ideali.

Il Consigliere Penzo Egidio, riallacciandosi a quanto ha detto il

Delibera C.C. N° 42/91

Consigliere Del Gaudio, ritiene che non ci sia nulla da stupirsi; piuttosto non si spiega la modalità ed il perché il Consigliere Mastropiero abbia atteso l'argomento N°7 per esternare le sue decisioni.

Non resta che prenderne atto.

La D.C. ha fatto un'accordo con il P.S.D.I. ed intende rispettarlo senza entrare nei fatti interni e personali.

Prende anche atto, con soddisfazione, che il Consigliere Mastropiero intende restare nella maggioranza Consiliare ed assicurare che la D.C. manterrà le condizioni affinché permanga questo sostegno, anche se all'esterno dell'esecutivo, e valuterà i fatti che avverranno.

Comunque rassicura la minoranza che il tutto è avvenuto di sorpresa.

Quindi, si passa a discutere l'argomento all'ordine del giorno.

Relaziona l'Assessore Ponzo Romeo, il quale, dopo aver ricordato i precedenti, comunica che la U.S.L. con nota prot. N° 1199 del 3.04.1991 ha espresso parere favorevole sulle proposte di modifiche al regolamento di igiene e Sanità, concordate con i capi gruppo.

Dette modifiche consentiranno di revocare le ordinanze relative allo sgombero di animali nella località Preti e di portare ad esecuzione quella relativa al centro abitato di Latronico, e Calda, alla zona Termale ed alla strada Provinciale che attraversa gli abitati di Agromonte Magnano e Mileo.

Informa che presso la U.S.L. i rappresentanti dei Comuni stanno approntando il Regolamento omologo per tutti i Comuni ed assicura che in quella sede porterà le esigenze particolari di questo Comune.

Il Consigliere Del Gaudio rileva che le proposte di modifiche sottoposte al parere della U.S.L. non rispecchiano quelle concordate tra i capi gruppo: infatti si era parlato di prevedere i divieti "nelle strade principali del Centro abitato" mentre la proposta dice genericamente "all'interno del centro abitato".

Ritiene necessario citare espressamente le strade nelle quali si intende stabilire il divieto di tenere gli animali.

L'Assessore Ponzo Romeo si rammarica di non aver registrato l'incontro ed insiste che la proposta rispecchia fedelmente quanto è stato concordato; ribadisce che un regolamento non può elencare le strade e né si può fare una discriminazione tra le strade del centro abitato; ed infine delucidazione alla richiesta di chiarimenti del Consigliere Mastropiero.

Il Consigliere De Luca ritiene che il termine Centro abitato sia proprio quello che si vuole; il Consigliere De Luca si è già fatto avanti ed il fatto che il centro abitato si trova d'accordo con la proposta.

L'Assessore De Blasio chiarisce che c'è una delimitazione pratica del centro abitato e che nella zona limitrofa al centro abitato dove per ora si danno fastidio i cani.

Il Consigliere Cicciò ritiene che si debba tenere conto di ciò che prima lo stallone o le strutture incompatibili con questo e, quindi, agire di conseguenza.

L'Assessore Ponzo Romeo anticipa che sarà molto difficile fare Delibera C.C. N° 62/1991.

inserire le particolarità di cui si parla nel predisponendo regolamento omologo per tutti i Comuni dell'U.S.L.; sarà necessario un impegno di tutti.

Il Consigliere Del Sudio insiste sulla necessità di inserire nelle modifiche l'espressa dicitura che è consentito tenere gli animali nella periferia, naturalmente a condizione che non diano fastidio.

L'Assessore Forastiere dichiara di condividere la proposta alla luce dei chiarimenti forniti dall'Assessore al ramo.

Il Consigliere Ponzo Egidio, dopo aver ricordato che sulla proposta è stato già conseguito il parere favorevole dell'U.S.L., propone di approvarlo; in un momento successivo si potrà proporre la precisazione di ciò che si intende per centro abitato.

Il Consigliere Costanza, capo gruppo P.D.S., condivide la proposta del Consigliere Ponzo Egidio e l'opportunità di precisare la delimitazione del centro abitato; conferma, infine, che la proposta sottoposta al parere dell'U.S.L. dall'Assessore Ponzo Romeo rispecchia quanto è stato detto a tale proposito nella riunione dei capi gruppo.

IL CONSIGLIO COMUNALE

- Vista la proposta di modifiche agli artt. 107, 110, 111, 115 e 116 del regolamento Comunale di Igiene e Sanità;
 - Vista la nota prot. N° 1199/6998 del 3.04.1991 con la quale il responsabile del servizio Igiene e Sanità dell'U.S.L. N°4 ha espresso parere favorevole sulle predette modifiche;
 - Visto l'art.345 del T.U.L.S. N° 1265/1934 ;
 - Visto che sulla proposta di deliberazione sono stati espressi i seguenti pareri di cui alla legge 8.6.90 N° 142:
 - a) parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica;
 - b) parere favorevole in ordine alla regolarità contabile;
 - c) parere favorevole in ordine al profilo della legittimità;
- Con voti favorevoli N° 17 su N° 17 Consiglieri presenti

DELIBERA

- 1) Approvare le seguenti modifiche al Regolamento Comunale di Igiene e Sanità:
 - All'art.107, 1° comma, sostituire la parola " Nell'interno della città e dell'agglomerato urbano" con la parola " Nel Centro abitato di Latronico capoluogo, nella zona di Baldo, nella zona termale di Serrone e lungo la Via Provinciale che attraversa gli abitati di Agromonte Magnano e Milac";
 - All'art.110, 1° comma, sostituire la parola "Nell'agglomerato urbano e suburbano" con la parola "Nel Centro abitato di Latronico capoluogo, nella zona di Baldo, nella zona termale di Serrone e lungo la Via Provinciale che attraversa gli abitati di Agromonte Magnano e Milac";
 - All'art.110, 2° comma, sostituire la parola " Città e agglomerato di abitazioni" con la parola " Gli edifici di dettoabitato";

Delibera C.C. N° 42/1991

All'art. 111, 1° comma, sostituire le parole "nell'ambito degli abitati" con le parole "Nel Centro abitato di Latronico capoluogo, nella zona di Calda, nella zona termale di Serrone e lungo la Via Provinciale che attraversa gli abitati di Agromonte, Magnano e Mileo";

All'art. 115, 1° comma, sostituire le parole "Se non negli edifici coperti posti nelle zone agricole del territorio urbano ed a distanza tale dall'aggregato urbano, da garantire la pubblica igiene" con le parole "Se non all'esterno di Latronico capoluogo, della zona Termale (C) di Calda, e della Via Provinciale che attraversa gli abitati di Agromonte, Magnano e Mileo";

All'art. 116, ultimo comma, sostituire le parole "Nell'agglomerato urbano o in qualsiasi nucleo di civili abitazioni" con le parole "Nel centro abitato di Latronico capoluogo, nella zona di Calda, nella zona termale di Serrone e lungo la Via Provinciale che attraversa gli abitati di Agromonte, Magnano e Mileo".

2) Impegnarsi a delimitare il Centro abitato di Latronico Centro. - 327A -

LV/pma - 22.04.1991

Delibera C.C. N. 62/91

Il presente verbale, composto da N° 5 pagine, viene letto, confermato e sottoscritto come segue.

IL CONSIGLIERE (PZ) PRESIDENTE

IL SEGRETARIO

E. L. VIZIO

L. VICECONTE

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Pubblicata ed affissa all'Albo Comunale dal 13 MAG. 1991 e vi rimarrà per 15 gg. consecutivi, inviata all'Organo di Controllo in data 13 MAG. 1991

Latronico, 11 13 MAG. 1991

IL SEGRETARIO
L. VICECONTE

divenuta esecutiva per decorrenza del termine - art. 34 72 comma della legge 8.6.1990, n. 142.

Latronico, 11 _____

IL SEGRETARIO
LUIGI VICECONTE

Prot. _____

Reg. _____

REGIONE BASILICATA

La Sezione Decentrata di Controllo di Lagonegro, nella seduta del _____ dichiara di non aver luogo a provvedere per mancanza di rilievi

Lagonegro, 11 _____

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO

IL SEGRETARIO

VERBALE IL SINDACO

Deliberazione D.C. N° 42/1991

Data 28-5-975

Comune di LATRONICO

Provincia di Potenza

Copia di Deliberazione del Consiglio Comunale

Sessione Ordinaria

Seduta pubblica in prima convocazione

Oggetto: RIEAME RACCOMANDO COMUNALE DI IGIENE E SANITA' . =

REPUBBLICA ITALIANA
IN NOME DELLA LEGGE

L'anno millenovecentosettantacinque addi ventotto del mese giugno
in Latronico e nella Sede Municipale, alle ore 18, previo inviti scritto,
notificato a domicilio, giusta il disposto dell'art. 125 della Legge Comunale e Provinciale appro-
vato con R. D. 4-2-1915, n. 148, si è convocato il Consiglio Comunale di Latronico

Fatto l'appello nominale, sono presenti i sigg.ri:

- 1) Ponzo Egidio Luigi;
- 2) La Banca Francesco;
- 3) Gioia Domenico;
- 4) Grezzi Rosario Carmelo;
- 5) Eale Egidio;
- 6) Rossi Albino Salvatore;
- 7) Longo Filippo;
- 8) Gioia Egidio;
- 9) Pelosi Antonio;
- 10) De Luca Giuseppe Egidio;
- 11) Gioia Francesco;
- 12) Gioia Vincenzo;
- 13) Suanno Giuseppe;
- 14) Travaglio Francesco;
- 15) Vecchione Antonio;
- 16) Pagano Giovanni Pasquale Giuseppe;

risultano assenti i sigg.ri:

- 1) Calabrese Pasquale Giuseppe;
- 2) Ripa Giuseppe;
- 3) Papaleo Egidio;
- 4) De Luca Giuseppe Vincenzo;

Con l'assistenza del Sig. dr. Antonio Dolcinele, Segretario del Comune.

Trovatosi che il numero dei presenti è legale per essere questa la prima convocazione, il Sig. Ponzo Egidio Luigi, nella qualità di Sindaco, assume la presidenza e dichiara aperta la seduta.

I. Consiglio passa ad occuparsi di quanto in oggetto:

IL CONSIGLIO

Visti la deliberazione commissariale n. 207 del 1-10-974, con la quale è stato adottato il Regolamento Comunale di Igiene e sanità, nel certo predispeso della Casa Editrice I. Bonoli di Firenze, costituito da 486 articoli;

ale di Controllo di Potenza ha rinviato a questa Amministrazione Comunale la deliberazione n.207 precitata, con invito al riesame, tenendo conto dei relativi motivi contenuti nel parere espresso dal Consiglio Provinciale di Sanità e riportando alla decisione medesima;

È ritenuto opportuno conformarsi alla decisione di rinvio dell'Autorità Tutoria variare il testo del Regolamento nel senso indicato dall'Autorità Tutoria medesima.

Con n.16 voti favorevoli e nessuno contrario, su n.16 Consiglieri presenti e tanti, espressi per alzata di mano,

D E L I B E R A

Variare il testo del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità adottato con deliberazione commissariale n.207 del 1°-10-1974 nel senso indicato nella decisione della Sezione Provinciale di Controllo di Potenza in data 31-5-1975-Reg.N°17569-N° 22882.-

Letto il presente verbale, viene approvato dall'adunanza e firmato dal Presidente, dal Consigliere Anziano e da me Segretario, a termini di legge.

Il Consigliere Anziano

Il Presidente

Il Segretario Comunale

F. Travaglio
f.to

F.L. Fonzo
f.to

dr. A. Dolcimele
f.to

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Pubblicata ed affissa all'Albo Comunale dal 2-7-975 al 17-7-975

Dalla Residenza Municipale, li 2-7-975

Il Segretario

f.to dr. A. Dolcimele

Copia conforme per uso amministrativo.

2-7-975

Dalla Residenza Municipale, li

Il Segretario

Visto Il Sindaco

Divenuta esecutiva per decorrenza del termine di pubblicazione - Art. 3 Legge 9-6-1947, N. 530.

Il Sindaco

Il Segretario

prot. n. 16422

Reg. n. 23033

La Sezione di Pubblica Istruzione di Potenza

nella seduta del 17 LUG. 1975

Disposizione per la pubblicazione per

Potenza, li 17 LUG 1975 IL PRESIDENTE

f.to Petrucci

P. C. C. IL SEGRETARIO



P. C. C.

IL SEGRETARIO

REGIONE BASILICATA

SISTEMA REGIONALE DI SANITÀ PUBBLICA

REGIONE DI LATRONICO	
52243	-5.6.75
PROV. ...	COM. ...

Nella seduta del **31 MAG. 1975**

Visto l'atto n. 207 dell'1.10.74 con il quale il Commissario Prefettizio presso il Comune di LATRONICO ha deliberato di adottare il Regolamento di Igiene e Sanità;

Vista la nota n. 74/6155/1 del 20.5.75 con la quale l'Ufficio del Medico Provinciale ha inviato copia del parere espresso dal Consiglio Provinciale di Sanità, nella seduta del 14.5.75;

Visto il suddetto parere, dal quale risulta che la parte del regolamento relativa al servizio veterinario deve essere stralciata e far parte di apposita regolamentazione, e che al regolamento in questione dovranno essere apportate le modifiche di cui all'allegata descrizione;

Ravvisata, pertanto, la necessità di rinviare l'atto all'Amministrazione interessata, affinché lo riesami tenendo conto di quanto sopra fatto presente;

Vista la legge 10.2.53 n. 62:

D E C I D E

di rinviare all'Amministrazione Comunale di LATRONICO la delibera n. 207 dell'1.10.74 affinché la riesami tenendo conto dei rilievi contenuti nel parere espresso dal Consiglio Provinciale di Sanità, con le modifiche ed integrazioni riportate negli allegati fogli, come segue:

Art. 3 - 1° comma - Modificare come appresso:

" L'Ufficiale Sanitario, quale organo periferico della Regione, ai sensi dell'art. 12 comma 2° del D.P.R. 14.1.1972, n° 4 dipende, nell'esercizio delle sue funzioni, direttamente dal Medico Provinciale ".=

Art. 12 - Modificare come segue:

Chi procede dall'ispezione sanitaria, quando trovi motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale a carico del contravventore e trasmetterlo all'Autorità Giudiziaria competente per territorio o, all'Autorità Amministrativa competente, nei casi previsti dalla Legge per la definizione del contesto in via amministrativa (oblazione).=

Art. 45 - 5° comma - modificare come appresso:

" I depositi di immondizie potranno farsi soltanto in luoghi determinati dall'autorità comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario, e lontano dalle ultime case dell'abitato, non meno di mille metri. = "

Art. 50 - Modificare come appresso integralmente -

- IMMISSIONE SCARICHI NEI CORSI D'ACQUA -

I limiti provvisori di accettabilità degli effluenti per il loro versamento in acque superficiali, sono quelli contenuti nel prospetto allegato alla circolare n° 49 - protocollo n° 71/7123/4 datata 4.12.1971 del Medico Provinciale di Potenza.=

Nessuna attività industriale o artigianale potrà essere autorizzata se non risulta documentato, da accertamenti da eseguirsi dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi della Provincia, che i rifiuti della lavorazione non arrecheranno danno od inquinamento alle acque superficiali ed al suolo.

La scelta del processo di depurazione è lasciata alle imprese interessate, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.=

Art. 62 - 1° comma - modificare come appresso:

Le acque destinate all'alimentazione, devono presentare costantemente i caratteri della potabilità riconosciuti dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.=

Art. 63 - Ultimo comma - modificare come appresso:

Il riconoscimento della potabilità dell'acqua è eseguito dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi; a cura dell'interessato o a richiesta di Ufficio.=

Art. 65 - Modificare integralmente come appresso:

Le fontanelle pubbliche e gli abbeveratoi dovranno essere alimentati con acqua riconosciuta potabile da analisi eseguite dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.=

Intorno alle fontanelle ed agli abbeveratoi dovrà costruirsi una zona di protezione con platea impermeabile, provvista di idoneo condotto per lo scarico delle acque di supero.=

Art. 136 - Comma 1° lettera a) - modificare come appresso:

a) dormitori disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di metri quadrati 8,00 di spazio ed ogni ragazzo non meno di metri quadrati 7,00.=

Art. 137 - Modificare integralmente come appresso:

I dormitori e le abitazioni temporanee per gli operai devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 46 della Legge 12.2.1955, n° 51 (igiene del lavoro).=

Art. 138 - lettera b) modificare come appresso:

b) i letti distribuiti in modo che ad ogni persona corrispondano almeno 20 metri cubi di spazio, con una superficie quadrata minima di metri 7,00.=

Art. 150 - Modificare come appresso anche il titolo:

CAPO IX

STABILIMENTI TERMALI, IDROTERAPICI, DI CURE FISICHE ED AFFINI, PISCINE, DIURNI

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti termali, di cure idropiniche, idroterapiche, fisiche di ogni specie, gabinetti medici, ambulatori in genere dove si applicano, anche saltuariamente, la radioterapia e la radiumterapia senza autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Regionale.=

Il rilascio della suddetta autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione governativa prescritta dalle vigenti norme.=

Art. 151 - Modificare integralmente come appresso:

Non possono essere aperti o posti in esercizio piscine e alberghi diurni, senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.=

Le piscine che servono per parecchi bagnanti contemporaneamente devono avere abbondantemente assicurato il continuo rinnovamento dell'acqua.=

Valgono per le stesse le altre disposizioni di carattere igienico funzionali previste dalle vigenti Leggi.=

I camerini da bagno debbono avere conveniente cubatura ed aereazione ed una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni in vasca e a mq. 2 per i bagni a doccia.=

Dovranno possedere inoltre, gli altri requisiti igienico-sanitari previsti al comma 2° del precedente articolo 131, e debbono essere riscaldati, d'inverno, mediante impianto centrale di termosifone, e forniti di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno.=

Art. 165 - Correggere come segue al 1° comma:

" R.D. 27 luglio 1934, n° 1265 "

Art. 196 - Correzione all'ultimo comma come segue:

" Legge 30 aprile 1962, n° 283, "

Art. 198 - Correzione come segue:

" contenute nella Legge 30 aprile 1962, n° 283, "

Art. 200 - 2° comma - modificare come appresso:

In detti esercizi possono vendersi solamente i prodotti che hanno affinità merceologica tra di loro, di cui alle Tabelle merceologiche D.M. 30. 8.1971 previste dalla Legge 11.6.1971, n° 426, con esclusione categorica delle Tabelle IX - X - XI - XII - XIII - XIV, e dei prodotti di odore sgradevole quali il petrolio, la benzina, il carburante di Ca, l'ipoclorito di sodio sfuso, vernici e colori, saponi non incartati, ed altri prodotti comunque nocivi che possono alterare i caratteri organolettici degli alimenti. =

Art. 201 - 2° comma - modificare come appresso:

Il locale di vendita deve essere sufficientemente ampio e comunque avere una superficie non inferiore a metri quadrati 30 ed a metri cubi 90. =

Art. 201 - 4° comma - modificare come appresso:

Gli spacci di alimenti e di bevande, devono avere il pavimento di materiale impermeabile e facilmente lavabile e, le pareti, fino all'altezza di metri 2, rivestite con materiale facilmente lavabile, e devono sempre essere provvisti di acqua grondante potabile e di lavandino. =

Art. 216 - 1° comma - modificare come appresso:

.....deve fare domanda al Veterinario Provinciale per ottenere la prescritta autorizzazione. =

Art. 242 - Modificare integralmente come appresso:

La denominazione " burro " è riservata al prodotto ottenuto dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca, avente un contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%. =

E' vietato produrre, detenere per vendere o comunque porre in commercio burro:

- a) che non corrisponde alle definizioni di cui al comma precedente;
- b) che non proviene da latte conforme alle disposizioni sanitarie;
- c) che contiene materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte di provenienza;
- d) che contiene agenti di conservazione diversi dal sale comune;
- e) che è colorato con sostanze non consentite dalla legge;
- f) che all'esame organolettico e chimico risulta rancido o comunque alterato. =

Art. 243 - Soppresso e da modificare integralmente come segue:

Il burro destinato al consumo diretto deve essere posto in vendita o ceduto a qualsiasi titolo esclusivamente preparato in confezioni originali ed integre, di peso netto non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice e consegnati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili. = Sull'involucro che racchiude il burro deve risultare, con caratteri indelebili e ben visibili ed in lingua italiana, la denominazione del prodotto, il peso netto, il cognome e nome o la ragione o denominazione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezione. =

Nei locali destinati alla vendita al minuto per il consumo diretto non è consentita la detenzione di burro che non sia confezionato secondo le norme del presente articolo. =

Art. 268 - aggiungere -

... 24 settembre 1963, e nel Decreto Ministeriale 22 settembre 1972 pubblicato nella G.U. n° 258 del 2.10.1972. =

Art. 273 - Modificare integralmente come appresso:

La vendita delle uova deve avvenire in imballaggi conformemente a quanto disposto dagli artt. 17, 18, 19 e 23 del Regolamento C.E.E. n° 1619 del 15.10.1968, e degli artt. 5, 6, 7 e 8 del relativo regolamento C.E.E. di applicazione n° 95 del 17.1.1969, in attuazione della Legge 3.5.1971, n° 419, in Gazzetta Ufficiale n° 167 del 5.7.1972. =

Art. 284 - Comma 8° - modificare come appresso:

Il personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di generi di pasticceria e dei prodotti dolciari, deve sottoporsi a visita sanitaria da parte dell'Ufficiale Sanitario ai sensi dell'art. 14 della Legge 30.4.1962, n° 283, ed a vaccinazione antitifica e alle altre misure profilattiche ogni anno. - Deve, inoltre, indossare vestaglie o giacche bianche da tenere sempre ben pulite, e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta pulizia personale. =

Art. 289 - Modificare integralmente come segue:

E' proibita la vendita del caffè crudo, torrefatto, macinato, che non sia contenuto in confezioni e con le indicazioni previste dal R.D.L. 15.10.1925, n° 1929; R.D.L. 19.12.1926, n° 2415 e dal D.P.R. 15.2.1973. =

Art. 293 - Modificare integralmente come appresso:

E' consentita la decaffeinizzazione del caffè, a condizione che il prodotto così ottenuto e posto in commercio risponda ai seguenti requisiti:

- a) non contenere più dello 0,15% di caffeina;
- b) non contenere tracce dei solventi usati per l'estrazione della caffeina;
- c) non contenere più del 5% di umidità;
- d) le confezioni nelle quali viene offerto al pubblico devono riportare, a caratteri chiari ed indelebili, la dizione " Caffè decaffeinato - caffeina non superiore a 0,15% ". =

Art. 297 - Modificare integralmente come appresso:

Il cacao in polvere non deve contenere più del 7% di ceneri. La denominazione di cacao solubile è riservata al cacao ~~impolverizzato~~ polverizzato e reso solubile con trattamento con carbonati alcalini, con vapore, o con altri procedimenti similari. - Il cacao solubile non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. =

Il tenore di sostanza grassa (burro di cacao) del cacao in polvere e del cacao solubile, non può essere inferiore al 20%. =

Art. 300 - II° comma - modificare come appresso:

Art. 320 - Modificare integralmente come appresso:

La denominazione " birra " è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi selezionati di SACCHAROMYCES CEREVISIAE dei mosti preparati con malto di orzo torrefatto ed acqua, amaricati con luppolo. Il malto d'orzo può essere sostituito con Malto di frumento o di altri cereali o con riso fino alla percentuale massima del 25% calcolato sul peso complessivo del cereale impiegato.==

La disciplina igienica della produzione e del commercio della birra, è sancita dalla Legge 16.8.1962, n° 1354; e dal D.P.R. 30.12.1970, n° 1498, e dal D.M. 21.9.1970.==

Art. 322 - Modificare integralmente come appresso:

E' vietata la vendita della birra che non possiede i requisiti e le caratteristiche di cui al D.P.R. 30.12.1970, n° 1498.==

Art. 325 - Modificare integralmente come appresso:

Per quanto attiene all'imbottigliamento della birra ed ai locali, valgono le norme di cui alla Legge 16 agosto 1962, n° 1354.==

Art. 328 - Dal 2° comma in poi, così da modificare:

Nella preparazione degli sciroppi si dovranno osservare le norme contenute nel R.D.L. 15.10.1925, n° 2033 (art. 38) e nel R.D.L. 6.7.1933, n° 2414; e nella Legge 15.12.1967, n° 1223 e Legge 23.2.1968, n° 116.==

Art. 340 - 2° comma modificare come appresso:

E' consentita la vendita, in forma ambulante, con idoneo mezzo refrigeratore solamente di gelati preconfezionati, avvolti in involucri inamovibili, prodotti dall'industria nazionale.==

Art. 351 - Aggiungere, dopo l'ultimo comma, la seguente modifica:

La produzione, detenzione e vendita dei detersivi e dei detergenti sintetici, è disciplinata dalla Legge 3 marzo 1971, n° 125 e dal relativo Regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 12.1.1974, n° 238.==

art. 445) Aggiungere, come primo comma dell'art. 445:

La materia del presente titolo è disciplinata, oltre che dalle norme contenute negli articoli seguenti, dal Regolamento di Polizia mortuaria R.D. 21.12.1942, n° 1880.==

Art. 454 -XXXX II° comma modificare come appresso:

Lo spessore delle pareti della cassa metallica non deve essere inferiore a mm. 0,7 se è di zinco; a mm. 1,5 se di piombo. - Lo spessore delle pareti della cassa di legno non deve essere minore di cm. 4.==

BBBBBB

Art. 454 Ultimo Comma - modificare come appresso:

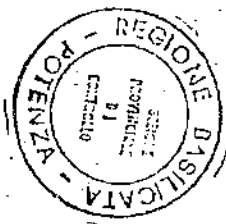
La cassa deve essere cerchiata con lamine di ferro, di larghezza non inferiore a cm. 2 e distanti l'una dall'altra non più di cm. 50.

Le casse per trasporto di cadaveri fuori del Comune, predisposte come indicato nei comma precedenti, e munite di apparecchi capaci di fissare i gas della putrefazione, devono inoltre, a garanzia della chiusura, portare i sigilli postivi a cura dell'Ufficio di Igiene Comunale.

IL PRESIDENTE
F.to Petrucci

IL SEGRETARIO
F.to Setari

Per copia conforme
IL SEGRETARIO
(Dott. Niccolò Setari)



COMUNE DI LATRONICO

(Provincia di Potenza)

C. A. P. 85043

Tel. (0973) 858110 - 858390

Cod. Fisc. 83000110763

Part. IVA 00753300763

ORDINANZA N° 237

PROT. N° 2126

IL SINDACO

CONSIDERATO che in parecchi esercizi di generi alimentari, di frutta e verdure, bar, caffè, sono state rilevate deficienze igieniche, sia nei riguardi dei locali stessi, sia del personale addetto e che pertanto si rende necessario richiamare e stabilire norme intese a garantire l'osservanza dell'igiene;

V I S T O il rapporto dell'Ufficiale Sanitario;

V I S T A la legge 13.3.1958 N° 296;

V I S T O il D.P. 11.2.1961 N° 264;

V I S T O il T.U. delle leggi sanitarie 27.7.1934 N° 1265

V I S T A la legge 30.4.1962 N° 283 e successive modificazioni;

V I S T O il Regolamento di esecuzione della stessa legge D.P.R. N° 327 del 26.3.1980;

O R D I N A

Con decorrenza immediata:

- 1) I locali adibiti alla vendita di generi alimentari, caffè, dolciumi in genere, gelati, frutta e verdura e i rispettivi retrobottega, oltre ad avere pavimenti e pareti lavabili fino a 1,50, soffitti e pareti residui intonacati e smaltati, devono essere mantenuti rigorosamente puliti. I rifiuti e la spazzatura devono essere mantenuti fino al momento della loro asportazione in recipienti impermeabili e coperti.
- 2) Le sostanze alimentari devono essere protette contro le mosche a mezzo di veli.
- 3) Il pane deve essere tenuto in appositi scaffali protetti da vetri con un cartellino indicante il prezzo.
- 4) E' fatto divieto ai titolari di licenza di vendita di generi alimentari di vendere alcole denaturato, petrolio, sostanze aventi cattivo odore, sapone e detersivi allo stato sfuso.
- 5) Nei bar o nei caffè la latrina deve essere munita di pareti lavabili fino a m. 1,50, vaso con cassetta a cacciata di acqua a chiusura idraulica, lavabo, sapone e asciugamano.
- 6) Nei caffè, bar, ristoranti e bettole, i bicchieri, le posate e le stoviglie devono essere sempre lavate accuratamente e direttamente sotto il getto dell'acqua. Dove non fosse possibile, detti locali dovranno munirsi di appositi serbatoi di riserva, deve essere eliminato il deplorabile sistema del lavaggio degli oggetti suddetti in acqua non corrente.

COMUNE DI LATRONICO

(Provincia di Potenza)

C. A. P. 85043

Tel. (0973) 858110 - 858390

Cod. Fisc. 83000110763

Part. IVA 00753300763

7) Dietro il banco di vendita deve stare solo il personale addetto alla vendita, che deve indossare una sopravveste bianca. Tale indumento deve essere costantemente in buone condizioni di pulizia. Il personale deve essere munito di certificato sanitario.

8) Tutti gli esercizi sopra menzionati devono avere sul banco di vendita delle spugnette imbevute di acqua per inumidire l'indice all'atto di prendere i fogli di carta necessari per avvolgere i generi venduti onde sia evitata l'abitudine igienicamente pericolosa di portare l'indice alla lingua per inumidirlo con possibile inquinamento di generi che vengono venduti. Le contravvenzioni alle disposizioni contenute nella presente ordinanza sono punite con l'ammenda di lire 20.000 - ai sensi e con la procedura stabilita dagli artt. 106 e segg. del T.U.L.C.P. 3.3.1934 n°383.

Copia della presente ordinanza sarà notificata a ciascun titolare degli esercizi da parte del Messo Comunale.

Gli Agenti della Forza Pubblica sono incaricati dell'esecuzione di essa.

Copia dell'ordinanza viene trasmessa per conoscenza al responsabile del Servizio di Igiene dell'U.S.L. N° 4 di Lagonegro.

Latronico, li ★ 7 MAG. 1985



IL SINDACO

- Ing. E. L. Ponzo -

Deliberazione N. 207

Data 1° ottobre 1974

COMUNE DI LATRONICO

PROVINCIA DI POTENZA

Originale di Deliberazione del Commissario Prefettizio

OGGETTO:	Adozione Regolamento COMUNALE DI IGIENE E SANITA'
----------	---

L'anno millenovecentosettanta quattro addì primo del mese di ottobre
alle ore dieci nella sede del Comune suddetto, il Commissario Prefettizio
Sig. Dott. Giuseppe Capriulo, nominato con decreto del Sig. Prefetto di Potenza N. 294/13/4
Div. Gab. del 7-2-1974, assistito dal Segretario Comunale Sig. dr. Antonio Dolcimele
delibera sull'oggetto sopra indicato.

IL COMMISSARIO

Rilevato che questo Comune è sprovvisto del Regolamento di Igiene e Sanità;

Considerata la necessità di adottare tale Regolamento, secondo lo schema prestabilito dalla Casa Editrice R. Noccioli di Firenze, in conformità alle vigenti disposizioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica;

Che detto Regolamento consta di N° 486 articoli;

Udito il parere dell'Ufficiale Sanitario;

Udito il parere del Veterinario Consorziiale espresso in data 21 settembre 1974;

DELIBERA

-Adottare, come adotta, il Regolamento di Igiene e Sanità del Comune di Latronico, allegato al presente atto e costituito da N° 486 articoli, si intende abrogata ogni norma regolamentare eventualmente adottata in precedenza in materia. =

Letto il presente verbale, viene approvato e firmato dal Commissario Prefettizio e da me Segretario a termini di legge.

Il Commissario Prefettizio

dr. *A. Caputo*

Il Segretario

A. Dolcinele

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Pubblicata ed affissa all'Albo Comunale dal 1° t. b. 1974 al 3-3-
oppure: il giorno festivo o di mercato, e che venne prodotta
a questo Ufficio opposizione.

Dalla Residenza Municipale, li 1° ottobre 1974

Il Segretario

A. Dolcinele

1° ottobre 1974

Divenuta esecutiva per decorrenza del termine di pubblicazione - Art. 3 Legge 9-6-1947, N. 530.

Latronico, li

Il Commissario Prefettizio

Il Segretario

p. c. c.

Latronico, li

Il Segretario

Visto: Il Commissario Prefettizio