COMUNE DI ANCON

Regolamento Comunale di Igiene

(Approvato in data 31-7-59 dalla Giunta Provinciale Amministrativa)

SERVIZIO SANITA' FARMA

DELIB. N. 284 DEL 22.5.59

(G.P.A. 31.7.1959 N. 10/5611)

9138

INDICE CRONOLOGICO

TITOLO I
VIGILANZA SANITARIA

		ART.
Capo I	- Disposizioni generali	1 - 3
Capo II	- Servizi di vigilanza	4 - 14
Capo III	- Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie e affini	15 - 22

TITOLO II
IGIENE DEL SUOLO E DELLE ABITAZIONI

		ART.
Capo I	- Suolo pubblico e acque superficiali	23 - 33
Capo II	- Nettezza del suolo pubblico e delle proprietà private	34 - 38
Capo III	- Costruzioni edilizie	39 - 41
Capo IV	- Terreno, fondamenta, muri maestri, cortili	42 - 50
Capo V	- Spazi di ragione privata	51 - 52
Capo VI	- Demolizione degli edifici	53 - 56
Capo VII	- Locali di abitazione	57 - 66
Capo VIII	- Acque potabili	67 - 73
Capo IX	- Fognatura domestica	74 - 90
Capo X	- Impianti di depurazione biologica	91 - 93
Capo XI	- Stalle e rimesse in città - allevamenti, depositi e vendita di animali	94 - 103
Capo XII	- Case coloniche e loro annessi	104 - 120
Capo XIII	- Edifici in costruzione: abitabilità, usabilità, manutenzione	121 - 126
Capo XIV	- Alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici e locali di pubblico ritrovo	127 - 146
Capo XV	- Stabilimenti industriali	147 - 171
Capo XVI	- Stabilimenti balneari, piscine, alberghi diurni, latrine pubbliche e lavanderie	172 - 178
Capo XVII	- Scuole	179 - 186

TITOLO III
IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE E DEGLI OGGETTI DI USO DOMESTICO

		ART.
Capo I	- Disposizioni generali	187 - 196
Capo II	- Vendita e deposito di carni di animali da macello	197 - 209
Capo III	- Trasporto delle carni	210 - 215
Capo IV	- Carni lavorate	216 - 226
Capo V	- Animali da cortile e selvaggina	227 - 229
Capo VI	- Pesci, crostacei e molluschi	230 - 235
Capo VII	- Vaccherie, latte, formaggi, latticini e uova	236 - 251
Capo VIII	- Grassi animali e vegetali ed olii vegetali	252 - 263
Capo IX	- Cereali, farine, pane e paste alimentari	264 - 280
Capo X	- Frutta, legumi, erbaggi e funghi	281 - 286
Capo XI	- Estratti, sciroppi, conserve, confetti, zucchero e miele	287 - 297
Capo XII	- Caffè, thè, cioccolato, droghe e spezie	298 - 307
Capo XIII	- Vino, birra, aceto, spiriti e bevande alcooliche	308 - 318
Capo XIV	- Acque gassate e minerali, gelati, ghiaccio, bevande in genere	319 - 338
Capo XV	- Suppellettili di cucina e oggetti d'uso casalingo, giocattoli, profumeria e poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte	339 - 346
Capo XVI	- Commercio ambulante	347 - 351

TITOLO IV
MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

		ART.
Capo I	- Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo	352 - 369
Capo II	- Barbieri, parrucchieri, manicure, pedicure e callisti	370 - 377
Capo III	- Misure di profilassi speciale	378 - 379
Capo IV	- Misure speciali straordinarie nei casi di malattie esotiche	380 - 385
Capo V	- Malattie celtiche e sifilide da baliatico mercenario	386 - 388
Capo VI	- Misure contro la diffusione della tubercolosi	389 - 390
Capo VII	- Vigilanza igienico-sanitaria nelle scuole e convitti	391 - 402
Capo VIII	- Vaccinazioni antivaiolose	403 - 406
Capo IX	- Vaccinazione antitifica ed antidifterica	407 - 412
Capo X	- Malattie infettive negli animali	413 - 415
Capo XI	- Misure di profilassi generale	416 - 421
Capo XII	- Misure di profilassi speciale	422
Capo XIII	- Norme per la detenzione e la custodia dei cani e misure per la profilassi della rabbia	423 - 429
Capo XIV	- Disinfezione e pulizia autoveicoli	430

TITOLO V
POLIZIA MORTUARIA

		ART.
Capo I	- Legislazione	431
Capo II	- Denuncie	432 - 435
Capo III	- Periodi di osservazione	436 - 438
Capo IV	- Trasporto delle salme	439 - 447
Capo V	- Sepolture	448 - 452
Capo VI	- Rimozione delle salme	453 - 458

TITOLO VI

	ART.
Disposizioni Finali e Penalità	459 - 463

TITOLO I

Vigilanza Sanitaria

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1

Autorità ed organi sanitari

Il Sindaco è l'autorità sanitaria del Comune.

Alla tutela della sanità pubblica ed alla osservanza delle leggi, dei regolamenti ed altre disposizioni in materia igienico-sanitaria, nel territorio comunale, provvede l'Ufficiale Sanitario a mezzo dell'Ufficio d'Igiene che egli dirige.

I servizi municipali d'igiene sono espletati dal personale dell'Ufficio comunale d'Igiene col concorso, ove occorra, degli altri uffici municipali o di altri uffici e persone.

ART. 2

Tenuta dei registri delle professioni ed arti sanitarie, delle attività sottoposte a vigilanza ecc...

A norma delle vigenti disposizioni di legge l'Ufficio d'Igiene cura la tenuta dei seguenti registri:

1) degli esercenti le professioni sanitarie, le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
2) delle persone soggette all'obbligo della visita sanitaria (addetti alla manipolazione, preparazione e vendita degli alimenti e bevande, personale alberghiero, barbieri e parrucchieri, manicure, pedicure e callisti);
3) dei negozi, depositi ed industrie alimentari;
4) degli esercizi pubblici soggetti a licenza del Questore (alberghi, pensioni, locande, alberghi diurni, affittacamere, ristoratori, trattorie, mescite, caffè, osterie, sale pubbliche per bigliardi od altri giuochi leciti, stabilimenti bagni, esercizi di rimessa di autoveicoli o di vetture);
5) degli stabilimenti industriali, normali ed insalubri di prima e seconda classe, officine, laboratori e fabbriche;
6) dei campioni alimentari prelevati durante le ispezioni ed i sopraluoghi;
7) delle denunzie e delle contravvenzioni;
8) delle ordinanze emesse;
9) delle malattie infettive soggette a denunzia;
10) degli ammalati di poliomielite a.a. e carta nosografica;
11) delle cause di morte;
12) delle vaccinazioni antidifteriche, antivaiolose, antitifiche ed antipoliomielitiche;
13) delle persone autorizzate ad esercitare il baliatico, degli illegittimi e dei prematuri;

14) delle località da trattare con disinfestanti agli effetti della lotta contro le mosche;
15) dei pareri igienici sui progetti di nuove costruzioni e dei risultati delle visite effettuate dall'Ufficiale Sanitario per il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità.

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

ART. 3

L'Ufficiale Sanitario

L'Ufficiale Sanitario, oltre a quanto è obbligato a termini dell'articolo 40 del T.U. delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265, e dei vari regolamenti statali, deve:

a) vigilare sull'applicazione del presente regolamento e sull'osservanza di quanto sia ordinato dal Sindaco in materia sanitaria e d'igiene e tenerne informato il Medico Provinciale;
b) dirigere e sorvegliare i servizi municipali che hanno attinenza all'igiene e alla sanità;
c) sopraintendere al personale addetto all'Ufficio comunale d'igiene, destinandolo all'esplicazione dei diversi servizi a seconda dei bisogni;
d) promuovere le denuncie all'Autorità Giudiziaria delle contravvenzioni alle leggi, decreti e regolamenti sanitari;
e) riferire al Sindaco su tutto quanto riguarda l'igiene e la sanità del Comune e proporre i provvedimenti opportuni;
f) vigilare su tutti i servizi sanitari comunali, estendendo il relativo controllo sul personale addetto.

CAPO II

SERVIZI DI VIGILANZA

ART. 4

Diritto di ispezione sanitaria

Gli esercenti professioni ed arti sanitarie, di opifici, fabbriche, manifatture e laboratori di qualunque genere, i proprietari ed inquilini di case di abitazione, istituti e ricoveri, le imprese di lavori e di alberghi, i commercianti di generi alimentari ed in genere chiunque sia in possesso di cose o eserciti attività soggette a vigilanza sanitaria hanno l'obbligo di presentarsi, se invitati, all'Ufficio d'igiene e fornire le notizie che siano richieste circa l'osservanza delle norme obbligatorie cui sono tenuti ed altresì di non impedire le ispezioni e gli accertamenti che nell'interesse dell'igiene e della sanità siano da eseguire nel luogo soggetto a vigilanza.

ART. 5

Ispezioni sanitarie

Le ispezioni per la vigilanza igienica-sanitaria sono fatte dall'Ufficiale Sanitario direttamente o a mezzo di Vigili Sanitari comunali istituiti con R.D. 6-7-1890, n. 7042.

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 ogni luogo di pubblico trattenimento (teatri, cinematografi, ecc.).

ART. 6

Verbali di contravvenzione

Chi procede all'ispezione sanitaria, quando trovi motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale a termine del T.U. legge comunale e provinciale 3-3-1934, n. 383.

ART. 7

Sequestri e distruzione
di sostanze sequestrate pericolose alla salute pubblica

Le sostanze oggetto di contravvenzione sono, quando occorra, sottoposte a sequestro, chiuse e sigillate con l'apposizione delle firme tanto di chi redige il verbale che del contravventore.

Se questi rifiuta di firmare se ne fa menzione nel verbale indicando i motivi addotti.

Qualora le sostanze sequestrate siano putrefatte o in stato di incipiente putrefazione, non più commestibili o comunque pericolose alla salute pubblica, è promosso d'urgenza l'ordine del Sindaco per la loro distruzione a norma dell'art. 55 della legge comunale e provinciale del 3-3-1934, n. 383.

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

ART. 8

Sequestro provvisorio - prelievo campioni

Le sostanze sospettate in contravvenzione o nocive, devono essere sottoposte a sequestro provvisorio.

Chi compie l'ispezione preleva dalle sostanze sospette il numero dei campioni prescritti dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Di ogni prelevamento deve compilarsi apposito verbale con le modalità previste dal regolamento approvato con R.D.L. 1 luglio 1926, n. 1361, nome e domicilio del proprietario, prezzo di vendita e provenienza della merce sospetta, firma del Vigile Sanitario comunale, del proprietario o del detentore.

Tutti i campioni devono essere chiusi e suggellati ed uno di questi deve

essere consegnato al proprietario o detentore, nel caso che questi si rifiuti di ricevere il campione se ne fa nota in verbale.

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

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

ART. 9

Trasmissioni di campioni al Laboratorio Provinciale

I campioni prelevati a norma del precedente articolo debbono essere trasmessi al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi nel più breve tempo possibile.

ART. 10

Risultati delle analisi sulle sostanze sospettate e provvedimenti relativi

Le relazioni di analisi emesse dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi devono essere trasmesse all'Ufficiale Sanitario, al quale spetta il giudizio sulla nocività o meno delle sostanze analizzate e promuove i conseguenti provvedimenti di legge.

Ogni interessato può, dietro pagamento, avere copia della relazione con i risultati degli esami compiuti dai Laboratori e con l'indicazione dei metodi di analisi seguiti.

ART. 11

Esperimento di conciliazione o denuncia

Nei casi di contravvenzione, se queste sono previste esclusivamente dal presente Regolamento, il Sindaco provvede per l'esperimento di conciliazione: qualora tale esperimento riesca vano, si trasmetteranno all'Autorità Giudiziaria i risultati delle operazioni con i documenti relativi.

Se trattasi di contravvenzioni previste anche dalle Leggi e Regolamenti dello Stato, i detti risultati con i documenti si trasmetteranno senz'altro alla Autorità Giudiziaria.

ART. 12

Ispezioni sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate

Quando dall'analisi di campioni sospetti prelevati d'Ufficio o portati da privati, risulti che le sostanze siano alterate od adulterate, o che comunque violino una vigente disposizione, come pure in tutti i casi nei quali l'Ufficio di Igiene abbia notizia della vendita di prodotti alterati, falsificati o comunque nocivi, l'Ufficiale Sanitario procede o fa procedere immediatamente alla ispezione della fabbrica, del magazzino o dello spaccio da cui il rivenditore dichiari di avere acquistato le sostanze, se tale luogo si trova nel territorio del Comune.

Qualora il luogo di provenienza sia fuori del Comune, l'Ufficiale Sani-

tario ne dà avviso al Medico Provinciale per gli ulteriori provvedimenti.

L'ispezione e l'avviso suddetti devono farsi prima che sia comunicato alla persona interessata o all'Autorità Giudiziaria il risultato dell'analisi stessa.

Art. 13

Divieti per i Vigili Sanitari Comunali

Al personale addetto ai servizi di ispezione è proibito:

a) di esercitare direttamente o indirettamente, per proprio od altrui conto, qualsiasi commercio od industria soggetta a tale vigilanza;

b) di comunicare i risultati o le conclusioni delle ispezioni o delle perizie a persone estranee.

Art. 14

Autorizzazioni di polizia sanitaria

Sono autorizzazioni di polizia sanitaria le licenze, le iscrizioni in appositi registri, le approvazioni e simili atti amministrativi di polizia sanitaria.

Le autorizzazioni di polizia sanitaria personali (che non possono dar luogo a rapporti di rappresentanza salvo i casi previsti espressamente dalla legge) hanno la durata di un anno a decorrere dal giorno del rilascio; le autorizzazioni reali (licenze di abitabilità e simili) sono permanenti e si intendono di pieno diritto trasmesse ai successori ed aventi causa di coloro che le hanno ottenute.

Oltre alle condizioni stabilite dalla legge e dal presente Regolamento, chiunque ottenga un'autorizzazione di polizia sanitaria è tenuto ad osservare le prescrizioni che l'Autorità Sanitaria ritenga di imporgli nell'interesse dell'igiene.

Le autorizzazioni di polizia sanitaria possono essere sospese o revocate in qualsiasi momento in caso di abuso del titolare o dei suoi successori od aventi causa.

CAPO III

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

Art. 15

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 anche temporaneamente nel Comune la loro professione, devono ai termini dell'art. 100 del T.U. delle Leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265, dell'art. 65 del Regolamento Generale 3-2-1901, n. 45 della Legge 6-1-1931, n. 99, e dell'art. 3 del Regio decreto 31-5-1928, n. 1334, fare registrare il titolo all'Ufficio di Igiene entro il primo mese di residenza nel Comune.

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

E' fatto pure obbligo ai sanitari di apporre la propria firma in uno speciale registro che l'Ufficio di Igiene terrà ostensibile al pubblico ad ogni richiesta.

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.

L'Ufficiale Sanitario denuncierà al Medico Provinciale chiunque eserciti abusivamente professioni sanitarie ed affini.

Art. 16

Ambulatori e stabilimenti balneari

L'esercizio degli ambulatori medici e diagnostici, non costituenti lo studio privato del medico; degli ambulatori veterinari, degli stabilimenti balneari deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario e del Vetrinario Comunale, per quanto di rispettiva competenza.

Le attività suddette possono essere autorizzate anche a favore di chi non sia medico, purchè siano dirette da medici.

Art. 17

Licenza di commercio per presidi medico-chirurgici e per oggetti sanitari

La licenza di commercio per la vendita di presidi medico-chirurgici e di strumenti sanitari, apparecchi od altri prodotti speciali, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie o non proponga alla vendita altra persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Art. 18

Registri dei parti e degli aborti

Ogni ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in registri separati, che le sono forniti dall'Autorità Sanitaria comunale, e deve farvi le annotazioni richiestevi subito dopo ogni parto ed ogni aborto al quale ella abbia assistito.

Entrambi i registri devono essere presentati dall'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 di quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dall'art. 5 della legge 23-6-1927, n. 1070.

Art. 19

Assistenza ai parti - certificato

Il parto deve essere assistito da una ostetrica o da un medico chirurgo e qualora, per causa di forza maggiore ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre od 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 12 ore.

In ogni 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 dichiarazione di nascita.

Art. 20

Denuncie di deformità e lesioni

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

Devono pure denunciare i casi di lesione, da cui sia derivata o possa derivare una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente ed i nati immaturi intendendosi per immaturo ogni neonato inferiore a 2.500 grammi.

Art. 21

Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico

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

Art. 22

Pubblicità sanitaria

La pubblicità sanitaria personale degli esercenti le professioni sanitarie e quella relativa ad ambulatorio e stabilimenti balneari, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco a norma dell'art. 25 D.P.R. 10-7-1955, n. 854.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta anche la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Titolo II

Igiene del suolo e delle abitazioni

CAPO I

SUOLO PUBBLICO E ACQUE SUPERFICIALI

Art. 23

Deposito di rifiuti sul suolo pubblico

Fermo quanto è disposto dai regolamenti speciali municipali per ciò che riguarda la nettezza stradale, è vietato di spargere e di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili, o qualsiasi materiale di rifiuto lurido o nocivo.

I materiali di rifiuto suddetti debbono essere ammassati oltre 500 m. dall'aggregato urbano, nei luoghi che l'Autorità comunale indicherà, sentito l'Ufficiale Sanitario.

La cernita e la lavorazione dei materiali di rifiuto non può farsi che nei luoghi di deposito, sempre previa autorizzazione dell'Autorità Sanitaria comunale.

Nei depositi e nei luoghi di cernita ed utilizzazione delle immondizie e delle materie putrescibili deve attuarsi il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione.

Art. 24

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 intendano eseguire per proprio conto la spazzatura del suolo pubblico prospicente la loro proprietà e provvedere ad asportare le immondizie.

Essi devono attenersi all'orario fissato dall'Autorità Comunale.

Lo scarico di legna e 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.

Art. 25

Battitura e spolveratura di oggetti su suolo pubblico

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

ART. 26

Scolo delle acque meteoriche

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

ART. 27

Immissioni nei corsi d'acqua e nei fossi stradali

Nei corsi d'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, delle materie derivanti dagli sfioratoi dei pozzi neri e da impianti di depurazione. (Vedi anche art. 81 ultimo comma).

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

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

ART. 28

Getto di materiale nei corsi d'acqua

Non è permesso gettare nei corsi d'acqua, spandere o depositare lungo le loro sponde materiale di rifiuto di qualsiasi genere.

ART. 29

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.

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

E' pure vietato di sbarrare o altresì 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 ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato dei luoghi o disporre i lavori necessari per lo 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.

Ogni precauzione ed ogni mezzo di disinfestazione dovranno essere messi in atto al fine di evitare la moltiplicazione degli insetti.

Non sono tollerate e devono essere prosciugate le acque stagnanti nel territorio del Comune.

ART. 30

Scarichi pubblici

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

ART. 31

Irrigazioni a scopo agricolo - concimazione e disinfezione con sostanze tossiche

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

ART. 32

Cave

E' vietato aprire ed esercitare cave di prestito o scavi per prelevamento di materiale, senza la licenza prescritta dall'articolo 327 T.U. delle leggi sanitarie.

Il parere del Sindaco, se richiesto dal Prefetto in merito alle domande di apertura o di attivazione delle cave, viene espresso sentito l'Ufficiale Sanitario e ove del caso anche l'Ufficio Tecnico.

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.

ART. 33

Macerazione di piante tessili

Nei corsi d'acqua e nei bacini di 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 con più di cento individui, ed almeno cinquanta metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono inoltre essere provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.

E' vietato 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 sindacale, che sarà concessa quando non sia possibile provvedere altrimenti, solamente dal primo ottobre al 30 maggio, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

CAPO II

NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

ART. 34

Nettezza urbana

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico saranno praticate in conformità allo speciale regolamento vigente nel territorio comunale, tenuto conto delle prescrizioni e delle necessità igienico-sanitarie che disciplinano tale materia con speciale riguardo a quanto previsto dalla legge 20-3-1941, n. 366, e successive modificazioni.

ART. 35

Battimento effetti personali o d'uso domestico - stendimento panni da asciugare

Negli spazi scoperti di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze, ecc.) è vietato battere o spolverare gli effetti personali o d'uso domestico, oltre le ore 8.30 nei mesi dal maggio a tutto settembre e oltre le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale, ecc.) è assolutamente vietato battere le stuoie ed i tappeti dei pavimenti.

E' vietato 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 stendimento della biancheria e dei panni da asciugare sarà consentito solamente nei luoghi e con le modalità stabilite dall'Autorità comunale.

ART. 36

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.

ART. 37

Immondizie: ritiro, depositi ed immondezzai

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

Il recipiente non potrà essere abbandonato sulla pubblica via.

Per i depositi di immondizie, la cernita e la lavorazione delle medesime vedi l'art. 23.

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 e ½.

Tale immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'infiltrazione delle acque piovane e provvisto di un tubo esalatore, di diametro proporzionato alla capacità della fossa, che s'innalza sopra il tetto della casa o di quelle limitrofe. Dovrà distare 50 m. almeno dai pozzi o dai depositi o serbatoi di acqua potabile.

ART. 38

Vuotatura degli immondezzai

La vuotatura degli immondezzai 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. Di giorno resta vietato il transito dei veicoli carichi dei prodotti della vuotatura suddetta per le vie degli agglomerati urbani.

Dovendosi procedere alla vuotatura di immondezzai siti in tali vie, il carico ed il trasporto si effettueranno nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e le otto nei mesi dall'ottobre a tutto il febbraio e dalla mezzanotte alle sei negli altri mesi.

CAPO III

COSTRUZIONI EDILIZIE

ART. 39

Domande per l'autorizzazione a costruire

Chi vuole intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure lavori di ricostruzione, di ampliamento, 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 dalla quale risultino soddisfatte tutte le condizioni che valgano a garantire la salubrità della fabbrica.

Questa relazione sarà corredata con l'indicazione dei materiali da impiegare e da disegni in due 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 di acqua potabile o la distribuzione dell'acqua potabile, l'ubicazione delle latrine, dei condotti o impianti di depurazione e smaltimento dei liquami, dei mondezzai, delle stalle e dei letamai (anche in riguardo alla salubrità dei fabbricati limitrofi), il sistema adottato per impedire eventuali esalazioni nocive ed in genere se siano rispettate tutte le norme stabilite dal presente regolamento e da quello edilizio.

I disegni (di cui un esemplare rimarrà presso l'Ufficio Tecnico mentre l'altro verrà restituito) debbono in ogni caso essere presentati nella scala e formato richiesti dal regolamento edilizio.

Il Sindaco decide sulla domanda presentata previo parere degli uffici di Igiene e Tecnico e sentita la Commissione Edilizia.

Art. 40

Ricostruzioni e riattamenti di fabbricati esistenti

Per la ricostruzione di un fabbricato esistente o per il riattamento di una sua parte, il Sindaco, udito il parere degli uffici di Igiene e Tecnico, e, quando occorra della Commissione Edilizia, può fare caso per caso, speciali concessioni quando risultino evidenti le migliorie igieniche da apportarsi agli stessi fabbricati.

Dette concessioni però si intendono limitate a ciò che è intrinseco al fabbricato stesso (superficie minima degli ambienti abitabili, loro altezza e cubatura ecc.) restando vietati quei lavori di sopraelevazione, ampliamento, miglioramento, riparazione e grande manutenzione che non siano consentiti dai regolamenti tecnici del Comune.

Ferme le disposizioni sopra accennate, un fabbricato qualsiasi può essere sopraelevato, anche non consentendolo la superficie dei cortili e l'ampiezza delle strade, purchè le sopraelevazioni siano eseguite in arretrato in modo che la maggiore altezza sia pari alla profondità dello arretramento.

Dovrà, altresì, essere rispettata la normale misura di m. 6 tra le finestre e i muri opposti.

Art. 41

Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni

Agli effetti di quanto prescritto negli articoli precedenti il Sindaco, mediante personale degli uffici di Igiene e Tecnico, potrà sempre fare vigilare

i lavori e visitare le case durante il periodo della costruzione, ricostruzione, riattamento, o riparazione per assicurarsi che la costruzione, la riforma dell'edificio ed in genere tutte le opere murarie che possono modificare le condizioni statiche ed igieniche dello stesso, rispondano convenientemente alle prescrizioni del presente regolamento e di quello edilizio.

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.

CAPO IV

TERRENO, FONDAMENTA, MURI MAESTRI E CORTILI

Art. 42

Terreno fabbricabile

Non è permesso costruire un nuovo edificio su un terreno che abbia servito per l'innanzi come deposito di immondizie, di letami o di altro materiale insalubre se non dopo che siffatte materie nocive siano state rimosse completamente anche nel circostante terreno e, comunque, quando il sottosuolo corrispondente sia da considerarsi risanato a giudizio dell'Autorità Sanitaria comunale.

E' vietato l'uso di terra o di altro materiale inquinato nelle colmate.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è abitualmente umido, od esposto alla invasione delle acque per movimento dell'acqua sotterranea, si deve munire il terreno di sufficiente drenaggio, o provvedere diversamente perchè l'acqua non entri nei locali sotterranei o terreni.

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

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

Qualora sul lato prospiciente ripe, terrapieni, e simili sostenuti o no da muri, si aprano finestre di locali di abitazioni o di laboratori, devono essere soddisfatte le esigenze di distanza minima prescritte per le chiostrine ed i cortili.

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

Art. 43

Fondamenta

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

Le costruzioni interrate devono essere protette dall'umidità sia nel paramento interno sia nel paramento esterno specie quando detti locali sotterranei abbiano particolare destinazione.

Art. 44

Muri maestri

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

Il loro spessore non deve essere inferiore a due teste se costruiti in mattoni, a cm. 45 se costruiti in sassi od in pietrami. Chi nella costruzione di 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. 39.

In detta relazione dovranno essere specificate le caratteristiche igieniche del materiale impiegato; porosità, permeabilità ai liquidi ed ai gas, capacità per l'acqua, potere di assorbimento capillare e coefficiente di conducibilità.

L'autorizzazione del Sindaco può essere data caso per caso su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 45

Cortili

L'area dei cortili non deve essere inferiore alla quinta parte della somma delle superfici, senza detrazione dei vuoti, dei muri che la recingono, misurati questi dal pavimento del cortile alla sommità del coronamento dei muri perimetrali stessi o della gronda.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse 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.

Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati di cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento.

Le superfici corrispondenti alla proiezione orizzontale dei balconi scoperti non saranno detratte da quella dei cortili qualora non superino la quarta parte della superficie del cortile stesso.

La superficie dei balconi rientranti non verrà computata come area libera di cortile.

La superficie dei balconi chiusi sarà in ogni caso sottratta dal computo dell'area libera dei cortili.

Sull'ammissibilità di costruzione nell'interno dei cortili, delibera il Sindaco, udito il parere dell'Ufficiale Sanitario, e per quanto riguarda l'estetica, anche della Commissione edilizia, determinando, caso per caso, le eventuali cautele per i locali destinati ad abitazione o a laboratorio.

Comunque tali costruzioni non dovranno mai contrastare con le norme del presente articolo relative ai cortili chiusi.

Inoltre nell'interno dei cortili è vietato costruire lavanderie od altre costruzioni dotate di camini la cui sommità non superi il colmo dei tetti circostanti.

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

Nei cortili destinati ad illuminare ed areare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario della Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità, possano essere causa di insalubrità o di disturbo per gli inquilini stessi.

Art. 46

Pozzi di luce o chiostrine

Nelle zone ad edilizia intensiva è eccezionalmente permessa la costruzione di chiostrine aventi un'area libera non inferiore a mq. 15 e comunque non inferiore ad 1/15 della somma della superficie dei muri che le limitano.

L'altezza si computa a partire dal pavimento del locale più basso, illuminato dalla chiostrina, fino alla sommità del coronamento dei muri perimetrali.

La normale misurata fra una finestra ed il muro opposto non deve essere minore di m. 3 se la chiostrina non supera i m. 12 di altezza; di m. 3,50 se l'altezza è compresa fra i m. 12 e i m. 18,50; e di m. 4 se l'altezza è superiore ai m. 18,50.

Le chiostrine sono consentite allo scopo soltanto di dare aria e luce a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi, magazzini ecc. esclusi in ogni caso cucine ed ambienti di abitazione.

Tutte le chiostrine debbono essere facilmente accessibili per la nettezza necessaria, salvo quanto altro specificato al successivo art. 49.

Ulteriori norme per le chiostrine da costruirsi sui confini di altre proprietà sono stabilite dall'art. 48.

Art. 47

Canne di aerazione

Per gli edifici di particolare destinazione ed entità, a giudizio esclusivo del Sindaco e su parere dell'Ufficiale Sanitario è ammesso areare bagni, latrine, mediante canne di aspirazione sboccanti sopra il tetto purchè queste abbiano una sezione sufficiente ed un perfetto tiraggio.

Ciascuna di queste canne di aspirazione dovrà servire per un unica latrina o bagno ed in esse l'aspirazione dell'aria dovrà esser assicurata da adeguato impianto di ventilazione.

Art. 48

Cortili e chiostrine a confine di proprietà

Per i cortili e le chiostrine 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 costituzione 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 fra esse, un cortile (o chiostrina) rispondente all'altezza dei muri che lo dovranno fiancheggiare.

Art. 49

Pavimento dei cortili e delle chiostrine

Le chiostrine devono avere il pavimento impermeabile, raccordato con sguscio alle pareti, in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche ed evitare imbizioni del sottosuolo.

I cortili dovranno essere dotati, lungo il perimetro degli edifici prospicienti, di marciapiede pavimentato come sopra detto, dalla larghezza non minore di m. 1.

La restante parte del cortile dovrà essere igienicamente e decorosamente sistemata assicurando il pronto scolo delle acque.

Art. 50

Copertura di cortili per ricavare magazzeni, esercizi pubblici, uffici, ecc.

E' ammessa la copertura di cortili e chiostrine con invetriate od altri mezzi solamente quando i locali sottostanti non siano adibiti ad uso di abitazione o laboratori, quando lungo le pareti del cortile o della chiostrina al di sotto della copertura, non siano ricavate aperture di locali ad uso di abitazione, laboratorio, cucine, latrine, e comunque, quando a giudizio del Sindaco e sentito l'Ufficiale Sanitario le condizioni igieniche degli ambienti stessi non abbiano a ricevere pregiudizio per il fatto della copertura.

La copertura dovrà avere scomparti apribili in modo da permettere una sufficiente ventilazione agli ambienti sottostanti, struttura prevalentemente piana ed essere facilmente accessibile per la pulizia.

CAPO V

SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

Art. 51

Vicoli e passaggi privati

Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale 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 sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare l'aerazione naturale.

Art. 52

Pulizia degli spazi di ragione privata

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

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

CAPO VI

DEMOLIZIONE DEGLI EDIFICI

Art. 53

Permesso per la demolizione di fabbricati

Prima di procedere alla demolizione di un fabbricato o di parte di esso, deve essere presentata domanda al Sindaco corredata con tutte le indicazioni topografiche e descrittive atte ad individuare esattamente l'immobile.

Durante le demolizioni si dovrà procedere a frequenti annaffiamenti e si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polvere.

I pozzi neri dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.

Art. 54

Deposito di materiale di demolizione

E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere di tutti gli spazi di ragione privata, di terrami o materiale di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a venti giorni.

Prima dello spirare di detto termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombro ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.

Quando però detti terrami e materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero puzzolenti, dovranno essere trasportati immediatamente.

Art. 55

Impiego di materiale di demolizione

Nella costruzione di nuovi edifici e nel riattamento di quelli esistenti è vietato l'impiego di materiale proveniente da demolizioni che presenti segni di inquinamento, come pure l'uso di terra proveniente da luoghi malsani o di altri materiali non puliti.

E' pure proibito l'uso di materiali troppo igroscopici.

Art. 56

Precauzioni per costruzioni e demolizioni

In ogni lavoro di costruzione o di demolizione si devono prendere tutte le necessarie precauzioni per garantire la sicurezza e la incolumità delle persone.

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni.

I materiali di demolizione devono essere fatti scendere previa bagnatura e a mezzo di apposite trombe chiuse o di recipienti, al fine di evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

I restauri esterni di qualsiasi genere, ai fabbricati prospicienti le aree pubbliche od aperte al pubblico potranno effettuarsi solamente previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

Durante la costruzione o la demolizione di edifici il costruttore o il proprietario dovrà provvedere ad un conveniente servizio di latrine per gli operai.

Le latrine provvisorie per uso degli operai nei cantieri edili devono essere costruite in modo da non offendere il decoro e l'igiene ambientale e devono essere soppresse appena sia possibile e sostituite con altre latrine nell'interno del costruendo fabbricato.

CAPO VII

LOCALI DI ABITAZIONE

Art. 57

Locali sotterranei

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

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 aprentesi all'aria libera, delle dimensioni complessive di almeno un decimo della superficie del pavimento.

La profondità netta del locale non deve essere comunque superiore al doppio dell'altezza netta del locale stesso.

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

E' in facoltà del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, di autorizzare l'abitabilità dei 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 fognata larga non meno di cm. 50 intorno ai muri esterni a partire da un piano inferiore di cm. 40 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 1/10 della superficie del vano.

Le aperture per dare luce ed aria ai locali sotterranei dovranno, in genere essere praticate nei muri delle fronti e senza sporgenza dal vivo del muro; quando la struttura del fabbricato non lo consenta, saranno ammesse aperture, a livello del suolo per una larghezza non superiore a cm. 20 dal filo del muro.

Tali aperture dovranno essere protette da inferriate o griglie con vuoti di larghezza non superiore a cm. 2.

Nel caso di fabbricati con portico le aperture per dare luce ed aria ai locali sotterranei potranno essere praticate nelle soglie degli intercolonni, escluse quelle agli imbocchi dei portici, purchè la larghezza non superi i m. 0,50 e dovranno essere chiuse da robuste inferriate o griglie come detto sopra, collocate esattamente a livello delle soglie stesse.

I locali sotterranei adibiti a deposito di combustibili dovranno essere sufficientemente aerati e non avere diretta comunicazione con locali di abitazione.

E' vietata l'emissione di vapori, pulviscoli e gas dalle aperture che danno aria a locali sotterranei.

Art. 58

Locali a piano terreno

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

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 aperture di ventilazione protette in modo da impedire la penetrazione agli insetti, topi ed altri animali.

Art. 59

Altezze interne dei locali

L'altezza interna dei locali non potrà essere minore di m. 3,00.

L'altezza dei negozi non dovrà essere inferiore a m. 3,50.

I sottotetti a copertura inclinata non potranno essere abitabili se non avranno nel punto più basso l'altezza minima di almeno m. 1.80 e non meno di m. 2,50 di media.

Quando la copertura viene eseguita in piano, l'altezza minima è di m. 2,50.

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.

Art. 60

Altezza case - larghezza strade

L'altezza delle case non potrà mai sorpassare la larghezza aumentata della metà del tratto di strada o spazio pubblico sul quale fronteggia.

Art. 61

Sottotetti - coperture - abbaini

I sottotetti sovrastanti a locali di abitazione, devono essere aerati con convenienti aperture e il solaio, che li separa dai locali di abitazione, deve avere un adeguato grado di coibenza.

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

Sarà tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno ad un quindicesimo della superficie del pavimento.

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

Art. 62

Ampiezza delle finestre

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

Le finestre devono avere una superficie non inferiore a 1 10 di quella del pavimento.

Per le soffitte è tollerata un'ampiezza di luce delle finestre di 1/15 della superficie del pavimento.

Per gli ammezzati è tollerata un'ampiezza di luce delle finestre di 1/10 della superficie del pavimento, però se l'ammezzato ha le finestre sotto i portici, l'ampiezza complessiva di queste deve essere non inferiore ad 1/5 della superficie del pavimento.

I corridoi e disimpegni di lunghezza superiore a m. 10 devono avere illuminazione ed aerazione diretta mediante finestra.

Nel computo della superficie di diretta illuminazione ed aerazione, non sarà tenuto conto della parte di finestra al disotto di cm. 60 misurata a partire dal pavimento del locale.

Art. 63

Superficie degli ambienti

La superficie degli ambienti di abitazione non deve essere mai inferiore a mq. 6.

E' proibito ridurre la cubatura degli ambienti con tramezzi, soppalchi ecc. Comunque nessun locale può essere destinato ad uso di abitazione per un numero di persone che a giudizio del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, non sia in proporzione con la superficie o con la cubatura o con le condizioni di ventilazione dell'ambiente.

I « cucinini » vengono ammessi solo se costituiscono accessori o parte di altro locale di abitazione regolamentare e semprechè provvisti di diretta illuminazione e aerazione mediante finestre prospettanti su spazio regolamentare.

Art. 64

Manutenzione e pulizia dei locali (pavimenti, coperture ecc.)

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

E' fatto obbligo ai proprietari degli immobili di mantenere in stato di efficienza il tetto dell'edificio, gli infissi esterni e le parti dello stabile di uso comune.

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

E' fatto obbligo ai proprietari e a tutti coloro che danno in affitto appartamenti o camere vuote di richiedere all'Ufficio di Igiene la disinfezione di locali per ogni cambiamento di inquilino.

Art. 65

Scale

Le scale, i passaggi scala e le gabbie di scale debbono essere costruiti con materiale resistente al fuoco.

Le scale dovranno essere bene arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno, conservate in buono stato di pulizia.

Quelle che servono solamente due piani o quelle che servono gli ultimi due piani possono essere illuminate anche dall'alto.

Le pareti sino ad una altezza di m. 1,50 devono essere rivestite di materiale liscio e di facile pulitura.

E' vietato aprire, nei vani scale, finestre per dare luce ed aria a locali ad uso di abitazione, cucine, latrine, bagni ecc...

La superficie apribile delle aperture di aerazione ed illuminazione delle scale non dovrà essere inferiore al rapporto di mq. 2,50 pr ogni mc. 100 di volume del vano-scala.

Può essere consentito di costruire scale di legno o simili solo quando debbano servire al massimo ad un solo appartamento distribuito in due piani.

Art. 66

Cucine, cappe, canne fumarie e fumaioli

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

I focolari devono essere impiantati sopra volte in muratura o sopra materiali incombustibili.

Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonchè 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.

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione del tiraggio negli 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 un quarto la sezione della canna.

Ogni focolare o cucina di qualsiasi tipo deve avere una canna propria ed indipendente dalle altre, la quale si prolunghi oltre il tetto.

Sarà vietato inserire stufe, fornelli da cucina, caldaie di riscaldamento centrale, scaldabagni ecc. sopra un condotto già impiegato alla evacuazione dei prodotti di altro focolare.

anche coppi delle cucine

Le canne dei camini, dei caloriferi e simili debbono essere costruite con tubazione incombustibile, inalterabile, a perfetta tenuta, con pareti non trasudanti ed in modo che riesca facile provvedere alla loro pulitura con mezzi meccanici.

Allorquando un condotto di fumo o di calore (acqua calda) debba attraversare o passare a meno di 20 cm. da strutture combustibili è necessaria una contro-canna di difesa la quale, oltre ad essere di materiale incombustibile, dovrà avere sezione tale da creare una intercapedine di almeno 3 cm. in cui possa circolare l'aria.

Sono proibiti tutti gli apparecchi ed i sistemi di riscaldamento e l'uso di combustibili che abbiano per effetto di produrre esalazioni moleste ed insalubri.

I cambiamenti di direzione dei condotti saranno ridotti al minimo strettamente indispensabile (non più di due negli edifici a tre piani) e le deviazioni dalla verticale non dovranno mai essere superiori ai 30°, salvo le camere di raccordo fra focolai e canne.

Le pareti esterne delle canne dovranno avere spessori tali da evitare che il loro raffreddamento ostacoli il tiraggio. I tubi da fumo in metallo dovranno essere opportunamente raccordati e non potranno attraversare appartamenti destinati ad altre famiglie.

I locali nei quali sono situati i focolai dovranno essere sufficientemente e permanentemente aerati.

CAPO VIII

ACQUE POTABILI

Art. 67

Vigilanza sulle acque

Le acque destinate per bevanda devono presentare costantemente i caratteri della potabilità, riconosciuta dall'Ufficio di Igiene.

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

Ogni sospetta e constatata alterazione di quest'acqua, sarà immediatamente dall'Ufficiale Sanitario denunciata al Sindaco 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.

Art. 68

Conduttura pubblica

Nessuna casa può essere dichiarata abitabile o data in tutto o in parte

in affitto, se non sia fornita di una quantità di acqua riconosciuta in qualsiasi momento sufficiente e potabile dall'Ufficio d'Igiene.

E' fatto divieto ai proprietari di immobili affittati per uso abitazione di impedire la erogazione dell'acqua potabile ai singoli appartamenti, salvo in casi di forza maggiore.

Art. 69

Acqua nelle case

La distribuzione dell'acqua condotta per uso domestico deve farsi col sistema di presa diretta dalla tubazione stradale, rimanendo vietato raccoglierla in serbatoio, salvo speciale permesso rilasciato, caso per caso, dall'Autorità Sanitaria comunale.

Ogni presa e distribuzione d'acqua dalla conduttura 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 delle acque per uso potabile non dovranno avere alcuna contiguità, con quelli per la distribuzione o scarico delle acque per le latrine.

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 del modo di distribuirla ed utilizzarla;

b) è strettamente vietato eseguire collegamenti diretti fra tubazioni alimentate dalla rete dell'acquedotto cittadino ed impianti privati utilizzanti acque derivanti 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 tra la tubazione di presa dell'acquedotto cittadino e del 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, rilascierà regolare autorizzazione, riservandosi per altro in ogni tempo il diritto di eseguire visite di controllo nonchè di revocare l'autorizzazione stessa.

Art. 70

Pozzi

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

Detti pozzi devono essere:

a) ubicati possibilmente a monte delle abitazioni, a distanza non inferiore a m. 50 da pozzi neri, stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque causa di inquinamento;

b) costruiti in tubi di cemento od in buona opera muraria, con pareti intonacate a cemento dello spessore di almeno 2 cm.; 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 per il raggio di almeno m. 2, con adatta pendenza verso l'esterno del perimetro della zona.

I pozzi tubolari saranno provvisti di idonea zona di protezione le cui dimensioni saranno stabilite dall'Ufficiale Sanitario dalla Direzione del Servizi di Igiene e Sanità in base alle circostanze locali, alla natura e alla stratigrafia del terreno ed alla profondità della falda o delle falde cui attingono.

Anche questi pozzi saranno circondati da un'idonea pedana di protezione in cemento. La sommità dei pozzi sarà opportunamente protetta dagli inquinamenti esterni; devono essere messe in atto opportune opere e misure intese ad evitare che le pompe in qualsiasi modo favoriscano la contaminazione dell'acqua del pozzo.

Se non sia stata accertata e dichiarata dall'Ufficio Municipale 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 o bevande.

Art. 71

Chiusura dei pozzi

Quando l'ufficio di Igiene abbia dichiarato non potabile 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 interramento a spese del proprietario.

Art. 72

Cisterne

Le cisterne sono permesse solo ove non sia possibile assicurare in altra maniera la provvista di acqua.

Esse debbono essere costruite in modo da fornire acqua potabile. Perciò la costruzione deve essere autorizzata con le modalità stabilite dall'art. 69 e l'acqua deve essere riconosciuta potabile dall'Ufficio di Igiene.

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

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

Art. 73

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 di acque di supero.

E' proibito eseguire la lavatura del bucato a distanza inferiore ai 10 metri da fontanelle, pozzi, cisterne, ecc...

CAPO IX
FOGNATURA DOMESTICA

Art. 74

Permessi per fognature

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

Art. 75

Numero delle latrine e dei lavandini

Ogni fabbricato destinato ad abitazione deve avere un numero di latrine e di lavandini corrispondente a quello degli appartamenti.

Le latrine e i lavandini non possono essere costruiti fuori dei singoli appartamenti.

Art. 76

Dimensioni, aerazione ed illuminazione delle latrine

Le latrine devono avere dimensioni non inferiori a mq. 1,20 con il lato minore non inferiore a m. 0,90, pavimenti impermeabili e pareti rivestite fino all'altezza minima di m. 1,50 di materiale impermeabile di facile lavatura.

L'altezza delle latrine non deve essere, di massima, inferiore a m. 3 e

comunque non sarà mai tollerata una cubatura inferiore a mc. 3,60.

Le pareti divisorie delle latrine con altri locali non devono avere spessore inferiore a m. 0,15.

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. 0,50 di luce libera, che comunichino direttamente ed esclusivamente con l'esterno della casa e non mai con ambienti di abitazione, passaggi interni, cucine e con i vani delle scale e sempre precedute da anti-latrina aerata ed illuminata dall'esterno con luce propria di almeno mq. 0,20.

L'obbligo dell'anti-latrina 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 tenute sempre rigorosamente pulite e quelle in comune lo saranno sotto la responsabilità del proprietario dello stabile, dell'edificio o del dormitorio ecc.

Per gli edifici di particolare destinazione ed entità, a giudizio del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, è ammesso aerare bagni o latrine mediante canne di aerazione sboccanti sopra il tetto purchè queste abbiano una sezione non inferiore a mq. 0,10 e purchè siano dotate di un adeguato impianto di ventilazione.

Art. 77

Sistemi di latrine

Ove esista impianto di acqua condotta e fognatura saranno obbligatorie le latrine con sifone a chiusura idraulica e cassetta per lavatura a cacciata d'acqua.

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

Art. 78

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 di diametro adeguato al numero delle latrine; i pezzi e segmenti delle canne di caduta dovranno essere ermeticamente connessi fra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Saranno, di regola, verticali e devono essere prolungati sopra il tetto del fabbricato, coronati da torretta di ventilazione e costruiti in modo da non recare danno o molestia al vicinato.

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

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

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

Art. 79

Condotti di acquai, bagni ecc. - Impianti per la distribuzione del gas

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

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

Le condutture degli acquai, dei bagni ecc. devono essere di materiale impermeabile e possono convogliare i liquidi nel tubo di scarico delle latrine.

I tubi degli apparecchi che servono alla distribuzione del gas nell'interno degli edifici a qualunque uso destinati debbono essere collocati in modo da riuscire il più facilmente ispezionabili.

I tubi incassati attraverso i muri, tramezzi, pavimenti o spazi vuoti non facilmente accessibili (come vespai, intercapedini ecc.) debbono essere di ferro, ghisa o acciaio senza giuntura nello spazio non ispezionabile.

Nei tratti non ispezionabili di una certa lunghezza, i tubi dovranno essere protetti da un secondo tubo esterno in un solo pezzo di maggiore diametro (almeno di un centimetro).

E' fatta eccezione per i casi nei quali possa provvedersi altrimenti, ma in modo soddisfacente a giudizio del Comune.

Art. 80

Coperture, grondaie e pluviali

Tutte le coperture di fabbricati debbono essere, oltre che perfettamente impermeabili, munite, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi scoperti, 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 (pluviali) devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8 e da applicarsi esternamnte ai muri perimetrali, eccetto che per l'altezza prescritta di m. 2.50 dal suolo, nel quale tratto devono essere in ghisa, in ferro, cemento, amianto o incassati nel muro.

I condotti non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso dai canali orizzontali alla fogna privata di scarico e devono essere mantenuti sempre in perfetta efficienza.

Le giunture dei tubi debbono essere fatte a perfetta tenuta.

Art. 81

Impianti domestici di depurazione dei liquami

Nelle zone prive di fognatura dinamica, l'allontanamento e lo smaltimento dei liquami domestici dagli edifici isolati e dai piccoli agglomerati, provvisti di acqua corrente, dovrà essere effettuato realizzando « in loco » un trattamento primario, che modifichi considerevolmente le caratteristiche del liquame bruto, seguito da un trattamento secondario, atto a rendere innocuo il liquame chiarificato, evitando i pericoli ed i danni che questo può arrecare.

Il trattamento primario dovrà essere effettuato convogliando tutte le acque luride in uno dei seguenti manufatti:

a) fossa settica ad una camera;
b) fossa settica a due camere;
c) fossa settica a tre camere od a quattro camere con filtro incorporato;
d) vasca tipo Imhoff.

Il trattamento secondario del liquame chiarificato dovrà essere effettuato a mezzo di:

a) pozzi perdenti;
b) sub-irrigazione semplice o drenata, associate o meno a pozzi perdenti;
c) letti percolatori.

L'impianto di una vasca tipo Imhoff potrà consentirsi laddove il numero degli abitanti non sia inferiore ai cinquanta, e sarà sempre condizionato all'ossidazione dell'effluente a mezzo di un letto percolatore.

L'effluente di una vasca Imhoff o quello di una fossa settica a quattro camere con filtro potrà essere eventualmente versato in un corso d'acqua qualora, anche in periodo di magra, venga garantita una diluizione tale che la stabilità relativa dell'acqua rimanga immodificata; non si abbiano danni per la piscicoltura, né condizioni di malsania nelle zone circostanti.

Art. 82

Requisiti delle fosse settiche e vasche Imhoff

Le fosse settiche dovranno essere ubicate all'esterno degli edifici, ad una distanza minima di m. 1,00 dal muro di fondazione e possibilmente cm. 10 sotto il piano di campagna.

Le vasche di tipo Imhoff, se di tipo chiuso, dovranno essere ubicate all'esterno e a distanza non inferiore a m. 1,00 dalle fondazioni degli edifici; se di tipo aperto almeno a m. 10 dagli edifici, provvedendo ad una recinzione protettiva.

Ad evitare eventuali infiltrazioni nel terreno circostante è opportuno disporre un tratto di argilla compressa intorno alle pareti delle fosse settiche e delle vasche Imhoff.

Il dimensionamento delle fosse settiche dovrà essere calcolato in modo

tale da realizzare un tempo minimo di detenzione del liquame di due giorni per le fosse di maggior volume, e di tre-quattro giorni per quelle più piccole, considerando un vuotamento annuale dei fanghi calcolati in ragione di l. 100 persona/anno.

Il dimensionamento delle vasche Imhoff sarà calcolato assegnando alla camera di digestione dei fanghi una capacità pari a 100 l. per abitante servito, mentre la capacità del compartimento di sedimentazione sarà calcolata per un periodo di detenzione non superiore alle ore 5, così da garantire una sosta minima di circa 2 ore nei momenti di massimo efflusso.

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

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

La bocca di accesso deve avere:

a) una superficie inferiore a mq. 0,50;

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

Art. 83

Controllo del funzionamento delle fosse settiche

Il funzionamento delle fosse settiche sarà controllato esaminandone il liquame effluente che dovrà avere le seguenti caratteristiche: tracce (non più di cc. 0,3/litro) di solidi sedimentabili dopo un'ora di permanenza in cono Imhoff; B.O.D. non superiore ai 250 mg./l.

L'effluente delle vasche Imhoff avrà le caratteristiche di un liquame fresco con tracce di solidi sedimentabili.

Art. 84

Pozzi perdenti, sub-irrigazione, letti percolatori

Per il trattamento secondario dei liquami provenienti da fosse settiche dovranno essere impiegati pozzi perdenti quando lo consentano le condizioni di permeabilità di terreno, e la posizione della falda freatica.

Dovranno distare almeno m. 10 dai muri di fondazione di qualsiasi edificio, m. 3 dai confini di proprietà, e m. 50 dai pozzi o cisterne di acqua potabile, venendo sempre ubicati a valle di questi ultimi.

Il trattamento secondario a mezzo della sub-irrigazione semplice o drenata potrà effettuarsi quando:

a) la profondità della falda freatica ed il grado di permeabilità del terreno lo consentano;

b) attorno all'edificio vi sia un'adeguata superficie di terreno che potrà essere utilizzata come prato o giardino, o per la coltivazione di ortaggi o piante con radici superficiali, o come campo da gioco per ragazzi.

La lunghezza dei canali di sub-irrigazione sarà stabilita in base al numero degli abitanti serviti ed alla natura del terreno, che verrà studiata determinando il tempo di percolazione.

I terreni con tempo di percolazione superiore a 60 minuti primi non potranno essere utilizzati.

Il trattamento secondario dei liquami con letto percolatore potrà permettersi quando non sia possibile ricorrere alla dispersione nel terreno e la quota altimetrica dello scarico lo consenta (non inferiore ai m. 2,50-3).

Il letto percolatore sarà usato preferibilmente in serie a vasche tipo Imhoff od a fosse settiche a 3 o 4 camere.

Il volume del letto percolatore sarà calcolato in un mc. per ogni 5 abitanti od in una parte di liquame per ogni 2 parti di « letto » (vuoto-pieno).

Art. 85

Vuotatura periodica delle fosse settiche e vasche Imhoff - smaltimento dei fanghi

Le fosse settiche e le vasche tipo Imhoff dovranno essere vuotate periodicamente dai fanghi, non meno di una volta ogni 3 anni a cura della proprietà, di tale operazione dovrà essere data notizia all'Ufficio di Igiene.

I fanghi raccolti dovranno essere interrati od usati come fertilizzanti, dopo essicamento.

Art. 86

Pozzi neri

La raccolta e lo smaltimento dei liquami delle case rurali e delle abitazioni isolate potrà effettuarsi costruendo pozzi neri a perfetta tenuta solamente nelle località sprovviste di acqua corrente.

Art. 87

Requisiti dei pozzi neri e relative latrine

La capacità del pozzo nero a tenuta dovrà essere calcolata sulla base di l. 5/abitante/giorno con una vuotatura da effettuarsi ad intervalli di tempo non inferiori a mesi tre. I pozzi neri non potranno essere ubicati nel suolo coperto da un fabbricato, dovranno distare dai muri di fondazione dell'edificio di almeno m. 0,50 ed essere costruiti indipendenti da essi.

Dovranno trovarsi almeno a m. 50 di distanza ed a valle di qualunque pozzo o cisterna di acqua potabile.

Per meglio proteggere il terreno circostante dalle infiltrazioni sarà opportuno disporre intorno alle pareti del pozzo nero uno strato di argilla compressa.

Tutti i pozzi neri devono avere un tubo di aerazione di diametro non inferiore a cm. 10, da prolungarsi ad altezza superiore a quelle dei tetti vi-

cini e non possono assolutamente essere provvisti di sfioratoio.

La latrina dovrà essere costruita al di fuori del corpo dell'abitazione tutte lo volte che lo smaltimento avviene con il sistema del pozzo nero.

Art. 88

Spurgo del pozzi neri e delle chiaviche

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 crede opportuno fissare.

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

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

E' vietato manomettere o interrompere chiaviche e condotti di fogna per estrarre i liquami a scopo fertilizzante.

Art. 89

Smaltimento delle acque bionde

Le acque provenienti dagli acquai delle abitazioni sprovviste di acqua corrente dovranno essere immesse in un pozzetto digrassatore e poi disperse o nel terreno a mezzo di pozzi perdenti, od in fosse camperecce previo passaggio attraverso uno strato di grosse pietre.

Art. 90

Immissione dei liquidi di rifiuto in fognatura comunale

Tutte le acque nere e di rifiuto di ogni genere (domestico, industriale e simili) devono essere immesse nella fognatura comunale, mediante appositi condotti sotterranei (fognoli privati) a spesa della proprietà, con obbligo inoltre di modificarli o trasferirli secondo le esigenze della fogna pubblica quando questa sia modificata o nella forma o nella sede.

Qualora l'Autorità Sanitaria comunale lo ritenga opportuno la proprietà dovrà provvedere prima della immissione dei liquidi nella fognatura anche alla loro chiarificazione con idoneo sistema (fossa settica).

Per le acque residue dell'industria, si dovranno osservare le disposizioni e prevedere gli impianti di correzione e depurazione che l'Ufficio di Igiene e Sanità determinerà di volta in volta, per ogni singolo caso, per evitare il deterioramento delle fognature e avuto riguardo alle esigenze dell'igiene, alla tutela del benessere e della salute della cittadinanza e del personale addetto alla manutenzione delle fogne.

Tali disposizioni dovranno essere osservate anche nel caso di Enti o privati che intendano scaricare nelle fognature gas, vapori e materiale qualsiasi di rifiuto.

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

CAPO X

IMPIANTI DI DEPURAZIONE BIOLOGICA

Art. 91

Autorizzazione per la costruzione e il funzionamento di impianti di depurazione biologica

Chiunque intenda costruire e far funzionare un impianto di depurazione biologica per la totalità delle acque di rifiuto (bianche o nere) dei fabbricati di sua proprietà, deve presentare all'Autorità Comunale domanda (corredata da progetto in pianta ed in sezione dell'opera in scala 1 :100) specificando la quantità dei locali, il numero delle latrine, il numero dei bagni, lavandini, ecc. e la presunta quantità giornaliera di acqua da convogliare nell'impianto.

Dovrà altresì indicare la tombinatura pubblica o privata nella quale intende far defluire lo scarico dell'impianto.

Il Sindaco, sul parere dell'Ufficio Tecnico e dell'Ufficio di Igiene comunali rilascia l'autorizzazione alla costruzione.

Art. 92

Sopraluogo degli Uffici di Igiene e Tecnico

Al termine dei lavori, ma prima di procedere alla definitiva copertura dell'opera, il proprietario dello stabile od il costruttore dovrà richiedere, a sue spese, sopraluogo dell'Ufficio di Igiene perchè sia accertato se l'opera stessa fu eseguita a regola d'arte e conforme al progetto approvato.

Art. 93

Autorizzazione per il funzionamento

Il funzionamento dell'impianto non potrà iniziarsi che dopo ottenuta la autorizzazione del Sindaco.

CAPO XI

STALLE E RIMESSE IN CITTA'

ALLEVAMENTI DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI

Art. 94

Permessi per stalle

Per costruire una stalla e rimetterne in uso una già abbandonata nel territorio comunale, non compreso entro i confini di cui al successivo art. 95,

si deve chiedere la 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 rendano necessarie caso per caso.

Art. 95

Località in cui è vietato la costruzione di stalle

Non è permessa l'apertura e la riattivazione di stalle di qualsiasi tipo entro l'agglomerato urbano.

L'autorizzazione di cui all'art. 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.

Art. 96

Condizioni delle scuderie e delle stalle non coloniche

Le scuderie e le stalle devono normalmente essere isolate dalle abitazioni. Quelle annesse alle case non devono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili.

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

Indipendentemente dal numero di 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 ed all'occorrenza disinfettato.

Nelle pareti il materiale impermeabile deve elevarsi ad una altezza non minore di m. 2. Al di sopra le pareti devono essere intonacate con calce e 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 la immissione delle urine nelle fogne devono essere costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di chiusura idraulica.

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

Tanto le stalle quanto il bestiame debbono essere tenuti in stato di massima pulizia ed è vietato tenervi deposito di letami in modo da arrecare il minimo incomodo possibile al vicinato.

L'area scoperta di soggiorno degli animali dovrà essere cintata.

Art. 97

Letamai di stalle non coloniche

Ogni stalla deve essere dotata di letamaio.

I letamai devono avere la capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nella stalla ed essere costruiti con fondo e pareti resistenti e impermeabili e con pozzetti o botticella a tenuta per i liquidi.

Debbono essere provvisti di tubo esalatore con un diametro interno non inferiore ai 20 cm. ed essere posti a distanza non inferiore ai 50 m. dai pozzi e depositi di acqua potabile, acquedotto ecc.

Le imposte, tanto del letamaio che della botticella devono essere metalliche e posate su orlo perimetrale in muratura sporgente dal suolo.

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

Art. 98

Vuotatura dei letamai

La vuotatura dei letamai e dei pozzetti per le urine ed il loro trasporto deve farsi osservando le disposizioni dell'art. 38.

Dovendosi procedere a detta vuotatura in stalle situate nelle vie o piazze comprese nel perimetro urbano e dovendo percorrere necessariamente le medesime, il carico ed il trasporto devono effettuarsi nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e le otto, dal mese di ottobre a tutto febbraio e dalla mezzanotte alle sei negli altri mesi.

Art. 99

Allevamenti di bovini, suini ed ovini

Non è permesso allevare o tenere bovini, suini ed ovini, se non negli edifici coloniei in aperta campagna.

Il Sindaco può concedere il permesso di tenere anche in località abitate, escluso però il centro urbano, un numero limitato e stabilito di bovini da lavoro, capre, pecore, vacche ed asine lattifere e di animali destinati alla produzione di vaccini e sieri curativi, quandò a giudizio dell'Ufficio d'Igiene le stalle siano nelle condizioni igieniche volute dal presente Regolamento e non derivi molestia al vicinato.

Non è permesso tenere animali che non siano del proprietario o del conduttore del fondo.

Art. 100

Depositi di pollame vivo e di altri piccoli animali

I depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali a scopo di industria e di commercio e gli allevamenti domestici 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, con gli spigoli arrotondati, il pavimento impermeabile suscettibile di lavaggio e coperto di uno spesso strato di sabbia, che dovrà essere periodicamente rinnovata; i posatoi e i nidi sospesi e separati da muri a mezzo di isolatori atti ad impedire la circolazione di parassiti;

b) le conigliere debbono essere provviste di sottofondo di zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso una doccia la quale condurrà le orine ad un tubo di scarico.
La coniglierа 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, nell'interno del perimetro urbano, i depositi suddetti a qualunque titolo; gli allevamenti domestici (non più di 5 capi) nell'interno del perimetro urbano sono invece vietati limitatamente al periodo 1° maggio 30 settembre.

Art. 101

Esercizi di vendita di animali

E' vietato tenere nell'abitato esercizi di vendita di cani, conigli, cavie, polli, uccelli ed altri animali anche non destinati alla 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 od industrie possono funzionare nelle condizioni volute dall'igiene e senza recare danno o molestie 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 pulizia e che vi siano osservate le disposizioni per la lotta contro le mosche.

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

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

E' vietato altresì tenere allevamenti di api presso le abitazioni, nella zona urbana e nei centri di popolazione agglomerata.

Art. 102

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 a locali di abitazione permanente.

Art. 103

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 egualmente impermeabili e facilmente lavabili, alti almeno due metri, di scoli per le acque di lavaggio, muniti di sifone a chiusura idraulica.

CAPO XII

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

Art. 104

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 abitazione, di cui al presente Regolamento.

Art. 105

Casa bifunzionale ed a corpi separati

La casa rurale può essere costruita in corpo unico comprendente abitazione, stalla ed accessori (bifunzionale), o a più corpi separati.

Nella costruzione della casa rurale bifunzionale devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici al fine di separare convenientemente la parte residenziale da quella funzionale-aziendale.

Art. 106

Area fabbricabile - difesa umidità

La scelta dell'area deve essere fatta in zona non impaludata né soggetta all'invasione di acque telluriche e di scolo, ricorrendo ove è necessario alla bonifica del terreno. A tale uopo occorre tenere presente la qualità del suolo, lo scolo delle acque piovane, il soleggiamento, la direzione dei venti dominanti, il razionale smaltimento di rifiuti umani ed animali.

Nei terreni declivi, la parte « a monte » non dovrà essere addossata al terreno, ma staccata e da questa separata da una distanza di almeno m. 1,50 o da un vespaio di cm. 50

Le camere di abitazione e di soggiorno verranno possibilmente orientate a sud - sud-est (nella parte a nord saranno preferibilmente collocati ambienti di servizio).

Per la difesa dall'umidità del suolo, il pavimento del piano terreno dovrà poggiare su battuti di ghiaia adagiati sopra il vespaio costituito da uno strato da 15 a 40 cm., secondo le caratteristiche del suolo, di ciottoli o spezzami di pietra, a sua volta ricoperto possibilmente da uno strato di materiale impermeabile (cemento idrofugo, asfalto, ecc.).

I muri di fondazione dovranno essere separati da quelli di elevazione preferibilmente con setto di separazione costituito da uno strato puro di asfalto o di altro materiale idoneo. Completerà l'opera di difesa dall'umidità la normale opera di smaltimento delle acque di scolo dei tetti.

Art. 107

Ambienti

Il numero e la superficie dei locali devono essere proporzionati alle esigenze del fondo, in relazione alla sua estensione e tipo di coltura e unità lavorative necessarie.

Le caratteristiche per numero di locali, dimensioni, ecc., corrispondenti alla famiglia colonica tipo, rappresentano lo schema base della casa rurale agli effetti residenziali.

Secondo le esigenze poderali la costruzione può essere limitata ad uno schema o a più schemi uniti, affiancati, o sovrapposti; se tali esigenze sono al di sotto dello schema minimo la costruzione deve essere progettata ed elevata in modo che permetta l'ulteriore completamento dello schema minimo, salvo i servizi igienici che richiedono immediata costruzione.

Lo schema minimo si compone secondo la successione dei locali sotto esposti:

Al piano terreno:

stalla bovini o misticaio, cantina, capanna.

Al primo piano:

camere e servizi, cucina con attiguo acquaio ed eventuale tinello, dispensa, magazzino.

Art. 108

Locali di abitazione

I requisiti dei locali di abitazione sono:

— *cucina*: la cucina in considerazione che normalmente è anche locale di soggiorno non deve essere inferiore ai 16 mq. (misura minima).

Sarà dotata di acquaio possibilmente separato. Le pareti della cucina limitatamente alla porzione di parete dei fornelli ed a quella del lavandino, devono essere ricoperte di piastrelle per una altezza di m. 0,50 dal piano d'uso. Il pavimento verrà eseguito con materiali granigliati (marmette) o laterizi arrotati (campigiane) con assoluta esclusione di materiali legnosi ad eccezione della zona montana.

La cucina deve essere provveduta di un capace camino.

— *camera da letto*: il numero minimo delle camere da letto è previsto in tre stanze.

La superficie della camera matrimoniale non sarà inferiore ai 12 mq. (2 persone) con una cubatura non inferiore a 36 mc. Per quelle dei figli, quando la stanza fosse adibita ad un figlio o una figlia, potrà bastare un locale della cubatura di mc. 24 con superficie non inferiore a 9 mq.

E' comunque opportuno progettare per ogni eventuale possibilità di avvicendamento della famiglia colonica, stanze per ospitare due figli o due figlie con cubatura non inferiore ai 30 mc.

I pavimenti saranno sempre di materiale granigliato o laterizio (campigiane).

Art. 109

Latrina ed accessori - fognatura

La casa rurale deve essere fornita di latrina con doccia e con lavabo nell'interno. La superficie deve essere di mq. 2; la finestra di mq. 0,60. Il pavimento deve essere ricoperto di idoneo materiale granigliato (marmette) o laterizi, raccordato alle pareti e munito di uno scarico con piletta sifoide. Le pareti devono essere ricoperte di piastrelle fino all'altezza di m. 1,35 o di altro materiale impermeabile a superficie liscia. E' consigliabile il vaso alla inglese affiancato da pedane che ne consentano l'uso alla turca. La latrina deve essere munita di canna esalatrice con scarico sul tetto dell'edificio e, dove non esista sufficiente prestazione di acqua corrente e finchè durano tali condizioni deve essere costruita esternamente al fabbricato.

Le materie fecali delle latrine non possono essere che immesse nelle fosse settiche o pozzi neri i quali debbono soddisfare alle prescrizioni del presente Regolamento (artt. 82 ed 87).

Art. 110

Criteri costruttivi

a) *materiale*: ottimi quelli tradizionali di pietrame e di cotto, esclusi i mattoni crudi;

b) *fondazioni*: fondazioni isolanti con materiale impermeabile. Nei terreni secchi anche muratura ordinaria;

c) *muri*: per i muri esterni se di pietrame e di calce, spessore minimo cm. 40, se di mattoni o foratoni, minimo cm. 25.
Muri divisori: in laterizi; spessore minimo cm. 8. Sono esclusi i divisori in canne, di legno e simili.
Intonaco: rinzaffo o in cemento o stabilitura in malta di calce e grassello. Tinteggiatura almeno a calce anche per le mura esterne:

d) *solai*: sono esclusi quelli in legno;

e) *pavimenti*: in mattonelle di graniglia e grès o di laterizio (campigiane).

Da escludere il legno. Sconsigliabile il battuto di cemento per sfavorevoli proprietà termiche;

f) *finestre*: sezione netta non inferiore ad 1/12 della superficie del pavimento. Le finestre saranno comunque non inferiori (salvo i locali di latrina) a mq. 1,40. Sono vietate le finestre a vetri fissi;

g) *altezza dei locali*: non meno di 3 metri;

h) *tetto*: preferibilmente a capanna con manto in cotto o ardesia o in eternit; struttura portante in cemento armato o in legno.

Art. 111

Fornitura di acqua potabile

Dove vi è possibilità e la distanza non sia superiore a m. 200 è obbligatorio l'allacciamento all'acquedotto pubblico; per le distanze superiori e quando vi concorrano pure altri proprietari o vi concorra la pubblica amministrazione, può essere reso obbligatorio l'allacciamento, a carattere consorziale, salvo che la casa sia già provvista direttamente di acqua potabile.

Dove questo non è possibile ed esiste il pozzo a scavo, sempre che sia costruito a regola d'arte, si deve procedere alla copertura completa della bocca di questo, al controllo periodico della potabilità dell'acqua, ed al prelevamento di questa possibilmente a mezzo pompa od altro sistema idoneo. Dove non esiste il pozzo a scavo, sempre che esista la possibilità di prelevamento dell'acqua dal sottosuolo, questa acqua deve essere prelevata a mezzo di pozzo trivellato.

Dove si deve attingere acqua dalla cisterna, uso che deve essere sempre limitato, questa deve sottostare alle seguenti prescrizioni: costruzione a regola d'arte, a perfetta tenuta, l'obbligo di deviare le prime acque con deviatore a filtro e di evitare la raccolta di acque scorrenti sul terreno; controllo periodico della potabilità dell'acqua.

Per i pozzi a scavo e le cisterne vedi anche quanto sancito negli artt. 70 e 72.

Art. 112

Stalle coloniche

Le stalle non devono comunicare direttamente con i locali di abitazione o con i dormitori, ma da essi stabilmente separate in muratura. Quando le stalle siano situate sotto i locali predetti devono avere solaio costruito in modo da impedire il passaggio dei gas.

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

La cubatura unitaria pro capite adulto, non deve essere inferiore a mc. 20; la pavimentazione della lettiera e corsia deve essere costruita in materiale non permeabile (mattoni, pietrini bagnati o massicciata in pietra, ecc.) con pendenza non superiore al 2% per lettiera e posta.

Essa deve essere munita di fossetti di scolo per le deiezioni liquide, da raccogliersi in appositi bottini collocati fuori dalla stalla stessa secondo le norme consigliate dall'igiene.

L'aerazione deve essere assicurata mediante una superficie minima media delle finestre di un decimo della superficie del pavimento. La stalla deve avere i seguenti requisiti:

— altezza non minore di m. 3;
— lunghezza delle poste per bovino adulto non minore di m. 1,90;
— lunghezza delle poste per bovino in allevamento non minore di m. 1,70;
— larghezza della corsia a posta semplice non minore di m. 1,60;
— larghezza della corsia a posta doppia non minore di m. 2,30.

E' obbligatorio un sistema di aerazione. E' obbligatoria la intonacatura delle pareti. Fino a m. 1,20 dal piano della stalla è obbligatoria la lisciatura delle pareti.

In ogni stalla, ove vi è possibilità di sufficiente rifornimento idrico, non deve mancare una presa di acqua per i servizi funzionali ed igienici della stalla.

Art. 113

Concimaia

Deve essere costruita con materiale impermeabile (cemento) con pozzetto di raccolta dei liquami con muretti perimetrali elevati tanto quanto basta per evitare lo scolo dell'acqua pluviale, a sufficiente distanza dalla abitazione e mai minore di ml. 25. Se richiesta una distanza minore per esigenze di spazio, la concimaia deve essere coperta e chiusa.

In tal caso, ad evitare molestia all'uomo ed agli animali per esalazioni di gas ammoniacali, e per lo sviluppo di larve di mosche, è obbligatoria la pratica dell'aspersione con calciocianamide o gesso agricolo e l'attuazione di tutti i presidi disposti dall'Autorità Sanitaria.

E' comunque vietata l'ammissione nella concimaia di deiezioni umane.

Art. 114

Porcile

Deve essere costruito a distanza dall'abitazione non inferiore a ml. 10. Per giustificate esigenze di spazio e di sicurezza, particolarmente nelle zone di collina e di montagna, in eventuale deroga a questa norma, il porcile deve essere costruito alla maggiore distanza possibile dall'abitazione e fuori della stalla dei bovini.

I requisiti del porcile sono i seguenti:

— cubatura unitaria prevista per l'animale in allevamento mc. 4; per animale in riproduzione mc. 6; l'altezza non può essere inferiore a m. 2;
— pavimento in cotto o grès con pendenza non inferiore al 2% con pozzetto e pareti liscie fino a m. 0,60 ed angoli arrotondati.

Consigliasi l'aeratore a canna sufficientemente alta.

Ove esista la fornitura di acqua potabile non deve mancare una presa di acqua per i servizi funzionali ed igienici del porcile.

Art. 115

Pollai - abbeveratoi

I pollai devono essere possibilmente distaccati dalla casa, in ogni modo non essere mai in comunicazione diretta con i locali di abitazione, debbono essere aerati e tenuti puliti.

Gli abbeveratoi debbono essere disposti a giusta distanza dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio di acqua e costruiti con materiale di facile lavatura e mai in legno.

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 dell'acqua per uso domestico.

Art. 116

Distanza delle concimaie, pozzi neri, ecc. dai pozzi, serbatoi di acqua potabile ed abitazioni

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i depositi di materie di rifiuto devono essere posti lontano dal pozzo, o da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, non meno di m. 50 (artt. 70 e 87).

Le concimaie, i mucchi di letame, immondizie, ecc. limitatamente ai bisogni di un podere, sono tollerati, purchè in aperta campagna e non a meno di 25 m. da qualsiasi abitazione e strade (art. 11a).

Art. 117

Aie, cortili e grondaie

Il pavimento del cortile deve essere compresso o battuto e con sufficiente pendenza per lo scarico delle acque pluviali.

Le acque dei tetti devono essere raccolte nei canali di grondaia, evitando lo stillicidio e convogliate direttamente nei canali di scarico.

Art. 118

Strade

Le abitazioni rurali devono essere collegate alla più vicina strada comunale o vicinale da una strada percorribile in ogni epoca dell'anno al fine di permettere il normale accesso del medico, dell'autoambulanza, e di evitare danni fisici agli abitanti delle case da probabili incidenti causati dallo stato della strada.

Art. 119

Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi

Le vasche destinate alla lavatura del bucato devono essere a distanza non inferiore ai 10 m. dai pozzi e dalle cisterne dell'acqua potabile (art. 73) ed alimentate con questa.

Devono inoltre essere circondate da una platea di protezione di cemento che raccolga e convogli le acque sporche in condotti di materiale impermeabile fino alla distanza minima di m. 50 dai pozzi.

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

Art. 120

Manutenzione delle case coloniche (art. 223 T.U. LL.SS. 27-7-1934. n. 1265)

Spetta al proprietario della casa colonica, abitata da persone addette alla coltivazione di fondi di sua proprietà, mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte nel presente regolamento, o, in difetto, apportarvi le opportune riparazioni e 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 provvede d'ufficio in conformità dell'art. 55 della Legge Comunale e Provinciale.

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 XIII

EDIFICI IN COSTRUZIONE - ABITABILITA' ED USABILITA' MANUTENZIONE

Art. 121

Autorizzazione del Sindaco

In esecuzione dell'art. 221 del T.U. delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265, gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli rifatti, modificati o riattati in tutto o in parte non possono essere abitati od usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorchè, 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 di insalubrità.

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

Art. 122

Visite a case di nuova costruzione o riattate

Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo precedente, la costruzione dovrà essere visitata dal personale dell'Ufficio di Igiene e dell'Ufficio Tecnico, sempre dietro domanda del proprietario.

Non risultando sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese.

Art. 123

Ingiunzioni del Sindaco

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 fare 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. 55 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale.

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

Art. 124

Rilievi sulle abitazioni - ordinanze del Sindaco

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

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

Il Sindaco di propria iniziativa, o su domanda degli interessati, sentirà anche il parere della Commissione Edilizia, quando gli inconvenienti siano di tale natura da richiedere l'esecuzione di importanti lavori di risanamento.

Art. 125

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.

Art. 126

Obblighi dei proprietari e degli inquilini ad evitare cause di insalubrità

Ogni casa di abitazione deve essere mantenuta con la diligenza necessaria a conservarne le condizioni di salubrità.

A tal fine i proprietari e gli inquilini, secondo le rispettive competenze determinate dalle leggi, regolamenti e contratti, sono tenuti ad eseguire le opere di riparazione e manutenzione richieste per il regolare funzionamento degli impianti, per rinnovare le tinteggiature, per rimuovere le cause della umidità e per ogni altra esigenza igienica; gli inquilini devono inoltre curare giornalmente la completa nettezza dei pavimenti e periodicamente quella degli infissi e delle pareti.

Gli accessi alle case, scale, cortili debbono essere tenuti nello stato di massima nettezza.

CAPO XIV

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

Art. 127

Autorizzazione Sanitaria

Chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, locande, dormitori, affittacamere, pensioni, trattorie, osterie, caffè o qualunque altro esercizio ove si vendano al minuto generi alimentari, o si consumino, vino, birra, liquori, od altre bevande anche analcooliche, o sale pubbliche per biliardi o per altri giuochi o stabilimenti di bagni o locali per rimesse o stallaggio e simili, deve presentare domanda al Sindaco.

Il Sindaco dovrà sottoporre la domanda al parere dell'Ufficiale Sanitario, previa ispezione tecnico-sanitaria in rapporto alle condizioni igieniche dei locali.

Art. 128

Separazione da locali di abitazione

I locali di pubblico esercizio, di qualsiasi specie, non devono mai essere in promiscuità con le abitazioni civili e i suoi annessi.

Art. 129

Generi alimentari

Tutti i locali di pubblico esercizio di alimentari debbono avere pavimento e zoccolatura sino a 2 m. di altezza circa di materiale lavabile ed impermeabile.

Il banco di vendita degli esercizi alimentari deve essere dotato di piastra di marmo o di altro materiale idoneo, nonchè di un sopralzo di vetro, in modo che al cliente, sia permesso di vedere la merce esposta senza la possibilità di toccarla.

Art. 130

Bar, caffè, osterie e chioschi

I bar, caffè, osterie e chioschi devono avere locali aerati ed illuminati con luce naturale, avere un'altezza minima di m. 3,50 dal pavimento terra; i pavimenti e zoccolatura fino a metri 1,50 di altezza di materiale lavabile ed impermeabile.

Il banco dovrà essere costruito a regola d'arte, ed essere dotato di acqua potabile corrente con relativo scarico e piastra di marmo od altro materiale idoneo. Vetrina per la esposizione e protezione delle paste poste in vendita.

Nel caso in cui, nei suddetti locali, vi sia affollamento di persone si dovrà applicare un apposito aeratore per il ricambio dell'aria viziata.

Per eventuali servizi igienici vedi articolo seguente, quinto comma.

Art. 131

Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione

I teatri, i cinematografi, i circoli, i caffè, le birrerie, le osterie, i ristoranti, le trattorie ed in genere tutti i luoghi destinati a riunione di persone debbono essere ben aerati ed illuminati.

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

Le finestre delle latrine e delle antilatrine e del locale ove trovansi gli orinatoi devono essere provviste di rete metallica a fitte maglie e non devono aprirsi a distanza inferiore a metri 6 dalle finestre di locali abitati o di cucine.

Tutti i locali degli esercizi pubblici, (comprese le sale da giuoco o da pranzo) devono avere le pareti rivestite di materiale liscio e facilmente lavabile (escluso il legno) fino all'altezza di m. 1,50 ed i pavimenti di materiale impermeabile che consenta una buona pulizia e disinfezione.

Qualora gli esercizi pubblici (caffè, birrerie, gelaterie e simili) non siano dotati di latrina, sarà consentita solamente la consumazione al banco, rimanendo vietata la esposizione di tavolini e l'esercizio di qualunque giuoco.

Per i cinematografi, i teatri e gli altri locali di spettacolo debbono essere osservate inoltre le norme previste dalla circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15-12-1951 e successive modificazioni.

Questi locali debbono essere provvisti di igienici sistemi di riscaldamento e di ventilazione.

Questi ultimi debbono essere idonei a fornire, quando il cubo d'aria orario individuale sia inferiore a mc. 16, almeno mc. 0,28 d'aria fresca esterna per minuto e per ogni persona presente.

Gli impianti di condizionamento d'aria dovranno assicurare le seguenti condizioni ambientali di benessere: d'inverno: temperatura 18-20 gradi centigradi — umidità relativa 40-60% — d'estate temperatura inferiore di non più di 6-7 gradi centigradi alla temperatura esterna, umidità relativa 40-50%.

La velocità del movimento d'aria nella zona occupata dal pubblico, dal pavimento sino all'altezza di m. 2,50, non deve essere mai superiore a m/sec. 0,70.

Con l'impianto di ventilazione a regime di velocità il movimento d'aria non deve superare m/sec. 0,25 all'altezza di m. 1.

Le bocche di uscita delle canne di estrazione di aria viziata dovranno essere collocate in modo da non pregiudicare le condizioni di salubrità e di benessere delle abitazioni vicine. L'isolamento acustico delle sale dovrà essere curato in modo che le condizioni di benessere delle abitazioni vicine non vengano disturbate da rumori classificati come molesti dall'art. 161 del presente Regolamento.

Nei teatri, nei 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 di spettatori corrispondenti ai posti a sedere, non possono essere ammesse altre persone in numero superiore a 2 per mq. nelle corsie laterali e posteriori, rimanendo assolutamente vietata la sosta nelle corsie centrali.

Nei locali di pubblico spettacolo, che non dispongono di impianto di condizionamento ritenuto idoneo ad assicurare condizioni igieniche ambientali, negli intervalli degli spettacoli deve provvedersi alla ventilazione aprendo temporaneamente porte e finestre per la determinazione di correnti d'aria e facendo azionare tutti gli impianti installati per tale scopo (ventilatori, aspiratori, depuratori d'aria).

Con riguardo alla stagione fredda devono essere pure evitati i repentini raffreddamenti dei locali.

Art. 132

Alberghi, locande, camere da affittare

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 24 mc. per persona, la distanza fra i letti singoli deve essere di almeno metri lineari 1.

Le finestre devono comunicare direttamente con l'esterno ed avere una superficie sufficiente ad assicurare una buona aerazione.

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

I diversi elementi che costituiscono i pavimenti stessi, (tavole ecc.) devono essere bene connessi in modo da non lasciare fessure. I corridoi degli alberghi devono avere buoni requisiti di illuminazione ed aerazione naturale, pavimenti lisci ed impermeabili e pareti rivestite di materiale liscio e facilmente lavabile. Le lavanderie eventualmente annesse agli alberghi devono corrispondere ai requisiti previsti dall'ultimo comma dell'art. 177 del presente Regolamento.

Art. 133

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 alla importanza di essi e con pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino a due metri di altezza, di materiale lavabile e impermeabile.

Le latrine, i corridoi, le scale debbono essere, durante la notte, sufficientemente illuminati.

Art. 134

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 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.

Art. 135

Biancheria ed arredamenti

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

Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti letterecci di uso personale ed arredi 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 consentire 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 dall'art. 339 del presente Regolamento.

Art. 136

Personale

Il personale, degli esercizi di cui all'art. 127, deve essere sottoposto a visita medica presso l'Ufficio d'Igiene che rilascia apposita tessera sanitaria che dovrà essere annualmente aggiornata.

La tessera sanitaria è obbligatoria anche per i proprietari o 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 e provvedere all'allontanamento del personale affetto da malattie infettive e diffusive.

Art. 137

Abitazioni collettive

I convitti, le colonie permanenti e temporanee, gli ospizi, i conventi, ferme restando 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 20 mc. oltre a quanto prescrivono i comma *a*), *b*) e *c*) dell'art. 186. Nei dormitori devono esservi mezzi opportuni per una conveniente ventilazione ed illuminazione naturale ed artificiale;

b) un locale speciale per i bagni;

c) un locale separato per infermeria;

d) un locale isolato per accogliervi individui che eventualmente 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.

Art. 138

Dormitori pubblici

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

a) le pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo di materiale di facile ripulitura;
b) i letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrispondano almeno 25 mc. di spazio;
c) una latrina per ogni 10 letti ed un rubinetto con lavandino ogni 5 letti;
d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione dei panni, delle biancherie, e dei letti, nonchè di un servizio per la bonifica dell'individuo;
e) massima pulizia, sufficientemente illuminati di notte, ed uniformati a tutte le regole d'igiene.

Art. 139

Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo, pubblici esercizi e locali di riunione

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

Almeno due giorni per settimana 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.

Quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedono i locali dovranno essere disinfettati a cura dell'Ufficio della Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità.

Uguale disinfezione deve essere richiesta preventivamente ogni qual volta si intenda adibire la sala a spettacoli destinati ai bambini.

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.

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 di esercizio.

Art. 140

Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi

I ristoranti, le trattorie, i caffè e gli spacci di vini e liquori e bevande alcooliche da consumarsi in luogo, debbono essere provvisti di rubinetto di acqua potabile corrente per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiaini, dei piatti, ecc. con vaschette sottostanti munite di solo scarico al fondo, che dovrà rimanere costantemente aperto. Le stoviglie dovranno essere sottoposte, oltre che ad efficace lavatura, a trattamento idoneo ad assicurarne una corretta disinfezione.

Art. 141

Cucine, laboratori di pasticceria, ecc.

Le cucine degli esercizi pubblici e delle abitazioni collettive, delle mense aziendali ed i locali di preparazione dei generi di pasticceria debbono essere spaziosi, bene illuminati e convenientemente arieggiati dall'esterno.

L'illuminazione artificiale dovrà essere abbondante ed igienicamente distribuita.

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

Le pareti debbono essere rivestite, fino all'altezza di m. 2 dal suolo, con mattonelle di ceramica o con altro materiale impermeabile, riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria comunale.

Il pavimento deve essere impermeabile.

Il focolare dotato di regolare e funzionante cappa ad aspirazione, deve essere anch'esso rivestito di materiale impermeabile ed i banchi sui quali si manipolano le vivande devono essere ricoperti di materiale impermeabile duro.

Le cucine debbono avere lavandini dotati di acqua potabile corrente in numero adeguato all'importanza dello esercizio.

Qualora possibile dovranno essere dotate di lavandino per la preparazione ed il lavaggio delle verdure e di un annesso 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 con il piano inclinato verso l'apertura di scarico delle acque di rifiuto.

Art. 142

Stoviglie

Le stoviglie, oltre ad essere tenute con la massima pulizia ed al riparo delle mosche, devono rispondere ai requisiti voluti dal presente Regolamento; quelle di ferro smaltato, quando presentano scrostature anche molto lievi, debbono essere sostituite.

Art. 143

Personale delle cucine

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

Devono 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.

Art. 144

Scansie

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata, nelle locande, nelle 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 racchiusi. I generi alimentari facilmente alterabili debbono essere custoditi in apposito refrigerante.

Art. 145

Chiusura di esercizi pubblici

Il Sindaco, su proposta anche dell'Ente Nazionale per le Industrie Turistiche, 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 la chiusura oppure i lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso il ricorso al Prefetto, che decide, sentito il Medico Provinciale.

Art. 146

Parchi di campeggio

L'istituzione di parchi di campeggio, qualunque sia la forma di gestione, è subordinata a speciale autorizzazione da rilasciarsi con le modalità di cui all'art. 127.

I parchi di campeggio dovranno essere istituiti in località riconosciuta idonea dall'Ufficiale Sanitario.

Tali località dovranno sorgere in luogo salubre ed essere dotate di approvigionamento idrico soddisfacente, sia per la qualità come per la igienicità dei mezzi di presa, oltre che di adeguati impianti igienici (latrine, lavandini, docce).

Lo scarico delle acque luride e dei rifiuti dovrà essere assicurato in conformità alle norme previste dal presente Regolamento.

CAPO XV

STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 147

Igiene del lavoro

Le disposizioni del presente capo sono applicabili alle aziende, istituti ecc. indicati nell'art. 1 del Regolamento Generale per l'Igiene del Lavoro approvato con R.D. 14-4-1927, n. 530, nonchè alle botteghe, portinerie ed in genere a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno, una o più persone, per svolgervi attività lavorativa.

Gli operai occupati in lavori che presentano pericoli di infezione o di intossicazione e quelli adibiti alla manipolazione di materie prime e di prodotti particolarmente maleodoranti (residui animali e sostanze organiche putrescenti, cenci sporchi e simili) devono osservare la massima pulizia personale; i conduttori delle aziende devono fornire loro apposite sopravesti da lavoro oltre ai mezzi indispensabili per la nettezza personale (acqua corrente, docce, ecc.).

Non è permesso dormire nei laboratori, autorimesse e simili nei quali possano comunque svilupparsi gas, vapori e pulviscoli tossici o infettanti.

Art. 148

Attivazione dei laboratori e degli stabilimenti industriali

Chiunque intenda attivare o rilevare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere, deve chiedere, oltre alle speciali autorizzazioni di competenza di altri Enti, il permesso dell'Autorità Comunale che sarà rilasciato su parere favorevole dell'Ufficio di Polizia Urbana, sentiti, per quanto di competenza, gli Uffici Tecnico e d'Igiene.

Si considerano stabilimenti industriali e laboratori in genere tutti i locali dove stanno a lavorare una o più persone fuori delle loro abitazioni, tanto se il lavoro è semplicemente manovale tanto 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.

Art. 149

Locali

Fatte salve le disposizioni di legge riguardanti particolari attività, come il R.D.L. 14-10-1926, n. 1927 per le fabbriche di conserve alimentari, ed il

D.P.R. 19-5-1958, n. 719, per le fabbriche di acque gassose e simili, questi locali devono essere:

a) di altezza non inferiore a m. 3 e con cubatura non inferiore a mc. 10 per persone e di mq. 2 di superficie minima per lavoratore;

b) tenuti costantemente puliti per quanto lo consenta la natura dell'industria;

c) aerati e ventilati con apertura su due lati contrapposti, asciutti, ben difesi contro gli agenti atmosferici e l'umidità; l'area finestrata corrisponderà nelle nuove fabbriche ad 1/4 della superficie del pavimento; nelle vecchie ad 1/6.
Le finestre saranno ben apribili e provviste di sistemi che assicurino un buon ricambio automatico dell'aria.
I locali di lavoro dovranno essere provvisti di razionali ed igienici impianti di riscaldamento.
Gli indici di temperatura effettiva e calore radiante dovranno essere compresi entro i limiti della zona di benessere;

d) provvisti in tutte le parti di pavimenti impermeabili e di pareti a superficie liscia;

e) convenientemente illuminati ove non sia diversamente richiesto da bisogni della lavorazione, a luce naturale diretta;

f) provvisti di abbondante quantità di acqua potabile, conservata in guisa da escludere ogni pericolo di contaminazione per parte dei prodotti e rifiuti dell'opificio o per altra causa qualunque;

g) provvisti di lavandini e di latrine, completamente isolate dai locali di lavoro, a sifone ed a cacciata d'acqua, in numero almeno una per 40 operai, separate per uomini e per donne;

h) abbondantemente dotati di acqua per una conveniente pulizia personale;

i) provvisti di sputacchiere adatte e di cartelli portanti divieto di sputare fuori delle medesime.

I locali semisotterranei possono essere impiegati come ambienti di lavoro, purchè rispondano alle altre condizioni prescritte per gli stabilimenti industriali e siano ritenuti, dalla competente Autorità, non pregiudizievoli alla salute dei lavoratori.

Comunque questi ambienti, nei quali resta vietato l'esercizio di attività insalubri o tossiche o moleste, dovranno essere sempre posti in condizione di aerazione e di illuminazione tali da non pregiudicare lo stato di salute delle persone addette alle lavorazioni e da non essere causa di inconvenienti per le abitazioni vicine.

Art. 150

Sale di ristoro

Gli stabilimenti industriali, con un contingente normale di almeno 50 operai devono disporre di una sala di ristoro, separata dai locali di lavoro, provvista dei mezzi per la conservazione ed il riscaldamento dei cibi e dotata

di lavabo con un numero sufficiente di rubinetti di presa, saponi ed altre sostanze detersive per la pulizia degli operai.

Detta sala di ristoro può essere situata anche fuori dell'opificio purchè nelle vicinanze e provvista di latrina come al comma g) dell'articolo precedente.

Art. 151

Spogliatoi

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

Art. 152

Sale di allattamento

In conformità al disposto dell'art. 34 del Regolamento Generale sull'Igiene del lavoro, già citato, in tutti gli stabilimenti nei quali siano occupate almeno 50 donne tra operaie ed impiegate di età tra i 15 e i 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento bene illuminata ed aerata, provvista di acqua potabile, bene riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in istato di scrupolosa pulizia.

Detti ambienti devono rispondere ai requisiti generali previsti dall'articolo 186.

Art. 153

Bagno degli operai

Quando trattasi di lavori polverosi e 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. 28 del Regolamento sopra citato.

Art. 154

Locali in cui si spandano liquidi

Il pavimento dei locali in cui si spandano liquidi deve essere percorso da canalette di scolo impermeabili con la pendenza necessaria per il deflusso dei liquidi.

Tali canalette devono scaricarsi nelle fogne provviste [illegible] chiusura idraulica e di graticolato, quando [illegible] menti in sospensione di volume tale da [illegible]

danneggiare le condutture.

Nei locali che trovansi nelle condizioni suaccennate gli operai devono essere provvisti di zoccoli di legno ed il pavimento di un graticolato di legno convenientemente alzato dal terreno.

Tale graticolato deve trovarsi nei luoghi nei quali gli operai rimangono a lungo fermi, quando il pavimento sia formato di materiale facile conduttore di calore.

Art. 155

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 gli operai, l'industriale deve provvedere in maniera appropriata alla ventilazione di essi, adottando le opportune misure per provocare lo smaltimento delle emanazioni sgradevoli.

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

Art. 156

Provvedimenti contro la diffusione del fumo ed emanazioni moleste

Tutti gli stabilimenti, oltre ad essere forniti dei mezzi necessari per impedire la diffusione, nei locali di lavoro, del fumo, della fuliggine, dei pulviscoli e dei prodotti gassosi irritanti, o comunque nocivi o molesti, devono provvedere a che questi non disturbino o danneggino il vicinato e perciò le fabbriche ed i laboratori (compresi i panifici e i 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 al colmo dei tetti in un raggio di 30 m.

Il Sindaco, sentito l'Ufficio di Igiene e Sanità, potrà prescrivere la adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione e proibire l'impiego di combustibili inadatti.

Il fumo emesso dai camini deve essere di densità inferiore al n. 2 della scala dell'apparecchio rilevatore tipo Ringelmann.

E' tollerata l'emissione di fumo di densità pari a quella di cui al n. 2 della scala dell'apparecchio di Ringelmann durante la carica o la pulizia del focolare per non oltre 10' o per un insieme di emissioni di durata complessiva non superiore a 10' in un'ora. L'emissione di fumo di maggiore densità, ma non superiore a quella di cui al n. 3 della scala indicata, è tollerata per 5' consecutivi o per 5' complessivi in un'ora.

I focolari e gli impianti produttori di fumo dovranno:

a) essere allogati in locali sufficientemente aerati per le necessità della combustione;
b) essere di potenzialità adeguata alla produzione di calore richiesto;
c) essere muniti di dispositivi idonei alla combustione completa del combustibile impiegato;
d) essere collegati a canne fumarie di adeguato tiraggio;
e) essere condotti da personale idoneo.

Quando un focolare sia condotto in modo non regolare e dia luogo alla produzione continuativa di fumo di densità molesta, l'Autorità comunale interverrà per mezzo dei suoi Agenti.

Le infrazioni constatate comporteranno per la prima volta l'ammonimento del proprietario o conduttore dell'impianto, per la seconda volta l'applicazione di pena pecuniaria, indi si darà luogo a procedimento contravvenzionale.

Nei casi di recidiva o di particolare gravità, sarà disposto lo spegnimento del focolare o dell'impianto produttore del fumo.

Quando risulti che il cattivo funzionamento dell'impianto dipende da sue deficienze strutturali, l'Autorità Comunale potrà ingiungere di porvi riparo assegnando un termine per l'esecuzione. In relazione alla gravità dell'inconveniente riscontrato potrà essere vietata l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente fra l'ingiunzione e la ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente.

A tale scopo, il Sindaco, a seconda dei casi, potrà prescrivere l'impiego di combustibile adatto, l'installazione di apparecchi destinati alla condensazione o neutralizzazione chimica o trasformazione pirogenica dei gas ovvero all' applicazione di apparecchi di depurazione dei fumi, di precipitazione o separazione delle polveri per ridurre al minimo possibile la contaminazione dell'aria.

Art. 157

Lavorazione di materie grasse

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

Art. 158

Industrie con materie putrescibili

In tutte le industrie in cui si impiegano materie prime facilmente putrescibili, o capaci di sviluppare primitivamente o durante la loro trasforma-

zione, odori ed emanazioni sgradevoli, o nelle quali si usa di 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 interna 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 non inferiore 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 computabile 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 vengano lavati e debbono essere, quando occorra, disinfettati.

Art. 159

Stabilimenti con industrie polverose

In tutti gli stabilimenti con 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 nell'ambiente.

Se nell'opificio si sviluppano polveri filamentose, le finestre devono essere provviste di reti metalliche a maglia fina, 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 incomode o di grande quantità di vapore acqueo, devono 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'Ufficio di Igiene.

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni a doccia.

Art. 160

Stabilimenti pericolosi

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

Art. 161

Stabilimenti rumorosi - tutela della quiete

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

Sono considerate attività moleste, anche se svolte nelle ore diurne, quelle che danno origine a rumori distraenti (70-90 Phon), assordanti (90-110 Phon) e dolorosi (110-130 Phon).

L'Ufficio di Igiene e Sanità controllerà in questi casi che, ai fini della tutela del benessere pubblico, e salve le norme sulla tutela del lavoro, siano messi in atto tutti i mezzi possibili necessari per prevenire ed attenuare l'emissione del rumore.

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

E' vietato far funzionare negli appartamenti motori di qualsiasi specie ad eccezione di quelli per uso domestico di limitatissima potenza.

Il suono delle campane è proibito dalle 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 quiete pubblica.

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 dell'autorità comunale.

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

Art. 162

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 adoperino macchine da lavoro, debbono essere applicati i più efficaci congegni di protezione contro i possibili infortuni.

Art. 163

Materie infettive

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

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

Gli operai addetti alla lavorazione di tali materie devono portare una speciale sopraveste e lavarsi accuratamente con acqua e sapone e con soluzione disinfettante prima di mangiare e di lasciare il lavoro.

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

Art. 164

Essicazione di bozzoli

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

Art. 165

Depositi di residui

I luoghi di deposito di residui e cascami delle industrie, nonchè di 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 le disposizioni degli articoli 27 e 29 del presente Regolamento.

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

Art. 166

Depositi di cenci

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

E' permesso ai conduttori di tali esercizi di mantenere nelle vie secondarie della città un locale (che deve essere sgombrato ogni sera) per la sola raccolta di cenci, esclusa assolutamente la cernita.

I 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.

In tutti i suddetti locali non possono tenersi ossa in deposito; quelle che eventualmente si siano accumulate nella giornata, devono essere allontanate nelle ore pomeridiane del giorno stesso.

Art. 167

Raccolta di stracci e di residui

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

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

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

E' vietato il 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 bene 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 muniti di libretto sanitario, nel quale saranno annotate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficio d'Igiene.

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

La denuncia deve essere data mediante presentazione di certificato medico non oltre il 4° giorno dall'inizio della malattia.

Art. 168

Permessi ed ordini per industrie insalubri

Chiunque voglia attivare una fabbrica, manifattura od istituire depositi compresi nell'elenco delle industrie insalubri o comunque pericolose, com-

prese 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 art. 216 e 217 del T.U. delle Leggi Sanitarie, stabilisce a quale classe la manifattura, la fabbrica od il deposito appartengono, e, quando lo ritenga necessario, può vietarne l'attivazione o subordinarla a determinate cautele.

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

Contro la classificazione di un'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 rispettivamente al Prefetto ed alla G.P.A.

Art. 169

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'abitato a condizione che l'industriale che le eserciti provi che, per la introduzione di nuovi metodi o di speciali cautele non possono essere di danno alla salute dei vicini.

Art. 170

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, appositi spogliatoi ed 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 qualsivoglia altro modo per contatto diretto, operazioni soggette a pericolo di veneficio od altro rischio per la salute, di portare cibi e bevande e di mangiare o bere nei locali di lavoro e che è loro imposto di lavarsi le mani od il viso, prima di mangiare, nel lavatoio attiguo al locale di ristoro di cui all'art. 150.

Art. 171

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 esse non abbiano contatto alcuno con acqua 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 velenifiche, insalubri e pericolose da adoperarsi dagli operai, vengono elencate in apposito foglio con le istruzioni per le 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, debbono avere la superficie perfettamente liscia per poterne fare con facilità e con sicurezza la ripulitura.

Il turno di lavoro degli operai addetti alla manipolazione di sostanze velenifiche, insalubri o pericolose deve essere della minore durata possibile e l'industriale deve cercare di sostituire il lavoro manuale con mezzi automatici.

CAPO XVI

STABILIMENTI BALNEARI, PISCINE, ALBERGHI DIURNI, LATRINE PUBBLICHE E LAVANDERIE

Art. 172

Stabilimenti balneari, piscine, alberghi diurni

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 aerazione e la ventilazione.

Salvo l'autorizzazione richiesta dalla legge di P. S. chiunque intenda assumere l'esercizio di stabilimenti balneari, piscine ed alberghi diurni deve ottenere uno speciale permesso dal Sindaco ai fini igienico-sanitari, che viene rilasciato su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 173

Camerini

I camerini debbono avere un'altezza di almeno m. 3 ed una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni in vasca ed a mq. 2 per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi debbono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2.

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 sino a 2 m. di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e di 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.

Art. 174

Vasche da bagno e docce

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

Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene, si deve procedere alla disinfezione della vasca, del pavimento, della doccia, nonchè al cambio della biancheria.

Art. 175

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 assicurata l'idonea ed ininterrotta depurazione delle acque per il bagno e la permanente pulizia della vasca.

Le piscine le vasche da nuoto devono avere:

a) spogliatoi (separati per uomini e per donne), dotati di pareti e pavimenti di materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria comunale nonchè di mobilio e suppellettili facilmente lavabili;
b) camerini per il bagno e la doccia di pulizia delle persone, che devono servirsene obbligatoriamente prima di entrare nelle piscine o nelle vasche da nuoto.

I camerini devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 173 del presente Regolamento.

L'esercizio delle piscine dovrà essere regolato da un Regolamento interno, preventivamente approvato dall'Autorità Sanitaria comunale e dall'Autorità provinciale tutoria.

Art. 176

Latrine pubbliche

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

Art. 177

Lavanderie

Chi vuole attivare una lavanderia o un lavatoio deve inoltrare domanda all'Autorità comunale per averne la autorizzazione.

Gli ambienti devono essere ampi e bene ventilati, avere le pareti ricoperte fino a 2 m. di altezza con materiale impermeabile ed il pavimento pure impermeabile munito di scolo con chiusura idraulica.

I locali debbono essere tenuti sempre con la massima nettezza.

E' obbligatorio l'uso di recipienti per la bollitura della biancheria dopo la prima lavatura e per la risciacquatura ultima in acqua ritenuta idonea dall'Ufficio di Igiene.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi in veicoli diversi e chiusi.

Le vasche per i lavatoi devono essere costruite con materiale impermeabile a scompartimenti separati ed individuali, munite delle necessarie bocchette di scarico e di sopravanzo.

I lavatoi devono essere forniti solamente di acqua potabile.

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

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

I locali adibiti a tale servizio non devono essere direttamente comunicanti con le cucine e con le dispense, con camere da letto e di soggiorno.

Art. 178

Divieto di lavare

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

CAPO XVII

SCUOLE

Art. 179

Igiene e salubrità delle scuole - arredamento

Le scuole pubbliche e private, materne, elementari, medie, ed in genere gli istituti di istruzione, debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente Regolamento per l'igiene dell'abitato, oltre a quelle contenute nel D.M. 4-5-1925 e nel R.D. 27-5-1940, n. 875 e successive modificazioni (L. 9-8-1954, n. 645 e D.P.R. 1-12-1956, n. 1688).

E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall'insegna-

mento; quando, per eccezione, abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi riammessa 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 nelle aule la presenza ed il sollevamento della polvere.

E' vietata la spazzatura a secco.

L'apertura di scuole private, asili, convitti, corsi di preparazione ad esami, corsi di lingua, di arti e simili, è condizionata ad attestato dell'Ufficiale Sanitario, che comprovi l'idoneità e la salubrità dei locali.

Le suppellettili di cui sono dotate le scuole devono essere riconosciute idonee dall'Ufficio di Igiene e Sanità ai fini dell'osservanza delle norme del R.D. 27-5-1940, n. 875 e successive modificazioni in relazione agli speciali usi ai quali esse sono destinate.

I Direttori delle scuole dovranno curare che i giuochi ed il materiale didattico vengano sottoposti a corretta disinfezione, almeno una volta all'anno e quando particolari condizioni epidemiche lo richiedano.

E' vietata, nell'ambito degli edifici scolastici, la detenzione di animali di qualunque specie.

Art. 180

Aule

Le aule scolastiche debbono essere di forma rettangolare, di lunghezza non superiore a 10 m., di larghezza non superiore a 6-7 m., di altezza non inferiore a m. 4, con le pareti ad angoli arrotondati, rivestite fino a 2 m. dal suolo di materiale impermeabile facile a ripulirsi e col pavimento pure impermeabile.

Ogni aula non deve contenere più di 60 scolari, per gli asili infantili e per le scuole elementari, e 40 per le scuole secondarie. La superficie per alunno deve essere calcolata in ragione di almeno mq. 1,20 per gli asili infantili e per le scuole elementari e mq. 1,40 per le scuole secondarie.

La tinteggiatura del soffitto deve essere bianca e le pareti verniciate a tinte chiare.

Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopra elevato dal suolo circostante.

Ogni aula deve essere frequentata sempre dalla stessa scolaresca.

Art. 181

Finestre delle aule e disposizione dei banchi

La luce delle finestre delle aule e delle sale di studio deve avere una ampiezza uguale almeno a 1/6 della superficie del pavimento.

L'altezza del parapetto, nelle finestre, deve essere compresa fra m. 1,10

e m. 1,30 e l'estremità superiore della apertura deve raggiungere la parte più alta possibile presso il soffitto dell'aula.

Nella disposizione dei banchi scolastici si dovrà tenere presente che la illuminazione naturale più intensa deve sempre provenire dal lato sinistro.

Quando l'illuminazione naturale dell'aula è unilaterale, la distanza del banco più lontano dalla finestra dovrà essere al massimo uguale al doppio dell'altezza fra il punto più alto dell'apertura di luce ed il piano dei banchi.

Nell'assegnazione del banco e del posto ai singoli scolari si dovrà tenere conto della statura e delle condizioni della vista e dell'udito di ciascuno di essi.

Art. 182

Ventilazione, Riscaldamento, illuminazione artificiale

La ventilazione delle aule scolastiche deve essere assicurata anche negli menti delle finestre e delle porte, od a mezzo di canne di ventilazione munite di grate chiudibili o di altri idonei mezzi.

ambienti chiusi, mediante apertura a vasistas, nella parte superiore dei serra-

Negli impianti a termosifone i radiatori devono essere disposti sotto le finestre od in corrispondenza delle prese d'aria in modo che questa, richiamata dal radiatore, venga immessa nell'aula convenientemente riscaldata.

Le bocche delle canne di estrazione di aria viziata devono essere situate in alto nei muri opposti a quelli finestrati.

Il riscaldamento delle aule e degli altri ambienti scolastici, quando non sia ottenuto a mezzo di unico sistema centrale, deve essere fatto con stufa refrattaria a legna.

Le condizioni del microclima dell'aula dovranno essere mantenute sempre entro le zone di benessere. Nella stagione fredda la temperatura dell'aria al termometro asciutto non deve esseree inferiore ai 15° centigradi.

L'illuminazione artificiale deve assicurare sul piano del banco una media di almeno 100 lux. Le sorgenti devono assicurare una luce a diffusione costante e omogenea, di splendore tale da non provocare abbagliamento, cromaticamente idonea e priva di radiazioni nocive. La distribuzione delle sorgenti di luce deve essere opportunamente curata, in modo da garantire una buona illuminazione della lavagna (150-170 lux), ed una uniformità di illuminazione e di luminescenza delle superfici orizzontali e di quelle verticali, in modo da evitare la formazione di ombre da parte della testa dello scolaro sul piano di lavoro, la formazione di riflessi speculari e la presenza della sorgente di luce entro il campo visivo del fanciullo che guarda la lavagna. L'insegnante ricorrerà alla illuminazione artificiale quando il livello della illuminazione naturale cadrà sotto i 50 lux.

Art. 183

Latrine

Le latrine annesse alle scuole devono essere in numero corrispondente alle aule, dotate di antilatrina e lavabo.

Debbono essere preferibilmente alle estremità dei corpi di fabbrica, in speciali avancorpi, in modo che ricevano aria e luce da più lati.

Nei reparti maschili deve esserci anche un numero sufficiente di orinatoi, ubicati nell'antilatrina.

Le latrine e gli orinatoi devono essere soggetti a speciali cure perchè non occasionino pericoli o molestie alla scolaresca e devono essere quotidianamente disinfettati.

E' vietato l'uso di vasi alla turca. Ogni vaso di orinatoio e di latrina sarà provvisto di proprio sifone.

Art. 184

Lavatoi ed acqua potabile

Le scuole devono essere largamente dotate di acque salubri per la pulizia ed il dissetamento degli scolari.

Le fontanelle per uso potabile degli scolari devono essere costruite in modo da impedire ogni contatto delle labbra con il punto d'uscita dell'acqua.

Le scuole, come tutte le abitazioni collettive, devono essere provviste di un conveniente numero di lavatoi, di lavabi, di bagni a doccia, di locali per refezione e disporre di uno spazio comodo per la ricreazione e per la ginnastica.

Ove non sia possibile avere tale spazio nell'interno delle scuole, dovrà provvedersi una conveniente area all'esterno.

Art. 185

Spogliatoi

Nelle scuole deve esservi un locale per lo spogliatoio, aerato direttamente dall'esterno, di guisa che ogni alunno abbia all'uopo il proprio posto. I singoli posti degli attaccapanni devono essere distanziati fra loro in modo che gli indumenti non abbiano ad accumularsi.

Qualora sia usato come spogliatoio il corridoio, questo deve avere una larghezza non inferiore a m. 3.

Gli armadietti destinati a spogliatoi saranno provvisti di aperture atte a garantire il ricambio d'aria nell'interno.

Art. 186

Asili nido e sale di custodia

Gli asili nido e le sale di custodia, nelle quali si raccolgono lattanti e fanciulli nell'età prescolastica, debbono rispondere alle seguenti condizioni:

a) avere un'altezza non inferiore a m. 3,50 ed una superficie non inferiore a mq. 20;

b) disporre almeno per ogni fanciullo di mq. 0,80 e di mc. 3;

c) essere provviste di fascia di vernice e di pavimento impermeabile, di sala di terra refrattaria per riscaldamento a legna (quando non ci sia termosifone), di idonea latrina in luogo appartato e di acqua potabile;

d) non contenere altra mobilia all'infuori della suppellettile necessaria ai bambini. Debbono inoltre essere provviste di frigorifero e di cucinetta con idonea cappa e canna d'aria.

Tali locali non possono contemporaneamente essere adibiti ad altro uso e devono essere tenuti con la massima pulizia ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

TITOLO III

Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti di uso domestico

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 187

Vigilanza

Qualunque sostanza, destinata a cibo o bevanda, è soggetta a vigilanza sanitaria, a termine di legge e dei regolamenti vigenti (vedi Titolo I - Cap. II - presente Regolamento).

L'Ufficio comunale d'Igiene eserciterà una continua sorveglianza sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di deposito e di vendita, anche se ambulante; nel territorio del Comune e dovunque essa avvenga; sui mezzi di trasporto, sui recipienti e sugli utensili, adibiti alla preparazione, alla conservazione, al trasporto, allo smercio delle bevande e delle derrate medesime.

Inoltre sorveglierà, dal punto di vista igienico-sanitario, le persone addette alla preparazione, manipolazione e vendita di esse.

Art. 188

Domande e denunzie per esercizi

Per attivare un esercizio per lo spaccio di sostanze alimentari o bevande o per il sub-ingresso in quelli già esistenti o per trasferimento in altro locale, deve essere inoltrata domanda al Sindaco con l'indicazione del luogo di commercio.

Il rilascio della licenza viene concesso previo nulla osta dell'Ufficio comunale d'Igiene.

Per la licenza di vendita ambulante vedi Capo XVI - Titolo III.

Art. 189

Laboratori di generi alimentari e stabilimenti idropinici

La stessa procedura si dovrà seguire per attivare laboratori per generi alimentari o bevande o per subentrare in quelli già esistenti.

Le fabbriche e le rivendite di generi alimentari e bevande e gli stabilimenti idropinici con attività stagionale dovranno richiedere il nulla osta dell'Ufficiale Sanitario, che lo concederà previa ispezione dei locali e dei macchinari.

Art. 190

Locali di vendita alimentari

I locali adibiti allo smercio di alimenti e bevande devono essere sufficientemente ampi, bene aerati, asciutti; il pavimento sarà di materiale impermeabile e la zoccolatura, rivestita di piastrelle o altro materiale lavabile, avrà l'altezza minima di m. 1,80.

Gli spacci dovranno avere accesso dalla pubblica via e non vi dovrà essere comunicazione diretta con locali di abitazione.

Dovranno essere, inoltre, provvisti di lavandino e di acqua potabile.

Art. 191

Persone addette ai generi alimentari

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve sottoporsi a visita sanitaria ed a vaccinazione antitifica.

Gli verrà rilasciata apposita tessera sanitaria che dovrà essere annualmente aggiornata.

Inoltre deve indossare vestaglie o giacche bianche e pulite e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta pulizia personale. Le donne devono portare anche cuffie bianche riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 192

Protezione di generi alimentari

I generi alimentari che si consumino senza cottura o lavaggio o depellamento, sia negli stabilimenti di fabbricazione che in quelli di manipolazione, quanto in quelli di deposito e vendita, devono essere protetti a mezzo di vetrine, e, quando non sia possibile, con ripari a fitta rete, veli, ventilatori, ecc. approvati dall'Ufficio comunale d'Igiene.

Negli spacci di generi alimentari deve essere esposto, in maniera ben visibile, un cartello con il divieto ai clienti di toccare la merce.

Tutti i generi alimentari suddetti non possono essere esposti all'aperto, fuori del negozio, e per la vendita devono essere prelevati con strumenti appositi (pinze metalliche, cucchiai, forchette, ecc.) a ciò idonei e di massima pulizia.

Al di fuori delle porte di entrata di tutti gli spacci di generi alimentari, anche dei box situati all'interno dei mercati e dei chioschi nelle piazze e nelle vie, non possono essere depositate ceste contenenti generi alimentari od altri oggetti.

Per quanto si riferisce alla lotta contro le mosche valgono le disposizioni contenute nel decreto ministeriale 20 maggio 1928 e le disposizioni integrative dettate annualmente dall'Autorità Comunale.

Art. 193

Precauzioni igieniche delle persone addette alla vendita dei commestibili

Negli esercizi di vendita di commestibili le sostanze da consumarsi senza cottura o sbucciamento non possono essere manipolate dalla stessa persona che maneggia o ritira danaro, se non con le necessarie precauzioni igieniche.

E' assolutamente vietato inumidire le dita con saliva per maneggiare carta da involti, come pure soffiare sui margini dei fogli per separarli.

Art. 194

Carte da involti

E' vietato ai venditori di sostanze alimentari di avvolgere le sostanze stesse in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, stampata, manoscritta, preparata con gesso, allume, solfato di bario o con qualsiasi altra materia in modo che essa ecceda nel peso 1 gr. per ogni decimetro quadrato di superficie.

Art. 195

Sostanze adulterate

Sono proibiti, a norma delle Leggi (art. 243 T.U. LL.SS.) e del Regolamento Sanitario (art. 107), la detenzione nei pubblici esercizi, e la vendita o somministrazione come compenso ai propri dipendenti di sostanze alimentari o di bevande adulterate con materie eterogenee, guaste, con segni di decomposizione anche incipiente, corrotte, infette, che per alterazione spontanea o procurata, possano riuscire comunque insalubri o nocive sia immediatamente sia per l'uso continuato.

E' proibito pure l'uso dell'acqua contaminata o corrotta nella preparazione dei generi alimentari e delle bevande.

Art. 196

Applicazione delle disposizioni

Le disposizioni contenute negli articoli riguardanti la fabbricazione, il deposito, la somministrazione, l'uso di sostanze destinate a cibo o bevanda, sono applicabili indistintamente a tutti coloro che producono o vendono al pubblico o somministrano a collettività generi alimentari nonchè agli stessi direttori od amministratori delle industre produttive di generi alimentari.

CAPO II

VENDITA E DEPOSITO DI CARNI DI ANIMALI DA MÀCELLO

Art. 197

Carni da macello

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

Per la macellazone degli animali valgono le norme stabilite nel Regolamento speciale per i servizi del macello pubblico e di quelli privati e della bassa macelleria.

Art. 198

Vigilanza sanitaria

Gli spacci di carne fresca e congelata e gli annessi locali di deposito e di conservazione, nonchè le rivendite ed i depositi di carni preparate sono sottoposti a frequenti controlli da parte del Veterinario comunale.

Le carni che risultino sprovviste dei prescritti bolli sanitari sono sequestrate, trattate come carni sospette e destinate alla distruzione.

Le carni ed i prodotti carnei, riconosciuti in via di decomposizione o comunque alterati sono confiscati e distrutti ed i contravventori deferiti all'Autorità Giudiziaria.

Art. 199

Autorizzazione per gli spacci

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, ai sensi dell'art. 29 del Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Nella domanda per detta autorizzazione devonsi indicare l'ubicazione e le caratteristiche dei locali di vendita e di quelli eventuali di deposito, l'arredamento e la specie o le specie degli animali di cui si vogliono smerciare le carni.

L'Autorità comunale, salvo l'osservanza delle disposizioni vigenti circa il rilascio delle licenze di commercio, concede l'autorizzazione quando in seguito ad accertamento del veterinario comunale, risulti che i locali a ciò destinati soddisfino ai requisiti dell'art. 201.

Art. 200

Condizioni di vendita

Le carni equine debbono essere vendute in spacci a parte.

Le carni congelate debbono essere vendute in appositi spacci, nei quali

possono vendersi promiscuamente carni bovine, ovine lattanti, caprine, suine, trippe, pollame e cacciagione congelati.

E' vietato tenere o vendere nello stesso spaccio carni ammesse al libero consumo e carni di bassa macelleria.

E' proibito vendere promiscuamente nello stesso spaccio sostanze alimentari di origine animale e vegetale salvo che trattasi di alimenti preparati o di esercizi ove le sostanze alimentari vengono consumate sul luogo.

Negli esercizi per la vendita di generi alimentari diversi, la vendita delle carni deve essere effettuata in reparti separati, provvisti di attrezzature e locali di deposito autonomi; deve comunque essere assicurato che nessun danno o inconveniente derivi alla salubrità delle carni messe in vendita.

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

Negli spacci e negli annessi locali di deposito e di conservazione è proibito tenere budella, pelli, ossa, corna, unghie ed altri residui animali, che non servano alla alimentazione.

E' vietata la vendita ambulante delle carni.

Art. 201

Locali

Sia il locale di vendita che quello destinato alla conservazione della carne debbono essere sufficientemente ampi ed areati, non possono comunicare con altri ambienti e devono avere le aperture di illuminazione e ventilazione munite di rete metallica fissa atta ad impedire l'entrata delle mosche.

Detti locali devono avere le pareti rivestite fino all'altezza di m. 2 con piastrelle smaltate o con marmo levigato o altro materiale impermeabile ritenuto idoneo.

Il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinate.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declivio e munito di condutture con chiusura idraulica per gli scoli.

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

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

Gli utensili (rastrelliere, uncini, ecc.) che possono essere a diretto contatto con le carni devono essere in metallo inossidabile.

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

E' vietata la conservazione delle carni mediante contatto diretto con gli elementi refrigeranti.

Gli spacci di carne debbono essere provvisti di acqua potabile.

ART. 202

Personale degli spacci

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe e grembiuli di tela bianca, da tenersi sempre puliti. Le donne dovranno coprirsi il capo con una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

ART. 203

Esposizioni delle carni

L'esposizione delle carni non deve oltrepassare il filo interno del muro dello spaccio; le carni saranno tenute alte dal suolo almeno 50 cm. e coperte con tessuto bianco e pulito, affine di impedire che vengano a contatto con la polvere e con gli insetti.

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

E' vietata l'introduzione a qualunque titolo negli spacci di vendita e nelle celle frigorifere annesse, di animali non scuoiati di qualsiasi specie.

ART. 204

Rimozione di 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.

ART. 205

Impianti frigoriferi

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve fare domanda al Prefetto (art. 33 R.D. 20-12-1928, n. 3298).

ART. 206

Registro dei frigoriferi

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

a) la quantità e la qualità delle carni in deposito in ogni singola cella;
b) il nome e cognome dei proprietari delle singole partite di carni;
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.

ART. 207

Vigilanza sulle carni congelate

E' vietato introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale e porre in vendita negli spacci cittadini, carni congelate che non abbiano subito la prescritta visita sanitaria di cui all'art. 35 del R.D. 20-12-1928, n. 3298.

E' vietato introdurre nei frigoriferi di congelazione le carni assegnate alla bassa macelleria.

ART. 208

Carni congelate non adatte al consumo

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

ART. 209

Bassa macelleria

Le carni assegnate alla bassa macelleria devono essere vendute esclusivamente in locali appositi autorizzati dalla Autorità Sanitaria comunale, sotto la diretta sorveglianza dei Vigili Urbani, e con l'osservanza delle disposizioni di legge.

CAPO III

TRASPORTO DELLE CARNI

ART. 210

Mezzi di trasporto

Il trasporto delle carni dal macello deve effettuarsi con mezzi costruiti secondo il modello prescritto dall'Autorità comunale e debbono comunque rispondere alle seguenti condizioni: essere rivestiti internamente di zinco o di altro adatto metallo, essere chiusi con coperchio fisso, essere puliti, ben connessi in modo da evitare qualsiasi spandimento di liquidi.

Detti mezzi, prima di essere adibiti al trasporto, debbono essere sottoposti alla visita del Veterinario Comunale che ne accerta l'idoneità.

Essi debbono essere, in seguito, assoggettati a frequenti visite da parte del Veterinario Comunale, allo scopo di rilevarne le condizioni di manutenzione e di igiene.

Nei veicoli adibiti al trasporto delle carni è anche consentito il trasporto delle trippe, teste e zampe, solo però a condizione che le trippe risultino « sbiancate », cioè scottate e raschiate, e le teste e le zampe, scottate e « pelate ».

Ogni mezzo di trasporto, prima di essere adibito ad un nuovo carico di carni, deve essere convenientemente lavato.

Gli automezzi destinati al trasporto fuori comune delle carni fresche e congelate debbono essere preventivamente autorizzati dal Veterinario Provinciale.

ART. 211

Introduzione delle carni nel Comune e loro invio fuori Comune

L'introduzione nel Comune della carne fresca, macellata altrove, destinata agli spacci pubblici ed agli stabilimenti industriali, è permessa alle seguenti condizioni:

a) che sia marcata con bollo del Comune di origine;
b) che sia accompagnata da un certificato da rilasciarsi dall'Autorità Comunale, secondo il modulo n. 1 annesso al R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 con la dichiarazione del Veterinario Comunale che la carne portante il bollo impresso o descritto sul certificato stesso appartiene ad animale sano e regolarmente macellato.
c) che sia sottoposta in arrivo a nuova visita da parte del Veterinario Comunale.

La carne deve essere protetta da idonei involucri e contenuta in cesti debitamente foderati all'interno.

L'invio delle carni in altri Comuni è permesso alle condizioni di cui alle lettere *a*) e *b*) del presente articolo.

ART. 212

Trasporto delle carni fresche disossate

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

Per l'invio di dette carni in altri Comuni si applica anche la disposizione di cui alla lettera *b*) dell'articolo precedente.

Per la loro introduzione nel Comune si applica anche la disposizione di cui alla lettera c) dell'articolo precedente.

ART. 213

Certificato di scorta delle carni fresche

Il certificato di cui all'articolo 40 del R.D. 20-12-1928, n. 3298, deve essere redatto in inchiostro, senza cancellature e correzioni.

La descrizione delle carni deve essere dettagliata e precisa con specificazione della categoria, del numero dei quarti — anteriori o posteriori — e del peso distinto per le singole categorie.

Per le carni facenti parte di una stessa spedizione, ma appartenenti a specie animali diverse devono essere redatti distinti certificati.

Tutti i certificati sanitari relativi alle carni foranee provenienti da altro Comune devono essere conservati per almeno tre mesi presso l'Ufficio Comunale, a cura del veterinario che effettua la visita prescritta dall'art. 40 lettera c) del R.D. 20-12-1928, n. 3298 per gli eventuali controlli da parte del Veterinario Provinciale.

Nel caso in cui le carni fresche introdotte nel Comune, debbano essere, nella totalità od in parte, trasferite in altro Comune, il veterinario comunale deve aggiungere, sul certificato originario, la nuova destinazione e la eventuale modifica avvenuta nel quantitativo.

ART. 214

Trasporto di piccoli quantitativi per uso familiare

Le quantità fino a kg. 5 di carni possono essere introdotte nel Comune senza formalità purchè provengano da macellazioni regolari e siano portate da privati per uso personale e non di commercio.

ART. 215

Trasporto delle carni congelate

Per il trasporto fuori del Comune delle carni congelate si applicano le norme previste negli articoli 42, 43, 44 R.D. 20-12-1928, n. 3298.

CAPO IV

CARNI LAVORATE

ART. 216

Autorizzazioni

I laboratori per la produzione delle carni insaccate, salate o comunque preparate debbono essere autorizzati dall'Autorità Comunale che concede la autorizzazione stessa sempre che, in seguito a visita del Veterinario Comunale, risulti che i locali, gli arredamenti ed i macchinari corrispondano alle esigenze dell'igiene.

Per i laboratori di maggiore importanza, la cui produzione sia normalmente destinata alla vendita anche fuori Comune, l'autorizzazione dell'Autorità comunale deve essere sottoposta all'approvazione dell'Autorità prefettizia, giusta il disposto dell'art. 5 del R.D. 20-12-1928, n. 3298.

Art. 217

Vigilanza sanitaria

Il Veterinario Comunale esercita la vigilanza sul funzionamento igienico-sanitario dei laboratori di cui all'articolo precedente.

Egli esercita inoltre la vigilanza nei laboratori per la produzione degli estratti alimentari e dei prodotti affini, quando in essi si effettui la lavorazione delle carni o ad essi siano annessi i mattatoi.

Art. 218

Locali ad uso laboratorio e personale

I locali e le suppellettili destinati alla lavorazione delle carni ed alla conservazione dei prodotti, devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere tenuti costantemente puliti.

Dovranno avere le pareti rivestite di materiale impermeabile sino alla altezza di m. 2 e raccordate ad angoli curvi con il pavimento, pure impermeabile, 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 presa d'acqua dell'Acquedotto Comunale.

Il personale addetto ai laboratori deve essere sottoposto a periodiche visite di controllo da parte dell'Ufficiale Sanitario (vedi art. 191).

Detto personale, durante il lavoro, deve indossare apposita vestaglia in perfetto stato di pulizia.

Art. 219

Carni escluse dalla preparazione

Nessuna carne può essere introdotta nei laboratori senza avere subito il controllo veterinario.

Sono proibiti l'introduzione e l'impiego delle carni di bassa macelleria.

Art. 220

Carni preparate

Nella produzione degli insaccati destinati al commercio non si possono mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali, né impiegare carni congelate senza la preventiva approvazione del Veterinario Provinciale, al quale l'interessato deve rivolgere apposita domanda.

Detti insaccati debbono essere muniti, appena preparati, di un bollo metallico da applicarsi allo spago con cui l'insaccato è legato: il bollo porterà impresso da un lato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione, e dall'altro le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni entrano a costituire l'insaccato e cioè: S per le carni suine; B per le carni bovine; O per le carni ovine; E per le carni equine.

Un secondo bollo metallico dovrà essere posto accanto a quello sopra indicato nei casi in cui l'insaccato contenga carni congelate.

Questo secondo bollo porterà da un lato la scritta « carne congelata » e dall'altro le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni congelate entrano a far parte dell'insaccato.

Detto bollo deve far corpo con il bollo portante il nome della ditta produttrice, in guisa che non sia possibile l'avulsione senza che ne risultino traccie evidenti nell'altro bollo.

Sono esclusi dall'obbligo del bollo i piccoli insaccati preparati in filze e destinati ad essere posti in vendita freschi negli spacci annessi al luogo di produzione.

Quelli da esportarsi fuori comune dovranno avere almeno un bollo al principio ed uno alla fine della filza, sempre restando fermo che l'apposizione del bollo si effettui appena compiuta la preparazione dell'insaccato.

Per la preparazione e la conservazione delle carni (compresi gli insaccati) sono consentiti: la salatura, l'affumicamento, l'essicamento, la cottura, la sterilizzazione, la refrigerazione, oltre l'aggiunta delle droghe che si usano normalmente a scopo di condimento.

Potrà essere consentita anche l'aggiunta di piccole quantità di salnitro puro nella misura — in ogni caso — non superiore ai 25 centigrammi per chilogrammo di carne.

Per la preparazione e la conservazione delle carni, compresi gli insaccati, è consentito inoltre l'impiego di nitrito di sodio e di potassio nella quantità massima di 15 centigrammi per chilogrammo di prodotto carne finito.

E' altresì autorizzato l'impiego di nitriti di sodio e di potassio e di salnitro purchè nel prodotto carneo posto in vendita la quantità totale di nitriti derivanti dalla miscela usata non superi in ogni caso i 15 centigrammi per chilogrammo.

E' consentita negli insaccati l'aggiunta di saccarosio per una proporzione minima non superiore all'uno per cento.

E' consentita negli insaccati l'aggiunta di polvere di latte magro, in misura non superiore al 4%. Gli insaccati in tal modo preparati, debbono portare un bollo metallico con scritta chiara ed indelebile di « latte magro » e l'indicazione della relativa percentuale. Detto bollo deve essere applicato nello stesso spago con il quale l'insaccato è legato e posto fra l'insaccato e gli altri bolli prescritti.

All'infuori dei casi sopra indicati è vietato l'impiego nella preparazione e conservazione delle carni (compresi gli insaccati) di materie coloranti e l'aggiunta di sostanze amidacee, nonchè di qualsiasi altra sostanza che possa comunque modificare la normale costituzione degli insaccati.

Le intestina degli animali adoperate per l'insaccamento delle carni e per la preparazione del sangue alimentare in budella devono essere sane, convenientemente lavate e preparate.

La salatura dei lardi, dei prosciutti e di tutte le altre carni in genere, si

deve fare con cloruro di sodio cristallizzato o con salamoia fresca. La conservazione deve essere fatta in luoghi asciutti e ben ventilati.

Il sangue alimentare deve essere preparato entro il più breve tempo dalla raccolta; in ogni caso ed anche quando la conservazione abbia luogo in frigorifero a temperatura non superiore a 4°, la lavorazione non potrà essere protratta oltre le 48 ore.

Il sangue comunque preparato deve risultare ben cotto nell'intera massa.

Art. 221

Laboratori di carne in scatola

Alle norme previste negli articoli 50, 51, 52, 53 e 54 del Regolamento Vigilanza Carni 20-12-1928, n. 3298, ed a quelle contenute nel presente capo devono pure sottostare i laboratori di carne in scatola o comunque preparata che devono attenersi, inoltre, a quanto stabilito per le altre conserve alimentari, nei riguardi dei recipienti e delle loro saldature.

E' vietato l'inscatolamento delle carni equine.

Le scatole contenenti i prodotti di cui al 1° comma devono portare, in caratteri chiari ed indelebili, la indicazione del contenuto, il nome della ditta produttrice e la marca di fabbrica.

Art. 222

Chiusura dei laboratori

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

Art. 223

Tripperie

I locali destinati alla lavorazione di 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 previste per i laboratori di carni.

Anche questi ambienti devono essere bene illuminati ed areati e, inoltre, muniti di aspiratori per la rapida eliminazione del vapore che quivi si produce in abbondanza.

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

Art. 224

Trasporto delle trippe

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

Il trasporto degli intestini salati o pronti per la salagione deve effettuarsi in barili chiusi.

Art. 225

Spacci di vendita

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

Art. 226

Derivati delle carni

Gli estratti di carne, i brodi, i concentrati, sono disciplinati dalla Legge 6 dicembre 1950, n. 836. e dal relativo Regolamento approvato con R.D. 30 maggio 1953, n. 567.

CAPO V

ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

Art. 227

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 si attiene alle prescrizioni del Regolamento V. C. 1928.

Art. 228

Divieto di vendita di animali

Non è permessa la vendita della selvaggina morta per malattia o trovata affetta da malattia o che non porti evidenti traccie dell'avvenuta uccisione o che si trovi in istato di putrefazione anche incipiente.

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

In caso di sviluppo di malattia infettiva tra gli animali da cortile, l'autorità sanitaria può sospendere lo smercio e può in contingenze speciali, vie-

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

Il pollame, escluse le oche e le anatre, deve essere posto in vendita pri-

tare l'introduzione dei suddetti animali da altri comuni.

vo di gozzi e di intestini.

E' vietato insufflare aria sotto la pelle degli animali da cortile allo scopo di farli comparire in migliori condizioni di nutrizione; tenerli in acqua per conservarli, sottometterli a qualsiasi operazione per aumentarne il peso o che ne possa nascondere l'iniziata decomposizione.

Art. 229

Spacci e depositi di pollame e selvaggina

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

L'uccisione dei conigli, polli o simili e la vuotatura del budellame, nonchè la spennatura dei volatili, sono vietati negli spacci e nelle vie e deve farsi in locali appartati.

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

CAPO VI

PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI

Art. 230

Vendita e deposito di pesci e crostacei

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

E' vietato introdurre nei 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 del veterinario comunale, che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario.

Detta visita sarà compiuta gratuitamente dalle ore 9 alle 12 di ogni giorno feriale, mentre sarà a carico del richiedente quando debba effettuarsi all'infuori di detto orario.

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

Le attività attinenti alla piscicoltura sono soggette al controllo veterinario.

Art. 231

Locali e personale addetto

I locali adibiti a vendita e deposito di pesci freschi o congelati o di crostacei devono essere ben areati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile e di facile lavatura e dovranno essere 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 cestini 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 Sanitaria comunale.

Anche i venditori ambulanti devono adottare solo recipienti come quelli previsti nel comma precedente.

I residui della 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 devono essere lavati e tenuti al riparo dalle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.

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

I pesci morti devono subito essere eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, da tenersi sempre puliti.

Art. 232

Vendita dei pesci

E' vietata la vendita dei pesci appartenenti a specie notoriamente nocive, particolarmente durante l'estate e verso l'epoca della fregola; di quelli in istato di alterazione anche incipiente e pescati in acque pantanose o di macerazione della canapa, nonchè di quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive ed infine dei pesci marinati o conservati con la salatura, con l'affumicamento od all'olio che si presentino alterati o comunque deteriorati, oppure preparati con olio e aceto non commestibili.

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

Art. 233

Sostanze coloranti

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

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

ART. 234

Baccalà, merluzzo

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

E' proibito usare per tale macerazione acqua di calce, anche per breve tempo, e deve invece adoperarsi acqua potabile, da rinnovarsi continuamente (corrente).

ART. 235

Molluschi eduli

La coltivazione ed il commercio dei molluschi eduli sono disciplinati dalla Legge 4 luglio 1929, n. 1315.

CAPO VII

VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI E UOVA

ART. 236

Disciplina legislativa

L'esercizio delle vaccherie e la produzione ed il commercio del latte, sono disciplinati dal regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929, n. 994, nonchè da ogni altra disposizione legislativa e regolamentare vigente in detta materia, nonchè dalle norme contenute negli articoli seguenti del presente Regolamento.

ART. 237

Centrale latte

E' vietato entro la zona urbana l'introduzione e la vendita del latte che non sia di pertinenza della Centrale ad eccezione del latte crudo, di cui sia stata autorizzata la vendita, e di quello di produzione di istituti pubblici a carattere assistenziale, ad essi destinato.

La zona urbana della città di Ancona è delimitata dalla fascia costiera di Palombina Nuova, fino ai quartieri urbani di Posatora, Pinocchio, Grazie, Tavernelle, Valle Miano, Borgo Rodi, Pietralacroce.

ART. 238

Latterie - consegna latte a domicilio

La consegna del latte a domicilio può essere eseguita unicamente dalle latterie con personale per il quale avranno ottenuta l'autorizzazione dall'Ufficio Igiene ed in condizioni tali da consentire la perfetta conservazione del prodotto.

E' assolutamente proibito depositare o comunque lasciare in sosta bottiglie di latte al di fuori delle latterie.

ART. 239

Introduzione del latte da altri Comuni

Chiunque intenda introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune in zona non servita dalla Centrale deve:

1) fare domanda al Sindaco;
2) fornire le generalità del produttore e le indicazioni relative al Comune, alla stalla, al numero ed alla razza delle vacche, alla quantità media del latte che si intende introdurre giornalmente;
3) certificato dell'Ufficiale Sanitario, che attesti la buona qualità e dichiari la rispondenza di detto latte alle caratteristiche della zona di produzione.

ART. 240

Registro di stalla

Tutti i produttori di latte devono tenere uno speciale registro di stalla dal quale risultino;

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 e del marchio comprovante la subita visita sanitaria);
c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
e) le eventuali disposizioni impartite dall'Ufficiale sanitario e dal Veterinario comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in esso prodotto.

In detto registro dovranno inoltre essere annotate a cura del Veterinario comunale, tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

ART. 241

Elenchi dei produttori di latte

Il veterinario condotto deve tenere un elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio della propria condotta.

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al veterinario condotto ogni acquisto di animale lattifero.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.

E' 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.

Art. 242

Requisiti del latte, delle latterie e del personale addetto

Il latte di vacca messo in commercio, oltre che essere genuino ed intero, deve corrispondere ai seguenti requisiti:

a) peso specifico fra 1,029 e 1,034 a +15°c.;
b) grasso non inferiore al 3%;
c) residuo secco magro non inferiore al 9%;

Sarà accordata una tolleranza di 0,50% del residuo secco magro.

Per i requisiti igienici sanitari degli spacci di latte e del personale addetto valgono le norme fissate dal regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929, n. 994, e dalle altre disposizioni vigenti.

E' fatto obbligo al personale addetto alla vendita del latte e dei latticini di indossare una vestaglia od una giubba di tela bianca, da tenersi sempre pulita.

Art. 243

Divieto di vendita di latte in particolari condizioni

E' vietato vendere, detenere per vendere o somministrare ai propri dipendenti:

a) il latte colostro ed il latte contenente colostro e in genere il latte dei primi giorni dopo il parto;
b) il latte di animali affetti da malattie delle mammelle;
c) il latte proveniente da animali colpiti da febbre aftosa, tubercolosi, vaiolo, carbonchio, pleuro-polmonite essudativa, infezione setticemica, idrofobia, itterizia, dissenteria o da altre malattie capaci di alterare la natura del latte;
d) il latte di animali alimentati con foraggi velenosi, alterati o capaci di dare al latte odore e sapore cattivi e di animali curati con medicamenti di azione generale;
e) il latte azzurro, rosso, amaro, viscoso, putrido o con odore e sapore anormale, che contenga tracce di sterco o comunque sudicio;
f) il latte inacidito o che coaguli con l'ebollizione;
g) il latte al quale siano state aggiunte sostanze per conservarlo o correggerne i difetti o mascherarne le adulterazioni;
h) il latte annacquato o sofisticato.

Il latte che sia trovato in una qualunque delle condizioni suindicate dovrà essere subito disperso.

Art. 244

Divieto di vendere latte infetto

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 alla 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 stessi.

Art. 245

Trattamenti immunizzanti

Ogni trattamento immunizzante negli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato al veterinario comunale.

E' vietata in ogni caso la inoculazione di vaccini vivi contro la brucellosi.

Art. 246

Recipienti

I recipienti adibiti al trasporto del latte (bidoni) devono essere di alluminio con coperchio a chiusura ermetica e cercine di gomma o di altro materiale idoneo.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissata una targa, portante le indicazioni della loro capacità, del produttore e del luogo di provenienza.

I recipienti destinati a venire a contatto con il latte devono essere di materiale riconosciuto adatto dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 247

Panna

E' vietato vendere panna con una quantità di grasso inferiore al 15% del peso.

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte, che si trovi nelle condizioni di cui agli articoli 243 e 244 del presente Regolamento; della panna a cui siano state aggiunte sostanze estranee, quali: albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivate dal latte, sostanze conservatrici, ecc.; della panna non pastorizzata; della panna proveniente da produttore non autorizzato.

L'importazione da altro Comune, la produzione e la vendita di panna deve essere, a richiesta degli interessati, autorizzata dall'Autorità comunale.

Nei locali di vendita è obbligatoria l'esposizione di cartelli indicanti: « qui si vende solo panna pastorizzata rispondente ai requisiti di legge e proveniente da produttore regolarmente autorizzato ».

Art. 248

Produzione e vendita - depositi di formaggi

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

E' vietato nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi locale degli agglomerati urbani, il deposito di grandi quantità di formaggi atte a produrre esalazioni incomode o moleste.

ART. 249

Formaggi dei quali è vietata la vendita

E' vietata la vendita dei formaggi:

a) ottenuti dal latte avente le caratteristiche di cui agli articoli 243 e 244 del presente Regolamento;
b) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata, tale da renderli nocivi;
c) eccessivamente bacati o invasi da acari;
d) colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi (colori designati nello elenco ministeriale);
e) nocivi per qualsiasi altra causa.

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte, con erbe, ecc. si potranno vendere soltanto con la designazione delle sostanze che contengono.

I formaggi freschi pecorini, vaccini o misti (pecorini e vaccini) di produzione casalinga non possono essere venduti, posti in vendita o messi comunque in commercio, nel territorio di questo Comune, se non hanno subito una stagionatura di almeno 45 giorni e ciò dovrà essere indicato al compratore con apposito cartello.

E' del pari vietato somministrare per il consumo formaggi freschi che non abbiano i suddetti requisiti nei ristoranti, nelle trattorie, nelle mense aziendali e nelle mense collettive (collegi, ospizi, ecc.) e simili, come pure è vietata l'introduzione nel territorio comunale di tali formaggi freschi destinati al consumo diretto familiare.

La produzione e la vendita dei formaggi freschi pecorini, vaccini o misti, di produzione casalinga devono essere, a richiesta degli interessati, autorizzate dall'Autorità comunale.

ART. 250

Divieto di vendita di latticini

E' proibita la vendita dei rimanenti latticini — come ricotta, latte di burro, siero ecc. — preparati con latte nelle condizioni di cui agli art. 243 e 244 del presente Regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

ART. 251

Uova

E' proibito vendere, tenere per vendere, cedere in compenso uova guaste o colorate con sostanze nocive.

Le uova conservate si potranno vendere purchè 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 il quinto giorno della loro deposizione e, comunque, alle uova, che presentino caratteri tali, da farle ritenere non freschissime.

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

CAPO VIII

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

ART. 252

Vendita di grassi alimentari, strutto

E' vietata la vendita dei grassi animali o vegetali che non siano in possesso di buoni caratteri organolettici o in cattivo stato di conservazione o la cui composizione non corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti.

E' vietato fabbricare, porre in vendita, vendere o mettere in commercio strutto contenente:

a) grassi diversi da quelli di maiale;
b) acqua in proporzione superiore all'1%;
c) sostanze estranee di qualsiasi natura, eccettuato il sale da cucina.

ART. 253

Divieto di vendita di grassi in particolari condizioni

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

ART. 254

Grassi animali o vegetali per uso industriale

I grassi, animali o vegetali, che si trovino nelle condizioni di cui all'articolo precedente possono essere impiegati per uso industriale, previa denaturazione coi mezzi indicati volta per volta dall'Ufficio Comunale di Igiene.

ART. 255

Burro: definizione

La denominazione « burro » è riservata unicamente al prodotto della lavorazione del grasso del latte di vacca.

Il burro destinato al consumo diretto o alle industrie alimentari, comprese le dolciarie, deve avere un contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%.

ART. 256

Divieto di vendita

E' vietato produrre, detenere per vendere o comunque porre in commercio burro:

a) che non corrisponda alla definizione di cui all'art. precedente;
b) che non provenga da latte conforme alle disposizioni sanitarie;
c) che contenga materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte di provenienza;
d) che contenga agenti di conservazione diversi dal sale comune;
e) che sia colorato con sostanze non consentite dalla legge;
f) che all'esame organolettico e chimico risulti rancido o comunque alterato.

ART. 257

Fabbricazione dei surrogati del burro

La fabbricazione della margarina e degli altri surrogati del burro è disciplinata dalle vigenti disposizioni di legge.

ART. 258

Divieto di detenzione della margarina

E' vietata la detenzione di margarina o di grassi idrogenati alimentari nei burrifici o nei locali annessi e la detenzione del burro o di grassi idrogenati nelle fabbriche di margarina e locali annessi.

ART. 259

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 o di olii di altra natura, (art. 20 R.D.L. 15-10-1925, n. 2033).

Sono olii di oliva commestibili quelli che contengono non più del 4% di acidità espressa in acido oleico, e che all'esame organolettico non rivelino odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, e simili.

Gli olii di oliva commestibili, in conformità del R.D.L. 27 settembre 1936, n. 1986, si classificano con le seguenti denominazioni:

1) Olio sopraffino vergine di oliva;
2) Olio fino di oliva;
3) Olio di oliva;
4) Olio di oliva rettificato A;
5) Olio di oliva rettificato B.

Tali denominazioni debbono, con le modalità e forme di prescrizione, essere indicate nei documenti commerciali ed apposte sui recipienti contenenti gli olii.

ART. 260

Vendita di olii vegetali

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva, deve presentare all'Ufficio comunale di Igiene denuncia scritta contenente l'indicazione del nome, cognome, paternità oppure la ragione sociale del denunciante, nonchè dei locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi (art. 22 R.D.L. 15-10-1925, n. 2033).

ART. 261

Raffinatura degli olii di semi

Gli olii di semi commestibili debbono essere raffinati e rispondere ai seguenti requisiti:

a) avere acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore al 0,5%;
b) dare risultato negativo alla prova di rancidità;
c) essere addizionati con il 5% di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica, qualora siano estratti da vegetali diversi dal sesamo (art. 5 D.P.R. 11-7-1953, n. 495).

ART. 262

Denominazione degli olii di semi - Indicazioni e targhe

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi, che deve essere sempre indicata nei documenti commerciali, sui recipienti contenenti detti olii, dovunque essi si trovino. Analoghe scritte devono essere applicate a caratteri ben leggibili, all'esterno dei locali di vendita all'ingrosso ed al minuto.

Qualora in uno stesso locale si vendano olii di oliva ed olii di semi, le relative prescritte indicazioni devono essere fatte con targhe diverse.

La targa per gli olii di oliva non deve essere più visibile né per la grandezza, né per il colore ed il carattere in essa usati, di quella per gli olii di semi (art. 2 R.D.L. 30-12-1929, n. 2316).

ART. 263

Divieti in materia di vendita e di miscela per gli olii

E' vietato vendere, detenere per vendere o mettere comunque in commercio olio di oliva che non possegga le caratteristiche di cui al 2° comma dell'art. 259 ed olii vegetali commestibili colorati artificialmente e contenenti sostanze estranee, ovvero grassi naturalmente colorati, allo scopo di correggerne il colore.

E' vietato preparare e smerciare miscele di olio di oliva con altri olii vegetali commestibili.

CAPO IX

CEREALI, FARINE, PANE E PASTE ALIMENTARI

ART. 264

Cereali: R.D. 3-8-90, n. 7045, art. 118 e seguenti

E' proibita, per uso alimentare, la vendita di cereali oleati, umidi, commisti a semi estranei od a sostanze minerali, invasi da parassiti o di cattivo sapore o odore, oppure alterati o comunque avariati o nocivi.

I cereali impuri o avariati che si vogliono vendere per l'alimentazione degli animali, debbono essere indicati al pubblico con un cartellino fisso al recipiente che li contiene, che indichi chiaramente al compratore la loro natura.

ART. 265

Produzione e vendita di farine e pane

La produzione e la vendita della farina e del pane è disciplinata dalle disposizioni di legge in vigore: L. 17-3-1932, n 368; R. D. 23-6-1932, n. 904, ecc.

ART. 266

Divieti in materia di vendita di farine: (art. 120 R.D. 3-8-90, n. 7045)

E' proibita la vendita di farina:

a) ottenuta dai cereali che si trovino nelle condizioni elencate all'art. 264 del presente Regolamento;
b) mescolata con sostanze minerali, come allume, solfato di rame e di zinco, talco, creta, gesso o comunque contenente polveri estranee;
c) contenente in qualunque proporzione farine di qualità diversa da quella con cui è richiesta e venduta;
d) ammuffita, alterata per fermentazione, inacidimento, ecc., o invasa da parassiti vegetali o animali.

ART. 267

Grano di mais

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare o per altro uso che non sia l'alimentazione, grano di mais guasto o imperfetto deve attenersi alle disposizioni della legge speciale 21-7-1902, n. 427, e del relativo regolamento 5-11-1903, n. 451, nonchè alle successive circolari ministeriali ed agli articoli 244, 245 e 246 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D.L. 27-7-1934, n. 1265.

ART. 268

Panificazione

L'esercizio dell'industria di panificazione è regolato dalle disposizioni di legge in vigore.

E' vietato l'impiego nella confezione del pane e dei grissini, di grassi diversi dal burro, olio di oliva e strutto. E' ammesso invece l'impiego di prodotti ottenuti per emulsione dei suddetti grassi con acqua, eventualmente addizionati di zucchero.

E' vietato, nel territorio del Comune, vendere o tenere per vendere, nonchè impiegare nella fabbricazione della pasticceria, qualsiasi prodotto contenente sostanze grasse, se non confezionate in conformità al comma seguente.

I prodotti, di cui sopra, devono essere racchiusi in recipienti od involucri sigillati (botti, barili, casse, scatole, ecc.) recanti all'esterno le seguenti indicazioni:

a) nome e residenza della ditta produttrice;
b) composizione qualitativa del prodotto e percentuale dei singoli componenti, con la specificazione dei grassi impiegati;
c) peso netto.

Quando si tratti di prodotti diversi da quelli sopra indicati deve essere apposta la dicitura: « *non ammesso per uso di panificazione* ».

ART. 269

Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farina, pane e pasta

Le fabbriche e gli spacci di farine, di pane e pasta saranno sempre tenuti puliti, illuminati e ben ventilati, lontani da latrine, da stalle o da altri ambienti che emanino cattive esalazioni.

Detti locali non potranno mai servire da dormitori, né essere in comunicazione con locali di abitazione.

Le aperture destinate all'illuminazione ed alla ventilazione dei forni e dei pastifici debbono aprirsi direttamente all'aria libera.

Gli operai addetti alle fabbriche di pane e pasta debbono mantenere sempre puliti gli indumenti e la persona e, durante il lavoro, dovranno indossare copricapo e vestaglia di tela bianca.

Dovranno, inoltre, essere riconosciuti immuni da malattie trasmissibili e perciò dovranno essere muniti dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio Comunale d'Igiene in seguito ad iscrizione nel registro di cui all'articolo 2 del presente Regolamento.

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e delle paste alimentari, debbono avere le pareti con rivestimenti impermeabili fino all'altezza di m. 2 ed essere forniti di latrine a chiusura idraulica e di lavandini ad acqua corrente.

Quando la lavorazione avvenga a ridosso dei muri questi devono essere ricoperti di mattonelle bianche di ceramica.

E' vietato deporre il pane crudo o cotto e le paste alimentari all'aria aperta, nei cortili, nei vani delle scale, a terra nel laboratorio, in anditi, cantine, ecc.

Il pane crudo o cotto va ricoperto con strisce di tela bianca mantenute costantemente pulite.

ART. 270

Fabbricazione del pane

Il pane deve essere fabbricato con farina di buona qualità bene macinata, con acqua pura e con lievito fresco o con altri fermenti approvati dall'Autorità Sanitaria e ben conservati.

La preparazione del pane si deve fare senza aggiunta di allume, solfato di zinco, solfato di rame, carbonato alcalino ed altre sostanze estranee.

Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

ART. 271

Divieti in materia di vendita di pane

E' vietata la vendita del pane fabbricato con le farine di cui all'art. 266 del presente Regolamento, mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, inacidito.

E' pure vietata la vendita del pane di frumento contenente acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'art. 3 del Decreto dell'Alto Commissario per l'Alimentazione 18 novembre 1953 (G.U. 271).

ART. 272

Qualità di pane permesso, oltre a quello normale di frumento

E' permessa la vendita di pane fatto con farina di mais (granoturco) commisto con farina di segale.

Il pane così composto deve essere messo in commercio in forme di peso non superiore a 100 gr., deve essere cotto a forno non caldissimo in modo che la pagnotta presenti in ogni sua parte cottura uniforme e non deve contenere oltre il 45% di acqua.

ART. 273

Produzione e vendita delle paste alimentari

La produzione e la vendita di paste alimentari è disciplinata dalle Leggi e Regolamenti speciali emanati o che saranno emanati, D.A.C.A. 18-11-1953 (G.U. 271) L. 22-6-1933, n. 874 ecc.

ART. 274

Divieti in materia di vendita di paste alimentari

E' vietata la vendita di paste alimentari:

a) preparate con farine di cui all'art. 266 del presente Regolamento;
b) colorate artificialmente con qualsiasi sostanza;
c) alterate per cattiva conservazione, ammuffite, invase da parassiti animali e vegetali.

ART. 275

Miscele di farine

Le miscele di farine di qualità inferiore con quelle di qualità superiore e tutti i prodotti derivanti da queste miscele devono essere posti in commercio con il nome delle farine di qualità inferiore.

ART. 276

Locali per macinazione - Fabbricazione di farina

Nei locali destinati alla macinazione, alla fabbricazione, al deposito ed allo spaccio della farina, delle paste e del pane, è proibito macinare, triturare o ritenere talco, gesso, colori nocivi od altre sostanze atte ad essere usate per alterazioni o sofisticazioni delle farine.

Nei forni delle panetterie è proibito cuocere sostanze non alimentari, essiccare bozzoli, nonchè ogni altra operazione del genere.

ART. 277

Divieto di vendita ambulante del pane

La vendita ambulante del pane è rigorosamente vietata.

ART. 278

Trasporto del pane

Il trasporto del pane prodotto nel centro abitato di Ancona e diretto ad esercenti dello stesso centro, è consentito in cesti completamente rivestiti e ricoperti da un telo bianco.

Il trasporto del pane da Comune a Comune e da Comune a Frazione e viceversa deve essere effettuato con casse od appositi furgoncini entrambi a chiusura ermetica, rivestiti all'interno con materiale a superficie unita e lavabile (lamiera zincata ecc.) in modo che il pane risulti completamente al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Ogni partita di pane deve essere accompagnata a cura della ditta fabbricante da una distinta dalla quale risultino l'indirizzo del panificio, la data di consegna, la qualità e la quantità del pane trasportato.

Tali distinte devono essere conservate presso la rivendita alla quale il pane è destinato per essere presentate a qualunque richiesta del personale incaricato della vigilanza.

La persona addetta al trasporto del pane deve avere subito la visita dell'Ufficiale Sanitario ai sensi dell'art. 262 del T.U. delle Leggi Sanitarie.

ART. 279

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 con l'indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

Il pane che si distribuisce nei caffè, nei ristoranti, e simili, dovrà essere accuratamente incartato.

Quello spezzato e privato dell'involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

ART. 280

Macine per apparecchi per macinazione

Per la preparazione delle farine è proibito usare macine o apparecchi che per la materia di cui sono fatti o riparati, possono cedere sostanze nocive alle farine stesse.

CAPO X

FRUTTA, LEGUMI, ERBAGGI E FUNGHI

ART. 281

Divieti di vendita

E' proibito vendere frutta, legumi, ortaggi e simili, guasti, colorati artificialmente o comunque fermentati, alterati o invasi da parassiti, germogliati o che subirono la congelazione. e, in genere, qualunque prodotto del suolo in condizione anormale.

ART. 282

Lavatura

E' vietata la lavatura dei detti prodotti in acque inquinate o esposte ad inquinamento o comunque sospette di contenere materiali luridi ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne e delle acque industriali.

ART. 283

Ripari per la frutta ed erbaggi

La frutta, i legumi, gli erbaggi e simili, specialmente quelli che si mangiano crudi, debbono essere tenuti riparati, con mezzi idonei. dalla polvere e dalle mosche.

ART. 284

Vendita dei cocomeri

E' vietata la vendita dei cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati chiusi 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 e deve essere dotato di una bocca d'acqua potabile direttamente allacciata alla rete di distribuzione dell'acquedotto.

ART. 285

Concimazione degli ortaggi

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri o dalle fogne per la concimazione e l'annaffiamento degli ortaggi.

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

ART. 286

Funghi

E' vietata la vendita ambulante dei funghi.

Non si possono vendere funghi freschi che nelle località designate dall'Autorità Sanitaria Municipale e dopo averne ottenuta la licenza dal Sindaco.

E' permessa la vendita soltanto dei funghi indicati nel seguente elenco:

NOME BOTANICO	NOME ITALIANO
Agaricus caesareus od Amanita caesarea	uovolo, cocco, fungo cocco
Agaricus edulis o Boleto edulis	fungo porcino, ceppatello, legoratto
Agaricus campestris	prataiolo, cappelline bianche
Agaricus ovoideus	uovolo bianco, cocco bianco
Clavaria coralloidea	ditola gialla, rossa, corallina, ditella
Licoperdon bovista	vescica di lupo, vescica maggiore
Phallus esculentus	spugnola

TUBERI

Tuber cibarium o magnatum	Tartufo bianco
Tuber melanosporum brumale, aestium	Tartufo nero

I rivenditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria e indicarne con apposito cartello la specie stessa.

E' vietata la vendita di funghi freschi oltra maturi. vecchi. coriacei. corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque alterati.

E' vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie dell'Amanita Caesarea (ovolo) o del Boletus edulis (porcino) e se non sono in stato di ottima conservazione.

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.

CAPO XI

ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO E MIELE

Art. 287

Estratti alimentari e prodotti affini

La preparazione, la detenzione e la vendita degli estratti di origine animale e vegetale e dei prodotti affini destinati alla preparazione di brodi e condimenti è disciplinata dalla legge 6-10-1950, n. 836 e D.P.R. 30-5-1953, n. 567.

Art. 288

Sciroppi e conserve alimentari: legislazione

— R.D. 3 agosto 1890, n. 7045 (Regol. vigilanza igienica alimenti, ecc.), agli artt. 120, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136;
— R.D. 3 febbraio 1901, n. 45 (Regol. gen. sanitario), agli artt. 107, 108;
— R.D. 8 febbraio 1923, n. 501 (disposizioni per l'industria e il commercio del Cons. alim. preparate con sost. vegetali), agli artt. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10;
— R.D.L. 30 novembre 1924, n. 2035 (indicazioni da apporre sui recipienti contenenti conserve alimentari), artt. 1 e 2;
— R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 (repressione frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze per uso agrario e di prodotti agrari), art. 39 con le modifiche degli artt. 2 e 3 del R.D. 8 febbraio 1923, n. 501;
— R.D. 1° luglio 1926, n. 1361 (Regolamento per l'esecuzione del R.D.L. suddetto), artt. 84 e 86;
— R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927 (norme igieniche per le fabbriche, la lavorazione, la vigilanza ed il controllo sulle conserve);
— R.D. 25 agosto 1932, n. 1260 (disciplina della conservazione degli estratti ecc.), artt. 1, 2, 3;
— R.D. 2 settembre 1932, n. 1225 (provvedimenti per la tutela economica della viticultura), art. 14.

Art. 289

Preparazione di sciroppi

Nella preparazione degli sciroppi, esclusi il succo d'uva, i mosti e simili, è ammessa:

a) l'aggiunta del glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25% della ricchezza zuccherina totale e purchè lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione « contenente glucosio » oppure « sciroppo glucosato » da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

b) l'aggiunta di sostanze coloranti ritenute innocue a norma del R.D. 30 ottobre 1924, n. 1938, destinate a ravvivare il colore, 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 d'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 mg. 350 di anidride solforosa totale per ogni kg.

Art. 290

Divieto di vendita di conserve alimentari

E' proibita la vendita di conserve alimentari, animali o vegetali:

a) preparate con sostanze avariate;
b) che abbiano subito successivamente un processo qualunque di alterazione;
c) addizionate con sostanze di valore alimentare o commerciale minore di quella di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia chiaramente indicata con apposito cartello;
d) addizionate con acidi minerali liberi, o con sostanze antifermentative, con glucosio impuro, con glicerina, con saccarina o con altro materiale edulcorante diverso dallo zucchero, con essenze e con altre sostanze nocive;
e) che non corrispondono alle vigenti disposizioni di legge.

Dal 1° maggio al 31 ottobre di ogni anno è vietato vendere nei mercati scoperti marmellate, mostarde, gelatine di frutta e conserve alimentari di qualunque specie, fatta eccezione per quelle contenute in recipienti chiusi.

Art. 291

Indicazioni sull'involucro

I recipienti, tele, carte o involti di qualunque genere, contenenti le conserve alimentari, devono portare, le indicazioni della natura e del peso netto della conserva, della composizione qualitativa e quantitativa di tutti gli elementi essenziali che la costituiscono, della denominazione o sede della ditta fabbricante e la dichiarazione che la conserva è confezionata secondo le norme di legge.

Art. 292

Estratti di succo di pomodoro

La preparazione, la conservazione e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro è disciplinata dal R.D. 28 agosto 1932, n. 1260.

ART. 293

Conserve preparate con gli olii vegetali

Le conserve alimentari preparate con gli olii vegetali debbono recare sui recipienti in modo leggibile l'indicazione della qualità dell'olio adoperato (d'oliva o di semi) ed essere rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli olii commestibili.

ART. 294

Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve

Le droghe, le spezie, il pepe, ed in genere i condimenti introdotti nelle conserve alimentari, debbono possedere i caratteri normali e trovarsi in buono stato di conservazione.

ART. 295

Confetti, canditi, caramelle, ecc.

I confetti, i canditi, i preparati zuccherini e la pasticceria in genere, non devono contenere materie minerali estranee o sostanze vietate per le conserve e gli sciroppi.

E' vietato porre in commercio prodotti di alimentazione dolciaria indicati col nome di caramelle, biscotti e confetti che non portino impresso in modo chiaro sui recipienti e sugli involti di qualunque genere, in cui fossero contenuti, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione dei prodotti stessi.

In qualunque stagione dell'anno, negli esercizi pubblici (pasticcerie, caffè, latterie, ecc.), i generi di pasticceria o dolciumi devono essere conservati in cassette con coperchio a vetri od in altri recipienti idonei e devono essere serviti ai tavoli (quando non siano consumati direttamente ai banchi di vendita) in vassoi ricoperti con campana di vetro o con altro mezzo adeguato per proteggere i generi stessi dalla polvere e dall'inquinamento ad opera delle mosche.

ART. 296

Zucchero

E' proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto:

a) non derivato dalla canna da zucchero o dalla barbabietola;
b) contenente più del 5% in peso di zucchero riduttore, più del 2% di acqua e più del 0,3% di sostanze minerali;
c) contenente qualunque sostanza estranea, organica o minerale.

E' solo permesso di usare nella pasticceria e di vendere il glucosio depurato, ossia con almeno l'88% in peso di glucosio puro, con non più del 12% di acqua e 0,50% di sostanze minerali; scevro da sostanze non fermentabili, da sostanze conservatrici e da altri corpi estranei.

ART. 297

Miele

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

E' proibita la vendita di miele addizionato di acqua, zucchero, glucosio, melassa, destrina, saccarina o di altre sostanze organiche minerali o conservative.

E' proibita la vendita di miele alterato anche solo con il riscaldamento, o, comunque nocivo.

CAPO XII

CAFFE', THE', CIOCCOLATO, DROGHE E SPEZIE

ART. 298

Caffè: Legislazione

— R.D.L. 3 agosto 1890, n. 7945 (Regol. vigilanza igienica alimenti), articoli 155, 156, 157;
— R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 1929 (Provvedimenti per combattere le frodi nella torrefazione del caffè), dall'art. 1 all'art. 11;
— R.D. 19 dicembre 1926, n. 2415 (Regol. per l'esecuzione del R.D.L. suddetto), dall'art. 1 all'art. 16.

ART. 299

Caffè

E' proibito vendere sotto il nome di caffè sostanze in grani o in polvere non costituite esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè (Coffea arabica).

E' proibita la vendita del caffè crudo in grani colorato con sostanze estranee, anche non nocive; del caffè torrefatto o macinato che sia avariato o misto, con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee.

ART. 300

Caffè decaffeinizzato

Il caffè decaffeinizzato, ai sensi della circolare A.C.I.S. n. 21 del 3-3-1951 deve possedere le seguenti caratteristiche:

1) non contenere più del 0,15% di caffeina su 100 parti di sostanza secca;
2) non contenere tracce dei solventi usati;
3) non contenere più del 5% di umidità.

Sui recipienti od involucri ove è contenuto deve esserci in modo chiaro e ben leggibile la dizione « Caffè decaffeinizzato - Caffeina non superiore a 0,15% ».

Art. 301

Surrogato e miscele di caffè

I succedanei del caffè e le miscele di questi fra loro o con la polvere del caffè, non devono contenere sostanze nocive e debbono essere messi in vendita con scritte indicanti la natura e la proporzione degli ingredienti per la loro preparazione.

Tali miscele e tali succedanei non debbono essere foggiati come i chicchi del caffè.

Art. 302

Vendita di infuso del caffè

Negli spacci, il caffè in bevanda, addizionato a surrogati, deve essere venduto col nome di « Caffè con surrogati » e tale circostanza deve essere segnalata al pubblico con cartelli ben chiari e visibili.

Art. 303

Torrefazione del caffè

E' proibito aggiungere acqua al caffè torrefatto, il quale non potrà essere messo in vendita qualora conservi una percentuale di umidità superiore al 10%.

Per quanto riguarda la torrefazione del caffè si fa richiamo alle disposizioni del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 1929, e del Regolamento 19 dicembre 1926, n. 2415.

Art. 304

Thè: art. 158 R.D. 3-8-90, n. 7045

E' proibita la vendita di thè (foglie di Thea chinensis) colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, di thè anche parzialmente esaurito o avariato o la vendita col nome di thè di foglie di altre piante.

I recipienti per preparare e le stagnole per avvolgere il thè debbono essere conformi alle prescrizioni dell'art. 164 del R.D. 3 agosto 1890, n. 7045.

Art. 305

Cacao e cioccolato

La preparazione e la vendita del cacao e del cioccolato sono disciplinate dall'art. 159 R.D. 3-8-1890, n. 7045 e dalla legge 9 aprile 1931, n. 916, e relativo Regolamento approvato con R.D. 26 maggio 1932, n. 1174.

Art. 306

Surrogato di cioccolato

Il cioccolato in bevanda, preparato con prodotti di cui all'art. 4 della legge sopra detta, distribuito nei pubblici esercizi, deve essere indicato col

nome di « surrogato di cioccolato » mediante cartelli con caratteri di almeno cm. 5 di altezza, ben visibili al pubblico.

Art. 307

Droghe, spezie e zafferano

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, esaurite e in qualunque modo alterate e falsificate (art. 160 R.D. 3-8-1890, n. 7045); le miscele di dette sostanze con materie estranee e non nocive, escluse le materie minerali di qualunque natura, devono essere vendute con la scritta « artificiale », « succedaneo », « surrogato ».

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

La determinazione e la vendita di esso sono disciplinate dal R.D.L. 12 novembre 1936, n. 2217 dall'art. 1 all'art. 3.

CAPO XIII

VINO, BIRRA, ACETO, SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 308

Preparazione e commercio dei vini

La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini sono disciplinati dal R.D. 3-8-1890, n. 7045 - R.D.L. 15-10-1925, n. 3033 - R.D.L. 2-9-1932, n. 1225 - R.D. 1-7-1926, n. 1361 - R.D.L. 2-7-1936, n. 1640 - L. 15-2-1956, n. 46 - R.D.L. 16-7-1936, n. 1606 - L. 10-6-1937, n. 1288 - L. 31-7-1954, n. 561 - R.D. 23-6-1927, n. 1440 (vini tipici); R.D.L. 5-6-1939, n. 1146 (vini speciali).

Sono proibite la detenzione e la vendita di vino sensibilmente alterato per malattia (incerconimento, inacidimento, amarezza, vischiosità e simili), e così del vino avariato per sapore di muffa e simili e contenente sostanze nocive.

I vini con germi delle dette malattie, e quindi poco conservabili, per quanto non ancora sensibilmente alterati, potranno mettersi in commercio solo dopo speciali trattamenti che ne assicurino la conservabilità e dopo che l'Ufficio Sanitario abbia constatato con ulteriore esame che il vino sottoposto a questi trattamenti è divenuto sano e commestibile.

Quando il vino sia semplicemente inacidito e abbia un titolo alcoolico tale che, acidificandosi, il grado di acidità acetica raggiunga almeno il 5% se ne permetterà la conversione in aceto.

Art. 309

Vinello

La preparazione e la detenzione del vinello sono regolate dall'art. 12 del R.D.L. 2 settembre 1932, n. 1225 ed art. 60, 61, 62 R.D.L. 1-7-1926, n. 1361.

ART. 310

Birra

Per la legislazione vedi da art. 142 all'art. 147 R.D. 3-8-1890, n. 7015 ed art. 121 R.D. 3-2-1901, n. 45.

Il nome di birra non seguito da altre indicazioni è riservato alla birra ottenuta dal malto d'orzo.

Qualora ottenuta dal malto di altri cereali (riso, mais, frumento, ecc.) deve essere indicata col nome di birra di frumento, di riso, di mais, ecc.

ART. 311

Vendita di birra

Nessuno può vendere o 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 e fermenti selezionati, colorata con materia diversa da quella che proviene dal malto torrefatto; nonchè birra a cui siano state aggiunte. per chiarificarla o conservarla, o per altro scopo. sostanze estranee o nocive, quali anidride solforosa e suoi sali, acido salicilico acido benzoico, acido borico e loro sali, acido ossalico, alcaloidi. glicerina. ecc:

E' vietata la vendita della birra sensibilmente affetta da malattie dell'inacidimento. della viscosità ecc. o comunque avariata.

ART. 312

Trasporto di birra

Per il trasporto della birra si devono impiegare soltanto recipienti di legno, di vetro scuro, non piombifero o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra.

ART. 313

Apparecchi a pressione pre la birra

Per lo smercio e la distribuzione al minuto della birra dalle botti che la contengono, quando si fa uso delle pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi a contatto del liquido devono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro materiale alterabile e specialmente il piombo.

La pressione alla birra non può essere data che mediante acido carbonico puro compresso in bombole.

ART. 314

Spiriti e bevande alcooliche

Nella fabbricazione. preparazione e vendita degli spiriti e delle bevande alcooliche debbono osservarsi le norme prescritte dalle Leggi e dai Regola-

menti sugli spiriti emanati o da emanarsi per la parte che riguarda l'applicazione delle disposizioni di carattere igienico.

ART. 315

Acquavite e liquori

E' vietato vendere acquavite, rhum, cognac, kirsch,. liquori, tinture, essenze, contenenti acido cianidrico in dose nociva, acidi minerali, metalli tossici, materie coloranti proibite, alcool metilico, spiriti non rettificati o denaturati, acido picrico, droghe medicinali a dose di rimedio od in genere qualunque sostanza nociva.

ART. 316

Divieto di vendita

E' proibito vendere con il nome di tintura o di essenza o di estratto e simili, seguite dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita interamente da quella designata con il nome specifico stesso.

ART. 317

Aceto

La produzione e la vendita dell'aceto è disciplinata dal R.D.L. 15-10-1925, n. 2033 - R.D.L. 2-9-1932, n. 1225 - R.D.L. 1-7-1926, n. 1361 - L. 14-12-1950, n. 1151.

ART. 318

Divieto di vendita di aceto

Con il nome di aceto non si può vendere che il prodotto ottenuto con la fermentazione acetica del vino. senza alcuna aggiunta di materie coloranti o di altre sostanze.

E' proibito in genere vendere ed impiegare nei pubblici esercizi, ad uso alimentare, aceto che sia derivato da vino corrotto o guasto, invaso da anguillule, o avente meno del 5% di acidità totale espressa in acido acetico o contenente acidi liberi diversi dall'acido acetico, sostanze vegetali forti, come pepe di Spagna. zenzero, timo e simili, aldeidi, sale comune oltre l'1%, composti metallici o sostanze coloranti.

CAPO XIV

ACQUE GASSOSE E MINERALI, GELATI, GHIACCIO, LIMONATE E BEVANDE IN GENERE

ART. 319

Acque gassate e minerali

La produzione e il commercio delle acque gassate e delle bibite analcoo-

liche gassate e non gassate confezionate in recipienti chiusi sono disciplinati dal D.P.R. 9-4-1958, n. 719.

L'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali sono disciplinati dalle norme contenute nel Regolamento Generale Sanitario, nella legge 16-7-1916, n. 947. nel R.D. 28-9-1919. n. 1924 e negli artt. 143, 199 del T.U. delle Leggi Sanitarie.

ART. 320

Gelati: obbligo dell'autorizzazione

Chiunque intenda fabbricare o vendere gelati nel territorio di questo Comune, deve chiedere, ai fini igienico-sanitari, apposita autorizzazione al Sindaco, che la rilascerà, ove sia il caso, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Tale autorizzazione è soggetta a vidimazione annuale, ed è revocabile in qualsiasi momento per motivi igienico-sanitari.

Pertanto i conduttori degli esercizi di fabbricazione o di vendita dei gelati, compresi i titolari dei chioschi all'aperto e i venditori ambulanti, non possono riprendere l'attività stagionale prima di avere chiesta ed ottenuta la vidimazione della licenza.

ART. 321

Locali di fabbricazione e vendita

La preparazione delle miscele, la gelificazione delle medesime e la vendita dei gelati sono consentite solo in locali riconosciuti idoni dall'Ufficiale Sanitario. Detti locali devono essere bene illuminati, aerati, separati nettamente dagli ambienti di abitazione, non possono comunicare con latrine, devono avere il pavimento impermeabile e le pareti lavabili per una altezza di m. 2 e devono essere dotati di acqua potabile.

Gli apparecchi per la fabbricazione dei gelati devono essere lavabili in ogni loro parte.

ART. 322

Personale

Il personale addetto alla fabbricazione od alla vendita dei gelati deve sottoporsi a visita medica, presso l'Ufficio comunale d'Igiene. ai sensi dell'art. 262 del T.U. delle Leggi Sanitarie, ed a vaccinazione antitifica prima che abbiano inizio l'industria e la vendita dei gelati. Deve indossare inoltre vestaglie o giacche bianche pulite e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta nettezza personale. Le donne dovranno coprirsi il capo con una cuffia come previsto dall'art. 202.

ART. 323

Preparazione dei gelati

Con il nome di gelato di panna o di crema non possono essere messi in commercio che quelli ottenuti gelando una crema formata esclusivamente

con il latte, saccarosio, uova. ed eventualmente pectina e sostanze aromatiche. Le materie prime impiegate dovranno presentare le caratteristiche di genuinità, salubrità e qualità richieste dai regolamenti in vigore.

Questi gelati e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con il latte bollito o pastorizzato, anche quando si adopera latte in polvere. E' consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

Il latte o la panna trattati come sopra, dovranno essere conservati fino al momento dell'uso in frigorifero a temperatura non superiore ai 5°c.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime; e perciò è assolutamente vietato l'impiego di uova conservate o di uova in polvere.

I gelati di cioccolato devono essere preparati con latte, saccarosio e polvere di cioccolato o di cacao.

Le miscele devono essere portate a temperatura sufficiente per ottenere la uccisione dei germi patogeni e quindi immediatamente gelificate o almeno mantenute a temperatura non superiore ai 5°c. sino alla gelificazione.

Nella fabbricazione dei gelati è assolutamente vietato l'impiego di edulcoranti sintetici, di essenze sintetiche e di coloranti artificiali non permessi dalla legge.

ART. 324

Recipienti e suppellettili

I recipienti e gli utensili per la fabbricazione e per la conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile; quelli di rame devono essere perfettamente stagnati e conservati in modo tale che la stagnatura permanga sempre integra.

Le spatole metalliche ed i mestoli impiegati per il prelevamento del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere di forma e lunghezza tale che la loro impugnatura non venga mai a contatto con l'orlo dei recipienti.

Il prelevamento del gelato deve compiersi in modo che la mano del venditore non abbia alcun contatto con il prodotto.

Tutti i recipienti e gli utensili devono essere sempre lavati con acqua calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

ART. 325

Coni, cestini, ecc.

I coni, i cestini. le ostie. ecc.. che servono per il consumo diretto dei gelati devono essere riconosciuti commestibili da parte dell'Ufficio d'Igiene, il quale potrà consentire anche l'uso di altri recipienti (di cartone, ecc.) purchè ritenuti igienici e sani.

I coni, i cestini. ecc. devono essere sempre conservati in recipienti coperti, al riparo dalle mosche e dalla polvere.

ART. 326

Conservazione dei gelati

Per la fabbricazione e la conservazione dei gelati deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza autorizzata dall'Autorità Sanitaria Comunale.

Le miscele gelate residuate alla fine della vendita di ciascun giorno devono essere mantenute a temperatura sotto zero fino alla ripresa della vendita nel giorno successivo.

E' pertanto vietato il reimpiego di miscele residuate tenute a temperatura ambiente.

ART. 327

Vendita ambulante

E' assolutamente vietata la vendita ambulante dei gelati di crema e di panna o comunque preparati con l'impiego di latte.

I venditori ambulanti di gelato diversamente confezionato devono chiedere la speciale autorizzazione di cui all'art. 320 indicando nella domanda:

a) la qualità o composizione del gelato posto in vendita;

b) il luogo di produzione del gelato ed il nome del produttore.

I venditori ambulanti di gelati dovranno disporre di idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorre al loro commercio.

E' fatto assolutamente divieto ai venditori ambulanti di fabbricare gelati all'aperto e nelle pubbliche vie.

ART. 328

Veicoli

Per la vendita ambulante i mezzi di trasporto (tricicli, carretti, ecc.) devono essere esteticamente decorosi, puliti e bene attrezzati per la conservazione del gelato alla giusta temperatura. Debbono essere corredati di recipienti conformi all'art. 324, di scatole di legno o di vetro per la conservazione dei coni munite di chiusura che li protegga dalle mosche, dalla polvere o da qualsiasi altro inquinamento.

ART. 329

Certificati di provenienza dei gelati

Coloro che vendono gelato sfuso che non sia di produzione propria devono sempre dimostrare la provenienza del medesimo, esibendo uno speciale certificato di origine.

Conseguentemente chi fabbrica gelato sfuso deve usare appositi bollettari a madre e figlia per il rilascio del suddetto certificato sul quale devono essere indicati la specie e il quantitativo del gelato, nonchè il nome del compratore e la data di acquisto.

I gelati chiusi in involucro originale devono recare l'indicazione della ditta produttrice e sua sede.

ART. 330

Ghiaccio: R.D. 3-2-1901, n. 45

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 dal Sindaco, previo parere dell'Ufficio comunale d'Igiene.

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

ART. 331

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 inquinamenti, sia prima che durante la formazione del ghiaccio.

Il ghiaccio artificiale non deve contenere nel suo spessore, paglia, detriti vegetali, terra od altre sostanze estranee e deve dare con la fusione acqua potabile pura.

ART. 332

Sospensione della fabbricazione del ghiaccio artificiale

In caso di sospetto sulla salubrità e sulla 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 e l'epurazione dei bacini a spese del proprietario.

ART. 333

Trasporto di ghiaccio artificiale

I carri che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso, rivestiti internamente di materiale riconosciuto adatto dall'Ufficio Comunale di Igiene e devono essere sempre mantenuti in perfetto stato di pulizia.

ART. 334

Spacci di ghiaccio artificiale

Negli spacci di ghiaccio artificiale, questo deve essere tenuto in recipienti foderati di zinco, senza interposizione di stracci, segatura od altro materiale che possa inquinarlo.

ART. 335

Ghiaccio artificiale proveniente da altri Comuni

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

La licenza di importazione sarà rilasciata su parere conforme dell'Ufficio Comunale di Igiene, il quale si accerterà con i mezzi più sicuri della qualità dell'acqua e della idoneità, dal lato igienico-sanitario, degli impianti e dei macchinari usati per la produzione del ghiaccio stesso.

ART. 336

Uso del ghiaccio naturale

E' proibita l'introduzione e la vendita nel Comune di ghiaccio naturale ad uso alimentare.

L'impiego del ghiaccio naturale esclusivamente come refrigerante per la conservazione delle carni degli animali e delle bevande, sarà tollerato negli esercizi di generi alimentari e nei pubblici esercizi, che, a giudizio dell'Ufficio Comunale di Igiene, siano attrezzati in modo da impedire qualsiasi contatto fra il ghiaccio e le sostanze alimentari, anche quando queste ultime siano tenute in recipienti.

ART. 337

Introduzione del ghiaccio naturale

L'introduzione del ghiaccio naturale deve farsi in sacchi suggellati dall'importatore ed il ghiaccio stesso dovrà essere direttamente consegnato all'acquirente autorizzato ad usarlo, in quantitativi non inferiori a kg. 20, restando assolutamente vietato stabilirne depositi nel Comune o venderlo a privati.

ART. 338

Bevande analcooliche

E' proibito vendere bevande preparate con acqua insalubre o comunque guasta o corrotta, oppure contenenti acidi minerali liberi, metalli tossici, coloranti nocivi, materie edulcoranti sintetiche, agenti conservatori.

E' permesso l'impiego di glucosio puro purchè esso sia dichiarato.

Le polveri, le compresse, i liquidi, gli estratti destinati alla preparazione di acqua minerale artificiale da tavola e di bevande analcooliche, non debbono contenere alcuna delle sostanze proibite dal presente Regolamento.

CAPO XV

SUPPELLETTILI DI CUCINA E OGGETTI D'USO CASALINGO, GIOCATTOLI, PROFUMERIA E POPPATOI, CAPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE

ART. 339

Suppellettili vietate

Ai termini dell'art. 125 del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, modificato con Legge 26 giugno 1904, n. 369, è vietato vendere o detenere per vendere o usare:

1) suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari e bevande:
   a) fatti di piombo o di zinco o con leghe contenenti più dell'1% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
   b) stagnati o saldati con leghe contenenti più dell'1% di piombo, fatti di leghe o rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo in contatto per 24 ore con una soluzione all'1% di acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;
   c) fatti di rame o di ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra a stagno puro o saldati esternamente con leghe di stagno contenenti più dell'1% di piombo.

   La stagnatura deve essere estesa a tutta la superficie per i tubi che debbono essere immersi in liquidi od in sostanze alimentari.
2) oggetti di gomma, per uso di giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione e tiralatte contenenti piombo o zinco o antimonio od arsenico od altri metalli nocivi.
3) stagnole o fogli destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari, quando contengano più dell'1% di piombo.
4) pompe per la birra e sifone per le acque gassose fatti di metallo o di vetro contenenti piombo nelle parti a contatto con il liquido.
5) gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (1 ctgr. per 100 gr.), fermo restando il divieto di cui al numero 2 del presente articolo. E' pure vietato l'uso di detti oggetti per preparare, conservare, contenere, distribuire, travasare, misurare od in qualunque modo trattare sostanze alimentari destinate alla vendita, alla cessione od alla somministrazione gratuita come compenso, compresi i recipienti e gli attrezzi per la distribuzione dell'acqua potabile nelle case.

ART. 340

Divieto di uso di colori nocivi

Per la preparazione degli oggetti ad uso personale, domestico ed indu-

striale, non possono essere adoperati i colori nocivi di cui al R.D. 30 ottobre 1924, n. 1938.

Il divieto delle materie coloranti nocive per gli oggetti sopra indicati, non colpisce l'uso delle medesime, quando le dette materie risultano incorporate (per fusione) nella massa del vetro o degli smalti, in modo che le predette materie non possano venire a contatto con le sostanze alimentari o con le bevande.

ART. 341

Tappezzerie

Le stoffe, le carte per tappezzeria, ornamentazione od altro uso domestico, non possono essere colorate mediante colori arsenicali od antimoniali.

ART. 342

Giocattoli

E' proibito l'impiego di sostanze coloranti nocive o di sostanze esplosive nella fabbricazione dei giocattoli.

ART. 343

Cosmetici e tinture

E' vietata la vendita di saponi, cosmetici e tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati, con composti velenosi anche non proibiti, quando sulle boccette e sulle carte che contengono detti cosmetici e tinture, e negli annunzi al pubblico, non sia indicato in modo chiaro o con la denominazione propria, escluso l'uso delle formule chimiche, la qualità e la quantità delle sostanze velenose, che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scrittura «veleno». Le tinture e i cosmetici, che in casi speciali possono tornare nocivi, devono essere venduti con l'avvertenza: « può essere nocivo ».

Le stesse disposizioni devono essere osservate per la vendita delle liscive contenenti sostanze velenose, e di qualsiasi altra materia destinata ad uso personale o domestico, quando contenga sostanze velenose.

ART. 344

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.

ART. 345

Cipric

E' permessa la libera vendita di polvere di cipria formata a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, solfuro di zinco e delle loro leghe.

ART. 346

Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte

A norma del disposto del R.D.L. 19 dicembre 1926, n. 2266, convertito nella legge 22 dicembre 1927, n. 1761, è vietato importare, fabbricare o comunque vendere e detenere per vendere poppatoi a tubo, nonchè singoli pezzi staccati destinati a comporre i poppatoi stessi, succhiatoi o succhini per i bambini, che non siano di gomma elastica piena.

Tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata da usare per i bambini, come capezzoli per bottiglie, poppatoi, tettarelle, anelli per dentizione, copricapezzolo, tiralatte, succhietti e simili, devono portare l'indicazione indelebile della rispettiva fabbrica.

CAPO XVI

COMMERCIO AMBULANTE

ART. 347

Licenza del Sindaco

Per esercitare il commercio ambulante di prodotti alimentari, esclusi ben s'intende:

a) carni fresche, congelate o comunque preparate (art. 29 R.D. 20-12-1928, n. 3298);

b) pane (art. 11 D.L. 31-7-1956, n. 1002);

c) paste alimentari (art. 2 L. 22-6-1933, n. 874);

d) latte (art. 22 R.D. 9-5-1929, n. 994);

e) bevande alcooliche di qualsiasi gradazione (art. 85 T.U. P.S. 1926);

Occorre la licenza del Sindaco, come previsto dalla legge 5-2-1934, n. 327 e relativo Regolamento approvato con R.D. 29-12-1939, n. 2255.

ART. 348

Autorizzazione sanitaria

Per esercitare il commercio ambulante di prodotti alimentari occorre avere una autorizzazione sanitaria delle singole amministrazioni comunali e per ogni comune in cui l'ambulante si reca, non essendo sufficiente la normale licenza di commercio ambulante.

I mezzi che vengono usati per il commercio ambulante di generi alimentari, nonchè i locali di deposito per le sostanze da smerciare, devono essere sottoposti prima di iniziare l'attività, a visita da parte dell'Ufficiale Sanitario, il quale terrà presente della natura del commercio stesso autorizzando insindacabilmente quei prodotti che riterrà opportuno.

ART. 349

Difesa dei generi alimentari da cause di inquinamento

I venditori ambulanti devono essere attrezzati e curare la più scrupolosa protezione dei generi alimentari da ogni possibile causa di inquinamento, in particolare ad opera di mosche, polveri, ecc.

ART. 350

Divieto di preparare cibi all'aperto

E' assolutamente vietato cucinare o comunque preparare sostanze alimentari non in luoghi rispondenti a requisiti fissati dall'art. 141 del presente Regolamento.

ART. 351

Venditore ambulante

E' venditore ambulante colui il quale venda a domicilio dei compratori o su aree pubbliche esclusi i banchi fissi dei mercati ed i chioschi.

TITOLO IV

Malattie infettive dell'uomo e degli animali

CAPO I

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

ART. 352

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 inscritti nell'elenco degli esercenti le professioni sanitarie nel Comune, sono tenuti a prestare la loro opera per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe ai medici-chirurghi che venissero destinati dal Ministero della Sanità a prestare servizio nel Comune durante una epidemia.

In caso di manifestazione 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.

ART. 353

Denuncia di malattie infettive

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva, o sospetta d'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, gli educatori, gli istituti di ricovero, gli asili notturni, gli opifici, gli albergatori, gli affittacamere e qualunque persona sia capo di comunità, nonchè i conduttori di vaccherie, latterie, o di altri stabilimenti destinati alla produzione ed al consumo del latte alimentare e dei gelati.

ART. 354

Malattie soggette a denuncia

Sono soggette a denuncia da parte dei medici le seguenti malattie infettive e diffusive:

a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermotifosimili, vaiolo e vaioloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide e infezioni da paratifi, enterite colériforme (colera nostras), dissenteria bacillare, dissenteria amebica e amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebro-spinale, influenza, poliomielite anteriore acuta, encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblemorrea dei neonati, sifilide da baliatico, epatopatie anche primitive di natura infettiva, da agenti eziologici non individuabili, sia in forma sporadica che in forma epidemica, con o senza ittero, sia questo in forma acuta (atrofia gialla acuta) che in forma lieve (ittero catarrale), tetano, i dati dosi, nevrassiti vecchi;

b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, tubercolosi ossea e glandolare con seni fistolosi;

c) malattie veneree, tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;

d) vulvo-vaginiti;

e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;

f) tigna, scabbia;

g) gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i tre anni, gastro-enterite dell'infanzia nei bambini sotto i due anni.

ART. 355

Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva e diffusiva

La denuncia da parte dei medici deve essere fatta per ciascuna malattia infettiva e diffusiva specificata al precedente articolo, nei casi appresso indicati:

1) per le malattie infettive o diffusive specificate alla lettera *a*), in tutti i casi accertati o sospetti;

2) per le malattie infettive o diffusive specificate alla lettera *b*), solo nei casi di tubercolosi accertata nelle persone comprese nella tutela assicu-

rativa in virtù delle disposizioni in vigore, concernenti la assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi, nel personale addetto alle vaccherie e agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande, nel personale degli alberghi e delle pensioni, e in quello addetto alle persone addette ai servizi domestici e all'assistenza dell'infanzia e detto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nelle balie; negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli istituti di cura o di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asili nido ecc.; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Oltre alla denuncia fatta all'atto di accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamento di domicilio del malato o del suo trasporto in ospedale od in altri istituti di cura ed anche dopo il di lui decesso;

3) per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera *c*), nei casi accertati negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli istituti di cura e di assistenza medico-chirurgica o ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido ecc.; negli ospizi o asili di mendicità e negli istituti di ricovero in genere; negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali od in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi, per la pulizia, l'igiene e la estetica della persona;

4) per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera *d*), nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile;

5) per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera *f*), nei casi accertati nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche, le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate, ovvero che siano accolte in istituti, collegi, o convitti di educazione, negli ospedali civili e militari e nelle case di cura, negli ospedali o asili di mendicità e negli istituti di ricovero in genere; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 356

Malattie infettive nelle scuole

Agli effetti del Regolamento 9 ottobre 1921, n. 1931, per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole è altresì obbligatoria la denuncia delle seguenti malattie, oltre a quelle elencate nell'art. 354 del presente Regolamento che si riscontrano nelle persone che, a qualunque titolo, frequentano gli asili

infantili, le scuole primarie e medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto di istruzione sia pubblico che privato:

a) erisipela;

b) rosolia;

c) stati impetiginoidi della cute;

d) pediculosi;

e) qualunque altra manifestazione di malattia infettiva, che per la sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Art. 357

Moduli per le denuncie

Le denuncie devono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai medici dal Municipio e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'Ufficio Comunale d'Igiene.

Se trattasi di vaiolo o di varicella, si deve indicare se l'ammalato fu già vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porta cicatrici e dove e quante; se trattasi di tifoide o di difterite, si deve indicare se e quando l'ammalato e i coabitanti subirono un processo vaccinale, specificando 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 del ricovero dell'infetto in uno Ospedale e del cambiamento di abitazione fatto dall'infetto durante la malattia.

Art. 358

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 dell'infezione, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato in reparto d'isolamento ospedaliero.

Art. 359

Provvedimenti contro le malattie infettive

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale Sanitario ha facoltà di eseguire o fare eseguire speciali visite, di ordinare l'applicazione

di misure profilattiche del caso, la cui applicazione dovrà essere assicurata dal medico curante sotto la propria responsabilità.

Sono considerati d'obbligo: l'isolamento del malato e delle persone che lo 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 effetti letterecci, degli oggetti d'uso esposti ad essere contaminati e degli ambienti.

Art. 360

Esame batteriologico

Nei casi di malattie infettive o diffusive elencate nel presente Regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, del liquido cefalo-rachidiano, degli essudati, ecc. dell'ammalato, i medici che assistono detti ammalati, dovranno avvalersi dei mezzi di indagine di laboratorio, dando notizia del risultato delle indagini all'Ufficio Comunale d'Igiene.

Art. 361

Disinfezione

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Autorità Sanitaria Comunale.

A seconda della malattia e delle condizioni degli ammalati, la disinfezione si estende a tutta l'abitazione o 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 stanza di disinfezione per gli oggetti trasportabili e specialmente per la biancheria, gli effetti letterecci e gli oggetti di uso domestico.

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

E' permesso agli interessati di eseguire le disinfezioni, a proprie spese e sotto la sorveglianza del personale dell'Ufficio comunale d'Igiene, nei casi in cui l'Ufficiale Sanitario giudichi di poterlo concedere.

Art. 362

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 riterrà opportuno ordinare nei singoli casi.

Art. 363

Trasporto degli infermi di malattie infettive

Il trasporto agli ospedali degli ammalati di malattie infettive 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 Comunale d'Igiene.

Art. 364

Biancheria degli infermi di malattie infettive

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato di malattia infettiva, biancheria, vestiario od oggetti, prima che siano disinfettati.

E' pure proibito consegnare ai lavandai biancheria, vestiario ed effetti letterecci che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forma infettiva.

La biancheria e gli effetti letterecci, usati durante la malattia, devono essere avvolti in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenuti a disposizione dell'Ufficio Comunale d'Igiene.

Art. 365

Isolamento degli infermi

Gli infermi delle malattie infettive di cui alla lettera a) dell'art. 354 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario perchè ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia. Le persone che hanno avuto contatto con gli infermi di cui al comma precedente, devono essere tenute isolate sino a che l'Autorità Sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

Art. 366.

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 e 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 di assunzione, adottato su parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 367

Disinfezione di oggetti usati messi in circolazione

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o let-

terecci usati, che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale stabilito dall'Autorità Municipila della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un apposito locale per la disinfezione dei libri, secondo le istruzioni impartite dall'Ufficio Comunale d'Igiene.

Art. 368

Padiglioni di pubblici spettacoli

Tutti gli esercenti di padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, piccoli teatri ecc., durante la permanenza nel Comune devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio Comunale d'Igiene.

Non sarà loro permesso di occupare il suolo pubblico senza permesso scritto del Sindaco, che potrà rilasciarlo solamente se l'Ufficio Comunale d'Igiene avrà accertato le condizioni di salute delle persone e degli animali, un idoneo smaltimento dei rifiuti ecc.

Art. 369

Sputacchiere

In tutti i luoghi pubblici o frequentati dal pubblico, salvo 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 dalle medesime.

Il divieto di sputare sul pavimento deve essere indicato con appositi cartelli anche nelle vetture auto-filo-tranviarie in servizio pubblico.

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

CAPO II

BARBIERI, PARRUCCHIERI, MANICURE, PEDICURE E CALLISTA

Art. 370

Licenza di esercizio

Chiunque intenda aprire una bottega o comunque esercitare l'arte di barbiere e parrucchiere da uomo o da donna, manicure, pedicure e callista, nel territorio del Comune (anche se in locali annessi alle abitazioni), deve munirsi della licenza del Sindaco che potrà concederla previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

Alla domanda per la concessione della licenza dovrà essere allegato l'elenco delle persone addette all'esercizio come lavoranti e assistenti, con indicato il numero della tessera sanitaria rilasciata dal Sindaco per ognuna di esse.

In caso di cambiamento di titolare o di aggiunta di locali nell'esercizio

stesso, dovrà ottenersi esplicita autorizzazione, con preventiva domanda e sotto la osservanza delle prescrizioni che saranno dettate dall'Ufficio comunale d'Igiene.

Coloro che già esercitano i mestieri indicati sopra, e che, al momento dell'entrata in vigore del presente Regolamento, non siano in possesso della prescritta licenza, dovranno presentare immediatamente istanza per la concessione di detta licenza, uniformandosi alle prescrizioni del presente Regolamento.

Le botteghe esistenti al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni e che non si trovassero nelle condizioni igieniche prescritte, dovranno essere opportunamente trasformate entro il periodo di un anno a cura dei proprietari o conduttori di esse.

La licenza deve essere esposta nell'esercizio unitamente ad un cartello, che riporti le principali disposizioni contenute nel presente Regolamento.

Art. 371

Requisiti dei locali

I locali ad uso di bottega ed accessori, debbono essere sufficientemente ampi, ben illuminati ed arieggiati; i pavimenti e le pareti fino a due metri di altezza, dovranno essere formati di materiali continui ed impermeabili (escluso il legno) per la necessaria pulizia e disinfezione.

Il mobilio e l'arredamento della bottega deve essere semplice e tale da poter permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi ad acqua corrente, per l'uso diretto dei clienti, per la pulitura dei ferri e degli accessori.

I negozi nei quali si usano solventi volatili infiammabili per la lavatura a secco devono essere provvisti di un retro bottega o, comunque di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti.

Tutte le botteghe di barbieri e parrucchieri devono essere dotate di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita.

Art. 372

Difesa dei locali contro le mosche

Nella stagione estiva, le aperture dei locali e degli annessi debbono essere munite di dispositivi atti alla difesa contro le mosche, le porte d'entrata devono essere munite di tende a bacchette pendule e non deve mai mancare nella bottega un recipiente a perfetta chiusura per la raccolta delle spazzature.

Art. 373

Arredamento dei locali

La bottega di barbiere deve essere fornita di sedili con poggia-capo da coprire con carte impermeabili, rinnovabili per ogni servizio; di un suffi-

ciente numero di asciugamani da ricambiare per i var servizi; di rasoi, forbici, pennelli ed accessori in proporzione all'importanza della bottega e del numero dei lavoranti.

ART. 374

Norme Igieniche

Il concessionario o titolare della licenza è responsabile dell'osservanza delle seguenti norme, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

a) il personale di lavoro e di assistenza d'ambo i sessi. compreso il proprietario e le persone della famiglia che eventualmente lo coadiuvano nello esercizio del mestiere, devono essere muniti della tessera sanitaria di idoneità fisica rilasciata dal Sindaco, dalla quale risulti che non siano affetti da malattie diffusive.
Le tessere delle persone suddette devono essere tenute in custodia dal conduttore del negozio per essere ostensibili ad ogni richiesta dell'Autorità Sanitaria e sono soggette a rinnovazione annua, previa visita sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficiale Sanitario;

b) la bottega ed i locali annessi debbono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti o approvati dall'Ufficio comunale d'Igiene;

c) i rasoi e gli altri ferri del mestiere debbono esere lavati ripetutamente con acqua e sapone e prima dell'uso ripuliti con alcool (anche denaturato);

d) la risciacquatura della faccia dopo la rasatura, deve essere fatta con acqua abbondante (possibilmente ai lavandini); dopo la risciacquatura la superficie rasata deve essere polverizzata con una soluzione alcoolica al 50% anche se profumata, e. occorrendo. cipria con polverizzatore a secco;

e) le spazzole che servono per i capelli devono essere ogni giorno accuratamente lavate e disinfettate;

f) è fatto divieto ai pedicure e callisti, per ragioni di igiene e di decoro, di effettuare le loro prestazioni alla vista del pubblico.

ART. 375

Pulizia e requisiti del personale

Il personale deve usare la massima pulizia con riguardo speciale alle mani ed alle unghie e indossare una vestaglia bianca abbottonata ed a maniche chiuse al polso.

Prima di iniziare ciascun servizio e. alla presenza del cliente, l'addetto al servizio deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

ART. 376

Impiego dei solventi

Le operazioni di lavatura a secco mediante solventi colorati, bromati,

iodati, ecc., devono essere sempre seguite da rapide ed abbondanti aerazioni dell'ambiente.

Per le applicazioni di etere si dovrà assicurare che nell'esercizio non siano accese fiamme e non si fumi.

ART. 377

Sputacchiere

Nelle botteghe e nei locali accessori dovranno essere opportunamente distribuite delle sputacchiere coperte, manovrabili a pedale.

CAPO III

MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

ART. 378

Divieto di sputare, lordare ecc.

E' vietato sputare sul suolo pubblico (nell'ambito del territorio compreso nel centro urbano), sul pavimento delle vetture tranviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri e in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

E' ancora vietato di soddisfare ai bisogni personali fuori dei luoghi a ciò destinati ed imbrattare e guastare, in qualsiasi modo, gli orinatoi pubblici e le latrine.

ART. 379

Disinfezioni pubbliche e private

L'Ufficio Comunale d'Igiene, oltre alle disinfezioni gratuite dettate da ragioni di pubblica profilassi. a richiesta e nell'interesse dei privati farà eseguire la disinfezione di locali di abitazione, di indumenti personali, di oggetti ed utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente stabilita.

CAPO IV

MISURE SPECIALI STRAORDINARIE

NEI CASI DI MALATTIE ESOTICHE

ART. 380

Norme generali

Nei casi di malattie esotiche infettive, o sospette di esserlo debbono innanzi tutto essere applicate le norme profilattiche generali contro le malattie infettive.

ART. 381

Isolamento degli infetti

Il Sindaco, nelle forme morbose di cui all'articolo precedente, valendosi delle facoltà di cui all'art. 55 della legge comunale e provinciale, provvede all'isolamento dell'ammalato e delle persone che hanno avuto contatto con esso, nel modo che crede più opportuno e finchè 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 e al completo risanamento delle abitazioni infette.

ART. 382

Persone provenienti da luoghi infetti

Le persone provenienti da luoghi infetti, devono, appena arrivate nel Comune, essere sottoposte ad una vigilanza speciale dall'Ufficiale Sanitario, per la durata di tempo che è stabilita nei singoli casi.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luogo infetto da malattie esotiche, debbono farne immediata denuncia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario.

ART. 383

Oggetti provenienti da luoghi infetti

Tutti gli oggetti che provengono direttamente da luoghi infetti e che non siano stati disinfettati, devono esserlo a cura dell'Ufficio comunale di Igiene.

ART. 384

Divieto di fiere e pubbliche riunioni

Nei casi di malattie esotiche, il Sindaco può, per misura profilattica, vietare le fiere, i mercati e le pubbliche riunioni.

ART. 385

Casi sospetti

Presentandosi un caso sospetto, l'Ufficiale Sanitario deve curare l'accertamento della diagnosi e, finchè non venga escluso in modo assoluto il sospetto, le misure di profilassi devono essere le stesse che per i casi accertati.

CAPO V

MALATTIE CELTICHE E SIFILITICHE DA BALIATICO MERCENARIO

ART. 386

Malattie celtiche

Alla profilassi delle malattie celtiche il Comune provvede con apposito dispensario, ai sensi dell'art. 126 e seguenti del T.U. delle Leggi Sanitarie.

Per le misure contro la diffusione delle malattie celtiche valgono le norme contenute nella Legge 25 luglio 1956, n. 837.

ART. 387

Baliatico

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo che l'Ufficio comunale d'Igiene abbia accertato, mediante visita medica, che la balia non è affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva o diffusiva.

Ogni balia che prenda presso di sé un bambino, anche se proveniente dal brefotrofio o da altro istituto consimile, deve presentarsi ogni mese con il bambino all'Ufficiale Sanitario, per fare constare lo stato di salute sua e del bambino, in relazione alla sifilide o alle altre malattie infettive.

L'autorizzazione del Sindaco, viene revocata quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da una delle malattie suddette.

Le balie dovranno altresì denunciare all'Ufficiale Sanitario qualunque caso di malattia del bambino, come pure la riconsegna di esso al brefotrofio od ai genitori o tutori.

Le agenzie di collocamento per balie devono ottenere la licenza del Prefetto, sentito il parere del Medico Provinciale e del Questore.

ART. 388

Sifilide da baliatico

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, (valgono provvedono) il Regolamento Generale del 3 febbraio 1901, n. 45, dall'art. 168 all'art. 186, il D. Lgt. 4 agosto 1918, n. 1395, e il D.M. 6 gennaio 1919.

CAPO VI

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

ART. 389

Cautele contro la diffusione della tubercolosi

In base al disposto dell'art. 254 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934, n. 1265, qualunque medico 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 comunale di Igiene.

Art. 390

Morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico

In seguito a morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico, degente in casa privata, in alberghi ed in altre collettività che non siano istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e letterecci da eseguire a cura dell'Ufficio comunale 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 necessarie.

CAPO VII

VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA NELLE SCUOLE E NEI CONVITTI

Art. 391

Vigilanza nelle scuole

A norma degli artt. 143 e seguenti del Regolamento Generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, il Comune provvede alla vigilanza igienico-sanitaria di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili, ecc., allo scopo di impedire la trasmissione delle malattie infettive o diffusive nelle scuole, di seguire lo sviluppo biologico degli scolari e di rilevare eventuali stati morbosi palesi o latenti.

Il servizio dipende direttamente dall'Ufficiale Sanitario che esercita la vigilanza a mezzo dei medici scolastici e dei medici condotti che visiteranno le scuole entro il limite della circoscrizione della propria condotta.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.

Nei convitti e negli istituti di istruzione e di educazione le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile provvedere al rigoroso loro isolamento.

Art. 392

Compiti dei medici scolastici

I compiti dei medici addetti alla vigilanza delle scuole sono:

1) eseguire ispezioni almeno una volta al mese nelle scuole loro assegnate; visitare gli alunni e tutte le persone frequentanti le scuole (insegnanti, bidelli) e prendere gli eventuali provvedimenti;
2) visitare per la riammissione a scuola gli alunni assenti da oltre tre giorni o già allontanati per malattia;

3) curare le disinfezioni periodiche di ogni edificio scolastico ed in modo particolare in occasione di malattie infettive, curare ogni altra pratica necessaria per la profilassi delle malattie infettive nelle scuole;
4) compilare per ogni scolaro la scheda biologica e tenerla aggiornata;
5) accertare che tutti gli alunni siano forniti del certificato di vaccinazione antivaiolosa ed antidifterica rilasciato dall'Ufficiale Sanitario;
6) comunicare ai genitori ogni notizia riguardante la salute dei propri figli o prendere contatto con essi attraverso l'assistente sanitaria visitatrice e l'insegnante;
7) svolgere propaganda igienico-sanitaria fra gli insegnanti e gli scolari;
8) presentare mensilmente all'Ufficiale Sanitario i dati statistici riguardanti il servizio e notizie sulla tenuta igienica e funzionale delle scuole;
9) redigere annualmente una relazione sulla edilizia scolastica, sull'attrezzatura e sul personale addetto alla custodia e pulizia delle scuole, facendo proposte, ove occorra, per migliorare le condizioni igienico-ambientali e le attrezzature.

I dirigenti delle scuole pubbliche e private devono coadiuvare il medico scolastico nelle ispezioni suddette e richiederne l'intervento ogni qualvolta le condizioni di salute della scolaresca o fatti speciali lo rendano necessario.

Ogni medico scolastico, prima di iniziare il lavoro presso una scuola si presenterà al Direttore Didattico o ad un suo rappresentante per comunicare il lavoro che farà nella scuola.

Ogni medico scolastico sarà coadiuvato nell'espletamento dei suoi compiti e delle sue funzioni dalle assistenti sanitarie visitatrici.

Art. 393

Obbligo degli insegnanti, dei parenti degli alunni

E' fatto obbligo agli insegnanti ed ai parenti degli alunni assenti per malattia di denunciare alla Direzione della scuola la ragione dell'assenza, non più tardi di tre giorni dall'inizio della malattia stessa.

Art. 394

Allontanamento dalla scuola di persone affette da malattie infettive

Gli alunni, gli insegnanti e gli inservienti degli asili infantili e delle scuole elementari e medie, pubbliche e private, affetti da una delle malattie elencate negli artt. 354 e 356 del presente Regolamento dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che per influenza psichica o per altre ragioni possono riuscire dannose o moleste alla comunità.

Sono da ritenersi dannose alla comunità l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica o convulsiva, le corea, i tic nervosi, l'ozena.

ART. 395

Allontanamento dalla scuola dei conviventi con infermi di malattie infettive

I conviventi con affetti da malattie contagiose verranno allontanati dalla scuola per il numero dei giorni corrispondente al probabile periodo di incubazione delle diverse malattie.

Nel caso però che allo spirare di detto periodo di tempo continui la convivenza con l'ammalato, essi dovranno essere esclusi dai locali scolastici sino a completa guarigione dell'ammalato stesso.

ART. 396

Riammissione alla scuola dei malati e contatti

Gli alunni allontanati dalla scuola per motivi di profilassi oppure rimasti assenti dalle lezioni per oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione, o perchè ammalati, potranno essere riammessi alle scuole solo con il nulla-osta del medico scolastico, che lo rilascerà solo dopo la completa guarigione ed essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni necessarie e dopo trascorso il periodo di tempo che l'Ufficiale Sanitario riterrà necessario a garantire l'assenza di ogni pericolo di diffusione della malattia.

La riammissione alla scuola di persone che erano state allontanate per ragioni profilattiche in base all'art. 2 del regolamento per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, approvato con R.D. 9 ottobre 1921, n. 1931, (perchè conviventi con infermi di malattie infettive) è pure subordinata al nulla-osta dell'Ufficiale Sanitario.

Periodi contumaciali

Di regola, l'allontanamento dalla scuola per malattia o per contatto sarà per ciascuna malattia del seguente numero di giorni:

(Vedi a pag. successiva il prospetto indicativo)

MALATTIA	DURATA DI ALLONTANAMENTO	
	PER MALATTIA	PER CONTATTO
Morbillo (Rosolia)	15 giorni dopo la guarigione clinica (apiressia) e mai meno di 20 giorni dall'inizio della malattia	10 giorni
Scarlattina	40 giorni dall'inizio	7 giorni
Varicella	come per il morbillo	14 giorni o nessun allontanamento
Difterite	3 tamponi negativi	7 giorni e tampone negativo
Pertosse	40 giorni dall'inizio	10 giorni
Parotite	15 giorni dopo la guarigione, mai meno di 20 giorni dall'inizio	20 giorni o nessun allontanamento
Poliomielite	4 settimane dall'apiressia	14 giorni
Tifo - paratifo	3 esami feci negativi	esame feci negativo
Dissenteria	idem	idem
Meningite c. s. c.	2 tamponi negativi	10 giorni e tampone negativo

I periodi sopra indicati potranno variare in più o in meno, caso per caso a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Per le malattie del gruppo che segue, l'Ufficiale Sanitario potrà permettere la riammissione alla scuola con determinate precauzioni da prescrivere di volta in volta:

a) tubercolosi (esclusa la polmonare aperta, la cutanea ulcerosa, l'osteoghiandolare con seni fistolosi);

b) tracoma nella fase non acuta sempre che manchino le scuole per tracomatosi.

Art. 397

Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici

La comparsa di un caso di malattia contagiosa e diffusiva nella famiglia di insegnanti o di inservienti che abitano in edificio scolastico, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario, impone la chiusura della scuola e il pronto isolamento ed allontanamento dell'ammalato, seguito dalle necessarie disinfezioni.

Art. 398

Misure per impedire la diffusione delle malattie parassitarie

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di esigere la pulizia degli alunni e sorveglieranno perchè essi depongano le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, né scambino i vestiti, le penne, i libri ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, con i capelli incolti e con parassiti saranno allontanati dalla scuola.

Art. 399

Chiusura classi e scuole

Il Sindaco, su richiesta dell'Ufficiale Sanitario, potrà ordinare la chiusura temporanea di una classe dove siansi manifestati in breve tempo più casi di malattia contagiosa, ed anche, se necessario, la chiusura dell'intera scuola.

La riapertura della classe o della scuola si farà dopo che sia cessato qualsiasi pericolo di ulteriore diffusione del male e dopo che siano state eseguite le necessarie disinfezioni.

Art. 400

Disinfezione dei locali scolastici

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili e gli istituti di istruzione in genere, devono essere disinfettati almeno una volta all'anno.

La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole di stato e comunali,

mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti all'Ufficio comunale d'Igiene prima dell'apertura annuale dei corsi.

Art. 401

Pulizia dei locali scolastici

I direttori degli istituti pubblici e privati di educazione, sono responsabili della pulizia dei locali che da essi dipendono, e debbono sorvegliare che questa venga fatta secondo le norme del presente Regolamento oltre quelle speciali dettate dall'Ufficio Comunale d'Igiene.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo, durante i quali si procederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.

Art. 402

Norme per la pulizia dei locali scolastici

La pulizia dei locali scolastici dovrà essere fatta ogni giorno fuori dell'orario di lezione e di ricreazione, muovendo i banchi, ove non siano fissi, e previa bagnatura del pavimento, ovvero con panni bagnati se il pavimento è di legno o di altro materiale che consigli tale sistema.

Per la pulitura dei banchi e della cattedra si dovranno usare strofinacci umidi.

CAPO VIII

VACCINAZIONI ANTIVAIOLOSE

Art. 403

Vaccinazione antivaiolosa

L'Ufficio sanitario provvede alla vaccinazione antivaiolosa gratuita ed alla rivaccinazione, a mezzo dei medici condotti.

Le vaccinazioni e le rivaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Riguardo all'obbligo ed alle eventuali esclusioni debbono essere osservate le norme di Legge (art. 266 T.U. Leggi Sanitarie).

Art. 404

Registrazione delle vaccinazioni

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore tra il settimo e il decimo giorno dalla eseguita vaccinazione.

Tutte le vaccinazioni eseguite da medici privati, devono essere notificate all'Ufficio Comunale di Igiene per la registrazione.

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 Comunale di Igiene.

L'Ufficio Comunale di Igiene, mediante apposito elenco dei nati fornitogli dall'Ufficio di Stato Civile ogni semestre, verifica se tutti i nati nel Comune al compimento del 2° anno di età sono stati vaccinati.

Alla fine di ogni semestre, l'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Medico provinciale il prospetto delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite e l'elenco nominativo degli inadempienti.

Art. 405

Responsabilità dei genitori

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni contenute negli articoli precedenti.

Art. 406

Vaccinazioni nelle collettività

I direttori di scuole, istituti, fabbriche, officine, opifici industriali, ecc., o chiunque sia a capo di una collettività di persone, non può accogliere individui che non siano stati rivaccinati all'8° anno di vita ed hanno l'obbligo di fare rivaccinare all'8° 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 IX

VACCINAZIONE ANTITIFICA E ANTIDIFTERICA

Art. 407

Obbligo della vaccinazione antitifica

In base al decreto del Capo del Governo 2-12-1926, per la profilassi del tifo è obbligatoria la vaccinazione antitifica per le seguenti persone:

a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia negli ospedali ed in genere negli istituti e nelle 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 ed allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati, e nelle fabbriche di burro.

La vaccinazione antitifica può essere dichiarata obbligatoria anche con ordinanza del Sindaco da emettersi a norma dell'art. 55 del T.U. 3 marzo

1934, n. 383, della Legge comunale e provinciale, e negli altri casi contemplati dall'art. 2 del decreto citato nel primo comma del presente articolo.

Art. 408

Comunicazione scritta all'Ufficio Sanitario

Qualunque medico che esegua privatamente la vaccinazione antitifica deve darne comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario, indicando insieme alle generalità delle persone vaccinate, la qualità e la provenienza del vaccino e la via di somministrazione.

L'Ufficio Comunale d'Igiene, a richiesta dell'interessato, rilascia il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifica.

Art. 409

Modalità per la vaccinazione antitifica

La vaccinazione antitifica viene attuata con le modalità fissate dalle istruzioni ministeriali annesse al decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926.

Art. 410

Vaccinazione antidifterica

E' resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal 2° al 10° anno di età.

Essa di regola è associata alla vaccinazione antivaiolosa ed è eseguita nel 2° anno di età.

Tale operazione dovrà essere eseguita, con le modalità stabilite nelle norme ministeriali, nei luoghi e nelle ore indicate dal Sindaco.

E' inoltre obbligatoria la vaccinazione antidifterica di richiamo per i bambini che si recano in colonie climatiche o di cura ed è sempre consigliabile per i bambini che hanno subito la vaccinazione da più di tre anni che debbono entrare a far parte di collettività.

Art. 411

Registri delle vaccinazioni antidifteriche

Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte in apposito registro.

L'Ufficio Comunale di Igiene, a richiesta degli interessati, ne rilascerà gratuitamente i certificati relativi.

Il controllo dei vaccinati verrà eseguito come sancito negli ultimi due comma dell'art. 404

Art. 412

Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati

Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite, con le norme e le modalità stabilite dal presente regolamento, anche dai medici privati.

Questi sono tenuti a darne immediatamente notizia all' Ufficio di Igiene, con certificato contenente l'indicazione del giorni in cui sono state eseguite le inlezioni, della qualità della anatomia adoperata, della serie e data di preparazione.

La esenzione dall' obbligo della vaccinazione può essere attestata solamente dai medici comunali.

CAPO X

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 413

Disposizioni sulla vigilanza veterinaria

La materia del presente titolo è disciplinata, oltre che dalle norme contenute negli articoli seguenti, dal T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265; dal Regolamento Generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45; dal Regolamento Polizia Veterinaria 8 febbraio 1954, n. 320, e dalle altre norme e disposizioni di legge in vigore.

Art. 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 animale, è obbligato a farne denuncia al Sindaco.

La denuncia verbale può anche essere fatta al Veterinario Comunale che provvederà ad inoltrare denuncia scritta al Sindaco su apposito modulo.

Art. 415

Malattie infettive e diffusive degli animali soggette a provvedimenti sanitari

Le malattie degli animali, per le quali si applicano le disposizioni del presente Regolamento, sono quelle a carattere infettivo e diffusivo.

Si cosinderano tali le seguenti:

1) afta epizootica;
2) peste bovina;
3) pleuro-polmonite essudativa contagiosa dei bovini;
4) peste suina;
5) rabbia;
6) vaiolo ovino;
7) agalassia contagiosa degli ovini e dei caprini;
8) affezioni influenzali degli equini;
9) anemia infettiva degli equini;
10) influenza dei bovini;
11) tubercolosi clinicamente manifestata:
12) brucellosi dei bovini. dei bufalini. degli ovini. dei caprini e dei suini;
13) mastite catarrale contagiosa dei bovini;

14) carbonchio ematico;
15) carbonchio sintomatico;
16) gastro enterotossiemia;
17) salmonellosi delle varie specie di animali;
18) pasteurellosi dei bovini, dei bufalini (barbone), dei suini e degli ovini;
19) mal rossino;
20) morva;
21) falcino criptococcico;
22) morbo coitale maligno;
23) tricomoniasi dei bovini;
24) rickettsiosi (febbre Q);
25) distomiatosi dei ruminanti;
26) strongilosi polmonare ed intestinale dei ruminanti;
27) rogna degli equini, dei bovini, dei bufalini, degli ovini e dei caprini;
28) malattie del pollame: colera aviare, affezioni pestose, diftero-vaiolo, tifosi aviare, pullorosi;
29) malattie delle api: peste europea, peste americana, nosemiasi, acariasi;
30) malattie dei pesci: plerocercosi, missoboliasi;
31) mixomatosi dei conigli e delle lepri;
32) ipodermosi bovina;
33) affezioni dell'apparato respiratorio dei polli: così detta malattia respiratoria cronica, bronchite infettiva, corizza contagiosa. faringo tracheite infettiva.

CAPO XI

MISURE DI PROFILASSI GENERALE

Art. 416

Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame

Il Veterinario Comunale appena venuto a conoscenza delle manifestazioni dei casi di malattia di cui all'articolo 415, provvede all'accertamento della diagnosi.

Esegue altresì l'inchiesta epizootica e propone per iscritto al Sindaco le misure atte ad impedire la diffusione della malattia e ne vigila l'esecuzione.

Inoltre, in attesa delle relative disposizioni da adottarsi dal Sindaco ai sensi dell'articolo seguente. comunica per iscritto le istruzioni necessarie al proprietario o al detentore dell'animale.

Il Sindaco. con apposita ordinanza da notificarsi per iscritto ai detentori di animali, dispone l'applicazione di tutte o di parte delle seguenti misure. secondo la natura della malattia ed il modo di trasmissione:

a) numerazione per specie e categoria degli animali esistenti nei ricoveri e nelle località infette;
b) isolamento degli animali ammalati o sospetti dai sani e custodia da parte dei detentori degli animali morti, in attesa degli ulteriori provvedimenti;

c) sequestro degli animali nei ricoveri o nel luogo infetto con la prescrizione tassativa di:
   1) impedire l'accesso a persone estranee e di tenere lontani cani, gatti ed animali da cortile;
   2) di tener chiusi i ricoveri e di spargere largamente sulla soglia e per un tratto all'esterno sostanze disinfettanti;
   3) di impedire ogni contatto del personale di custodia con animali dei luoghi vicini;
   4) di non trasportare fuori del luogo infetto, animali da corte, foraggi, attrezzi, letame ed altri oggetti atti alla propagazione della malattia;
   5) di non abbeverare gli animali in corsi di acqua o in vasche con essi comunicanti;
d) disinfezioni accurate dei ricoveri e degli altri luoghi infetti;
e) trattamento idoneo, secondo i mezzi a disposizione, delle spoglie di animali, del letame e dei materiali comunque inquinati mediante infossamento, sterilizzazione, cremazione o denaturazione con sostanze chimiche;
f) precauzioni necessarie per l'incolumità delle persone, nei casi di malattie trasmissibili all'uomo.

Se gli animali, colpiti da malattie infettive e diffusive, o sospette di esserlo, sono stati introdotti da altro Comune prima che sia trascorso il periodo di incubazione della malattia, il Sindaco ne informa subito il Comune di provenienza.

Il Sindaco dispone inoltre indagini per accertare se nei giorni precedenti alla comparsa della malattia furono allontanati animali dal luogo infetto e per quale destinazione.

Se gli animali sono stati trasferiti in altri Comuni deve essere data urgente comunicazione alle competenti autorità comunali.

Analoghe indagini e comunicazioni devono farsi per il foraggio, il letame, gli attrezzi e gli altri oggetti eventualmente asportati dal luogo infetto.

Nei casi di afta epizootica, di peste suina, di vaiolo ovino, di agalassia contagiosa degli ovini e dei caprini, di colera aviare, di affezione pestosa aviare e di rogna degli ovini, il Sindaco, a completamento dei provvedimenti indicati nel presente articolo, emana l'ordinanza di « zona infetta ».

Qualora il Sindaco non provveda tempestivamente, il Veterinario Provinciale interviene con propria ordinanza.

Nell'ordinanza di « zona infetta » devono essere indicati i limiti della zona stessa entro la quale devono applicarsi, in tutto o in parte, le seguenti misure:

a) numerazione di tutti gli animali esistenti nella zona appartenenti alla specie ricettiva all'infezione;
b) apposizione di tabelle indicanti la malattia ai limiti della zona infetta, nonchè sulle porte di ogni ricovero infetto situato entro detta zona;
c) estensione a tutta la zona del divieto di abbeverare gli animali di cui alla lettera a) in corsi di acqua o in vasche con essi comunicanti;

qualsiasi materiale possibile vettore dell'agente patogeno;
e) divieto di introdurre nella zona animali ricettivi ad eccezione di quelli destinati all'immediata macellazione;
d) divieto di trasferire fuori di tale zona gli animali di cui alla lettera a) e
f) sospensione dei mercati e regolamentazione del traffico e del commercio degli animali;
g) disciplina della monta, del pascolo, delle macellazioni e dell'impiego al lavoro degli animali.

La zona infetta può essere dichiarata anche in seguito a manifestazioni di carbonchio ematico, mal rossino, morva, affezioni influenzali ed anemia infettiva degli equini e di morbo coitale maligno, allorchè tale provvedimento sia ritenuto necessario per impedire il contagio.

Nei casi di peste bovina e di pleuro-polmonite essudativa contagiosa dei bovini, l'ordinanza di zona infetta è emanata sempre dal Veterinario Provinciale.

Art. 417

Distruzione di animali morti

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

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

Art. 418.

Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame

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

Art. 419

Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito

Le stalle di sosta e di deposito annesse al mattatoio o al mercato e le altre stalle pubbliche, dove si tengono temporaneamente gli animali, restano sotto la vigilanza del Veterinario Comunale.

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

Art. 420

Vigilanza sui mercati, fiere ed esposizioni di bestiame

I mercati, le fiere e le esposizioni di animali sono soggetti a vigilanza veterinaria, allo scopo di prevenire la propagazione di malattie infettive e diffusive.

Art. 421

Requisiti degli abbeveratoi

Per le manualità occorrenti alla visita del bestiame condotto al mercato, il Veterinario si varrà dell'aiuto esclusivo dei conduttori relativi.

Gli abbeveratoi pubblici e quelli delle stalle di sosta, degli alberghi e trattorie, nonchè dei locali dei negozianti di bestiame, sono sotto la vigilanza del Veterinario Comunale.

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

CAPO XII

MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 422

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

Appena sarà fatta denuncia di affezione morbo-farcinosa, di rabbia, di carbonchio, di afta e di altre malattie trasmissibili dagli animali all'uomo, l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario Comunale faranno tutte le indagini atte a rintracciarne le origini e prenderanno gli opportuni provvedimenti di polizia veterinaria atti ad impedire il propagarsi del contagio ed a salvaguardare l'incolumità delle persone.

CAPO XIII

NORME PER LA DETENZIONE E LA CUSTODIA DEI CANI E MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

Art. 423

Notifica e registrazione - Disposizioni per la detenzione dei cani

I cani esistenti nell'ambito del territorio comunale, compresi quelli esenti da imposta, devono essere notificati, da parte dei possessori, all'Ufficio comunale per la registrazione ai fini della vigilanza sanitaria e per l'applicazione della tassa sui cani.

A tale scopo deve essere riportato in apposito registro, oltre alle generalità del possessore, anche lo stato segnaletico degli animali rilevato dal Veterinario comunale.

All'atto della denuncia deve essere consegnato ai possessori una speciale piastrina che va applicata al collare di ciascun cane.

I possessori debbono munire di idonea museruola i cani non tenuti al guinzaglio quando li conducono o li lasciano circolare nelle vie o in altro

luogo aperto al pubblico. I cani di indole aggressiva quantunque muniti di museruola, non possono circolare se non tenuti al guinzaglio.

I possessori debbono munire altresì di idonea museruola i cani, anche se tenuti al guinzaglio, quando li conducono in locali pubblici, nei pubblici mezzi di trasporto e nelle vie maggiormente frequentate.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani delle Forze Armate o delle Forze di Polizia quando sono utilizzati per servizio e convenientemente vigilati; i cani da guardia soltanto entro i limiti dei luoghi da sorvegliare, purchè non aperti al pubblico; i cani da pastore e quelli da caccia, quando vengono rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia alla distanza di almeno un chilometro dalle abitazioni urbane e trattasi di località sfornita di recinto capace di impedire la libera uscita del cane.

Sono concessi dal Sindaco, previo parere del Veterinario Comunale, temporanei esoneri dall'obbligo della museruola nei casi in cui la museruola stessa arrecherebbe danno ai cani per motivi patologici, anatomici o fisiologici. I cani esonerati debbono essere vaccinati contro la rabbia e condotti al guinzaglio. Sono esclusi dall'esonero i cani palesemente mordaci.

Art. 424

Accalappiamento

I cani vaganti, trovati senza la prescritta museruola, devono essere accalappiati e sequestrati nel canile comunale.

I cani sequestrati possono venire riscattati nel termine di giorni tre da quello successivo alla cattura, a condizione:

a) che non ci sia alcun sospetto di rabbia canina;

b) che si sia ottemperato alle disposizioni del presente Capo relative alla denuncia e al pagamento della tassa;

c) che sia avvenuto il versamento della contravvenzione, del prezzo del mantenimento o delle cure fatte.

Trascorsi tre giorni senza che i legittimi possessori li abbiano reclamati o ritirati, i cani sequestrati devono essere uccisi con metodi eutanasici, ovvero concessi ad istituti scientifici o ceduti a privati che ne facciano richiesta, salvo i casi previsti dall'art. 86, 87, 90 del Regolamento Polizia Veterinaria 8-2-1954, n. 320 (R.P.V.).

Ogni canile deve avere un registro di carico e scarico nel quale devono essere annotati tutti i cani e relativi dati segnaletici.

Quando il cane catturato risulta provvisto di piastrina deve essere avvisato il proprietario.

Il servizio dell'accalappiamento dei cani e quello del canile comunale vengono espletati sotto la sorveglianza sanitaria del Veterinario comunale.

Art. 425

Doveri dei detentori del cani

Ai detentori dei cani è fatto obbligo di sorvegliare costantemente lo stato sanitario dei propri animali e di denunciare immediatamente all'Autorità comunale qualsiasi segno, anche solo sospetto, che possa essere attribuito alla rabbia e di provvedere, in attesa del Veterinario comunale, a che l'animale non possa nuocere a persone o ad altri animali e non possa fuggire.

Tutte le volte che si possa farlo senza pericolo, occorre evitare l'uccisione dell'animale, soprattutto quando questi ha aggredito persone.

Art. 426

Notifiche fra l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario Comunale

Le denuncie dei proprietari e detentori di animali di cui al precedente articolo 425, quelle concernenti casi di rabbia accertata o sospetta, notificati dalle altre persone indicate nell'art. 2 del R.P.V., quelle concernenti casi di idrofobia o anche di semplice morsicatura nelle persone, presentate dai medici, debbono essere subito comunicate dall'Ufficiale Sanitario al Veterinario comunale per le indagini veterinarie.

Il Veterinario Comunale riferirà all'Ufficiale Sanitario i risultati delle indagini esperite, anche indipendentemente dalle denuncie, e propone al Sindaco l'adozione dei provvedimenti previsti dal R.P.V.

Art. 427

Provvedimenti per i cani ed i gatti che hanno morsicato

I cani ed i gatti che hanno morsicato persone o animali, ogni qualvolta sia possibile catturarli, devono essere isolati e tenuti in osservazione per 10 giorni nei canili comunali. L'osservazione a domicilio può essere autorizzata su richiesta del possessore soltanto se non risultano circostanze epizoologicamente rilevanti ed in tal caso l'interessato deve dichiarare di assumersi la responsabilità della custodia dell'animale e l'onere per la vigilanza da parte del Veterinario Comunale.

Alla predetta osservazione ed all'isolamento devono essere sottoposti i cani ed i gatti che, pur non avendo morsicato, presentano manifestazioni riferibili all'infezione rabida nonchè, in sede opportuna, gli altri mammiferi che presentano analoghe manifestazioni. Ai fini della diagnosi anche questi animali non devono essere uccisi se il loro mantenimento in vita può essere assicurato senza pericolo.

Durante il predetto periodo di osservazione gli animali non devono essere sottoposti a trattamenti immunizzanti.

Nei casi di rabbia conclamata il Sindaco ordina l'immediato abbattimento degli animali.

Qualora, durante il periodo di osservazione, l'animale muoia o venga ucciso prima che il Veterinario abbia potuto formulare la diagnosi, si procede agli accertamenti diagnostici di laboratorio.

E' vietato lo scuoiamento degli animali morti per rabbia, i quali devono essere distrutti ai sensi dell'art. 10, lettera e), del R.P.V.

Il luogo dove è stato isolato l'animale deve essere disinfettato.

Art. 428

Provvedimenti per i cani ed i gatti e gli altri animali morsicati

I cani ed i gatti morsicati da altro animale riconosciuto rabido o fuggito o rimasto ignoto devono, di regola, essere subito soppressi con provvedimento del Sindaco semprechè non debbano prima sottostare al periodo di osservazione di 10 giorni per avere, a loro volta, morsicato persone o animali.

Tuttavia su richiesta del possessore, l'animale, anzichè essere abbattuto, può essere mantenuto sotto sequestro, a spese del possessore stesso, nel canile municipale o in altro locale stabilito dall'Autorità Comunale dove non possa nuocere, per un periodo di mesi 6 sotto vigilanza sanitaria.

Allo stesso periodo di osservazione devono sottostare i cani ed i gatti contaminati o sospetti di essere stati contaminati da altro animale ritenuto rabido.

I cani ed i gatti morsicati da animali sospetti di rabbia sono sottoposti a sequestro per soli 10 giorni se durante questo periodo l'animale morsicatore si è mantenuto sano.

Nel caso che l'animale venga sottoposto a vaccinazione antirabbica post-contagio da iniziarsi non oltre 5 giorni per ferite alla testa e non oltre 7 giorni negli altri casi dal sofferto contagio, il predetto periodo di osservazione può essere ridotto a mesi 3 o anche a mesi due se l'animale si trova nel periodo di protezione antirabbica vaccinale precontagio.

Durante il periodo del trattamento antirabbico post-contagio l'animale deve essere ricoverato nel canile municipale o presso istituti universitari o zooprofilattici.

I cani e i gatti morsicati possono essere spostati, con le norme degli articoli 14 e 15 del R.P.V., durante il periodo di osservazione, soltanto entro 7 giorni dalla sofferta morsicatura.

Qualora durante il periodo di osservazione il cane o il gatto muoia o venga ucciso, si procede in conformità di quanto previsto dai commi 5°, 6°, 7° del presente articolo.

Gli equini, i bovini, i bufalini, gli ovini, i caprini ed i suini morsicati da animali riconosciuti rabidi o rimasti ignoti devono sottostare ad un periodo di osservazione di mesi 4, durante il quale gli equini, i bovini, i bufalini possono essere adibiti al lavoro purchè posti in condizione di non nuocere alle persone.

La disposizione prevista dal 4° comma del presente articolo è applicabile anche per gli animali delle specie sopraindicate.

Il latte prodotto durante il periodo di osservazione è ammesso al consumo soltanto previa bollitura.

Gli animali in osservazione non possono essere spostati senza autorizzazione del Sindaco, da concedersi per imperiose esigenze di pascolo o per lavori agricoli o per macellazione quando questa sia consentita, giusta le disposizioni vigenti in materia.

Se durante il periodo di osservazione l'animale per qualsiasi motivo viene abbattuto o muore dopo il 5° giorno, deve essere interamente distrutto con il divieto di scuoiamento.

Le disposizioni del presente articolo sono applicabili, in quanto possibile, nei confronti degli animali di altra specie.

Art. 429

Lotta contro la rabbia

Per la lotta contro la rabbia degli animali si osservano le norme speciali contenute nel Titolo II del R.P.V. e le istruzioni ad esse relative, impartite dalle superiori Autorità sanitarie.

CAPO XIV

DISINFEZIONE E PULIZIA AUTOVEICOLI

Art. 430

Gli autoveicoli che hanno trasportato animali devono essere puliti, lavati e disinfettati subito dopo lo scarico. Se nel luogo ove questo avviene non esistono adeguati mezzi per compiere dette operazioni, l'autoveicolo deve essere condotto vuoto alla propria autorimessa o ad altra convenientemente attrezzata o nei posti di disinfezione stabiliti dal Comune.

Gli autoveicoli non disinfettati devono portare all'esterno un cartello bianco con la scritta « da disinfettare ». A comprovare la avvenuta disinfezione viene applicato sugli autoveicoli un cartello giallo con la scritta « disinfettato » e sul quale devono essere apposti la data ed il timbro dell'impresa che ha eseguito l'operazione.

La disinfezione degli autoveicoli nei casi in cui ricorrono le circostanze previste dall'art. 32 del R.P.V., deve essere eseguita prima del carico, sotto la vigilanza del Veterinario comunale.

L'incaricato della vigilanza deve apporre sul cartello con la scritta « disinfettato » il bollo del Comune, la data e la propria firma.

Nel caso di trasporto di animali infetti, a prova dell'avvenuta disinfezione, il Veterinario incaricato della vigilanza redige verbale conforme al mod. II allegato al R.P.V.

TITOLO V

Polizia mortuaria

CAPO I

LEGISLAZIONE

Art. 431

Regolamento di polizia mortuaria

La materia del presente Titolo è disciplinata, oltre che dalle norme contenute negli articoli seguenti, dal Regolamento di Polizia mortuaria R.D. 21 dicembre 1942, n. 1880.

CAPO II

DENUNCIE

Art. 432

Obbligo della denuncia delle cause di morte

I medici devono, in ogni caso di morte di persona da essi assistita, denunciare all'Ufficiale di Stato Civile, su appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune, la malattia che, secondo la loro scienza e coscienza, ne è stata la causa.

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

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

Art. 433

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 un cadavere in qualsiasi luogo, sia pubblico che privato, è tenuto ad informarne immediatamente l'autorità municipale o di pubblica sicurezza, affinchè sia provveduto al trasporto alla camera mortuaria comunale.

Deve pure riferire quelle notizie e circostanze che possono giovare per stabilire la causa della morte.

Chiunque rinviene membra o pezzi di cadavere o anche soltanto ossa umane, deve immediatamente informarne il Sindaco, il quale deve farle visitare dall'Ufficiale Sanitario o da un medico condotto, le parti rinvenute e darne denuncia all'autorità giudiziaria e a quella di P.S.

Art. 434

Accertamento della morte

In tutti i casi di decesso, la morte deve essere accertata, non prima di 15 ore dal decesso, da un medico condotto.

Per i decessi negli Istituti ospedalieri, disimpegnano la funzione dello 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.

Art. 435

Denuncia per cause criminose e malattie infettive

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

Nei casi di morte per cause indicate nel comma *a*) e *b*) dell'art. 354 il medico visitatore deve farne denuncia all'Ufficio comunale d'Igiene.

Uguale denuncia deve essere fatta per i casi di morte dovuta ad altre malattie diffusive indicate con speciali ordinanze dell'Autorità Sanitaria.

CAPO III

PERIODO DI OSSERVAZIONE

Art. 436

Durata del periodo di osservazione

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

In caso di morte improvvisa o quando si abbiano dubbi di morte apparente l'osservazione deve essere protratta sino a 48 ore, salvo che il medico necroscopo non accerti prima segni di iniziale putrefazione del cadavere.

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 su 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.

Art. 437

Custodia di cadaveri

Nel periodo di osservazione i cadaveri non possono esser rimossi e devono rimanere in condizioni da permettere eventuali manifestazioni di vita.

Art. 438

Depositi di osservazione

Il Comune provvede al trasporto fino al deposito di osservazione ed alla custodia dei cadaveri delle seguenti categorie 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) sconosciute, di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento.

L'osservazione o custodia dovrà essere effettuata in apposito locale, distinto dalla comune camera mortuaria.

CAPO IV

TRASPORTO DELLE SALME

Art. 439

Obbligo della cassa

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

I cadaveri non possono essere racchiusi nella cassa prima che siano trascorse 24 ore dall'avvenuto decesso.

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

Il Comune provvede alla concessione gratuita della cassa ai soli poveri.

Art. 440

Casse per inumazione e tumulazione

Le casse per le inumazioni devono essere di legno di abete con coperchio chiuso a vite, sul quale devono essere scritti 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.

Entrambe le casse devono corrispondere ai requisiti di cui al seguente articolo 441.

Art. 441

Casse per trasporti fuori Comune

Per i trasporti fuori 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 della cassa metallica non deve essere inferiore a mm. 0,7 se è in zinco; a mm. 1,5 se di piombo.

Lo spessore delle pareti della cassa di legno non deve essere minore di cm. 4.

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

Le intersecazioni delle diverse faccie della cassa saranno riunite con incastri 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.

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.

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

Le casse per trasporto di cadaveri fuori del Comune, predisposte come indicato nei comma precedenti devono, inoltre, a garanzia della chiusura, portare sigilli di ceralacca postivi a cura dell'Ufficiale Sanitario o di un suo delegato.

Se il trasporto si effettua in un Comune che disti meno di 25 km. e salvo che trattisi di decesso per malattie infettive e diffusive, e sempre che il trasporto stesso dal luogo del deposito della salma al cimitero possa farsi direttamente con idoneo carro mortuario, il trasporto può essere autorizzato con la sola cassa di legno.

Art. 442

Trasporto dei cadaveri

Trascorse 24 ore dal decesso, e, comunque, non oltre 48 ore, previo nulla-osta dell'Ufficiale di Stato Civile e sotto la vigilanza comunale, si provvede al trasporto dei cadaveri, già composti e rinchiusi nella cassa, alla camera mortuaria del cimitero.

Il Comune, su richiesta dei congiunti ed a loro spese, autorizza il trasporto del cadavere, chiuso nella cassa, dalla abitazione alla Chiesa, nella quale, il cadavere potrà sostare soltanto il tempo necessario per le comuni esequie religiose.

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

A tale fine gli interessati devono tempestivamente informare l'Ufficio comunale d'Igiene, in modo che 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 e sotto la vigilanza del Comune, il quale fissa l'ora e l'itinerario di ogni trasporto.

Art. 443

Speciali onoranze funebri

Quando le famiglie intendono tributare ai defunti speciali onoranze funebri, l'Ufficiale Sanitario, salvo il disposto del secondo comma del precedente articolo 442 può autorizzare la permanenza del cadavere in apposi locale, anche attiguo alla Chiesa, rispondente alle norme stabilite dall'art. 9 del Regolamento di Polizia mortuaria, approvato con R.D. 21 dicembre 1942, n. 1880, semprechè il cadavere stesso sia chiuso in cassa metallica e non si tratti di individui morti in seguito a malattie contagiose.

L'Ufficiale Sanitario accerterà che il feretro si trovi nelle condizioni di chiusura prescritte dal presente Regolamento.

Art. 444

Trasporto di morti per malattie contagiose

Quando la morte è dovuta ad una delle malattie infettive diffusive comprese nell'apposito elenco pubblicato dal Ministero dell'Interno, il cadavere, trascorso il periodo di osservazione, deve essere deposto nella cassa con gli indumenti di cui è rivestito e avvolto in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante.

E' consentito di rendere al defunto le estreme onoranze, osservando le prescrizioni dell'Autorità Sanitaria salvo che il Prefetto non le vieti nella contingenza di manifestazione epidemica della malattia che ha causato la morte.

Art. 445

Trasporto di salme fuori Comune

Non è permesso il trasporto di salme fuori del Comune, come pure non si ricevono salme provenienti da altri Comuni, senza l'autorizzazione del Sindaco del Comune nel quale è avvenuto il decesso.

L'introduzione di salme provenienti dall'estero deve essere autorizzata dal Prefetto.

Art. 446

Iniezioni conservative

Per i trasporti fuori Comune, in località che col mezzo di trasporto prescelto si raggiunga dopo 24 ore, e per qualunque distanza nel periodo dal 1° maggio al 30 settembre, oltre l'osservanza delle prescrizioni di cui agli articoli precedenti, si deve esigere che il cadavere sia iniettato nella cavità toracica e nella cavità adominale con almeno un litro di soluzione di sublimato corrosivo al 3 per mille, o di acido fenico al 5% o di formalina al 30%, e che sia avvolto con un lenzuolo imbevuto di una delle dette soluzioni disinfettanti.

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

ART. 447

Salme provenienti da fuori Comune

Qualora arrivi nel Comune un cadavere proveniente da altro Comune o dall'estero, l'Ufficiale Sanitario dovrà constatare le condizioni del feretro e soltanto se queste saranno conformi alle disposizioni di legge, autorizzerà il seppellimento o la tumulazione.

CAPO V

SEPOLTURE

ART. 448

Cimitero

Ogni salma deve essere sepolta nel cimitero comunale, salvo i casi speciali previsti dalla Legge.

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

ART. 449

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.

ART. 450

Inumazioni

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

Per l'inumazione non è permesso l'uso di casse metalliche o di altro materiale non facilmente decomponibile.

Le casse metalliche nelle quali siano racchiusi cadaveri destinati all'inumazione, dovranno essere messe, mediante tagli, in condizione da permettere una normale decomposizione dei cadaveri stessi.

ART. 451

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.

L'Ufficio comunale Servizi Cimiteriali dovrà constatare che il feretro da tumulare sia conforme al disposto del 2° e 3° comma dell'art. 440.

ART. 452

Distruzione di casse e fiori

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

Nella stessa maniera debbono distruggersi, quando siano essicati, i fusti dei fiori che sono collocati nei campi di inumazione e sui sepolcri privati.

CAPO VI

RIMOZIONE DELLE SALME

ART. 453

Distinzioni delle esumazioni

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie. Le prime hanno luogo quando, trascorso un 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, hanno luogo 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.

ART. 454

Esumazioni ordinarie

Per procedere all'esumazione ordinaria non occorre alcun ordine o permesso speciale, ma, dell'esumazione, sarà sempre dato avviso agli interessati, possibilmente mediante comunicazione personale, e, in ogni caso, mediante pubblicazione all'albo pretorio e nei luoghi consueti.

Di regola, si provvede all'esumazione contemporanea delle salme di un determinato riquadro del campo di inumazione comune, trascorso un decennio dall'inumazione dell'ultima salma compresa nel riquadro stesso; ma, in caso di necessità, all'esumazione di singole salme, secondo l'ordine cronologico di inumazione, potrà provvedere anche il custode del cimitero, sotto la

propria responsabilità e sempre dopo trascorso il decennio di inumazione delle salme da esumare.

Art. 455

Raccolta di ossa

Nelle escavazioni del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinvengono devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, salvo che eventuali interessati non facciano domanda di raccoglierle 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.

Art. 456

Esumazioni straordinarie

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

Nel primo caso, bisogna osservare tutte le prescrizioni dettate dall'Ufficiale Sanitario ed inscrite nella 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 tale operazione devono sempre assistere, oltre all'Ufficiale Sanitario, il custode del cimitero e due testimoni.

Art. 457

Limiti alle esumazioni

Non può autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di individuo morto per malattia infettiva contagiosa, se non trascorsi due anni dalla morte.

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

Art. 458

Estumulazioni

Il Sindaco può autorizzare, dopo qualsiasi periodo di tempo ed in qualunque mese dell'anno, l'estumulazione dei feretri destinati ad essere trasportati in altra sede, purchè l'Ufficiale Sanitario constati la perfetta tenuta del feretro e dichiari che il trasferimento in altra sede può farsi senza alcun pregiudizio per la pubblica salute.

I feretri estumulati e non destinati ad essere trasportati in altra sede, devono essere inumati dopo aver praticato nella cassa metallica una opportuna apertura al fine di consentire la ripresa del processo di mineralizzazione del cadavere.

TITOLO VI

Disposizioni finali e penalità

Art. 459

Applicazione del regolamento

Il presente regolamento entrerà in vigore dopo che, approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa, sarà stato pubblicato per quindici giorni consecutivi all'Albo Pretorio del Comune.

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

Art. 460

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 generali in vigore.

Art. 461

Penalità

Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono un reato contemplato dal codice penale o da altre leggi o regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli articoli da 106 a 110 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale, aprovata con R.D. 8 marzo 1934, n. 383, e successive modificazioni, con ammenda sino a L. 8.000.

Art. 462

Provvedimenti d'urgenza

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingenti ed urgenti determinati da ragioni di igiene, anche se non previsti dal presente Regolamento, può agire con provvedimenti di ufficio a norma della Legge Comunale e Provinciale (art. 153 T.U. del 1915 e art. 55 T.U. del 1934).

Art. 463

Concessione di proroghe

E' in facoltà del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere proroghe, non superiori però ad un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.