

Regolamento di igiene

Titolo I

Ordinamento dell' Ufficio - Disposizioni generali

Capo I

ATTRIBUZIONI DELL' UFFICIO COMUNALE D' IGIENE

Art. 1

Autorità ed Organi sanitari

L' Ufficiale Sanitario, quale organo periferico del Ministero della Sanità, ai sensi dell' art. 4 della legge 13-3-1958, n. 296, provvede, a mezzo dell' Ufficio Comunale di Igiene che egli dirige, alla vigilanza della sanità pubblica ed all' osservanza delle leggi, dei regolamenti e delle altre disposizioni in materia igienico-sanitaria nel territorio del Comune.

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

Art. 2

L' Ufficiale Sanitario

L' Ufficiale Sanitario, oltre a quanto è obbligato a termini dell' art. 40 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, dell' art. 2 del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264 e dei vari regolamenti statali, deve:

- a) vigilare sull' applicazione del presente regolamento e sull' osservanza dei provvedimenti in materia sanitaria e d' igiene e tenerne informato il Medico Provinciale ed il Sindaco;
- b) dirigere e sorvegliare i servizi municipali che hanno attinenza all' igiene ed alla sanità;
- c) sovrintendere al personale addetto all' Ufficio comunale d' Igiene, destinandolo all' esplicazione dei diversi servizi a seconda dei bisogni;
- d) vigilare su tutti i servizi sanitari comunali, estendendo il relativo controllo sul personale addetto.

Art. 3

Tenuta dei registri delle professioni ed arti sanitarie e delle attività sottoposte a vigilanza

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

- 1) degli esercenti le professioni sanitarie;
- 2) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie, anche se temporaneamente esercitate;
- 3) degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
- 4) degli esercenti il baliatico;
- 5) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- 6) dei barbieri e parrucchieri, manicure, pedicure e similari;
- 7) del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- 8) del personale addetto alla produzione e commercio del latte;

- 9) dei panettieri, pastai e pasticceri;
- 10) dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni;
- 11) degli alberghi, pensioni, locande, affittacamere e simili.

Capo II
ASSISTENZA MEDICO - CHIRURGICA - OSTETRICA
E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DI MEDICINALI
AI POVERI

Art. 4
Assistenza ai poveri

A termine dell'art. 4 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, il Comune provvede all'assistenza medico - chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali per gli iscritti nell'elenco degli ammessi all'assistenza gratuita.

Art. 5
Condotte mediche ed ostetriche

Per il servizio di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, il territorio comunale è diviso in condotte mediche e condotte ostetriche, cui sono preposti medici-chirurghi condotti e ostetriche condotte. Apposito regolamento, redatto ed approvato in conformità dell'art. 66 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, determina il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei medici - chirurghi e delle ostetriche, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

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

Art. 6
Assistenza Sanitaria

Il Comune ha l'obbligo di procedere alla formazione di uno speciale ed unico elenco degli aventi diritto all'assistenza medico - chirurgica ed ostetrica gratuita. Agli iscritti nell'elenco predetto il Comune è tenuto a somministrare gratuitamente anche i medicinali loro occorrenti.

Le norme per la formazione e la tenuta dell'elenco degli assistiti ammessi all'assistenza gratuita sanitaria ed alla somministrazione gratuita dei medicinali sono fissate in apposito regolamento, nel quale sono inoltre stabilite le modalità e le condizioni alle quali devono attenersi i farmacisti per tale servizio.

Capo III
SERVIZI DI VIGILANZA

Art. 7
Ispezioni sanitarie

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

Chi compie le ispezioni igienico-sanitarie è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco; ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, stabilimenti di industrie alimentari, opifici ed ove si compie lavoro in comune, istituti di ricovero in genere, nei teatri, cinematografi ed altri locali destinati a pubblici spettacoli ovvero a riunioni, feste e divertimenti ed in ogni luogo nel quale si eserciti o si sospetti venga esercitata attività sottoposta a vigilanza sanitaria o che possa influire sull'igiene e sanità pubblica o sull'igiene del lavoro.

Art. 8 **Verbale di contravvenzione**

Chi provvede all'ispezione sanitaria, quando riscontra comportamenti di contravvenzione, deve redigere apposito verbale a termine del T.U. legge comunale e provinciale.

Art. 9 **Sequestri e contravvenzioni**

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

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

Qualora le sostanze sequestrate siano putrefatte o in stato di incipiente putrefazione, avariate o invase da parassiti e non se ne possa permettere l'utilizzazione, l'Ufficiale Sanitario dispone la distruzione ai sensi dell'art. 16 della legge 30-4-1962, n. 283.

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

Art. 10 **Sostanze sospette e prelievo di campioni e provvedimenti conseguenti**

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

Dalle sostanze da sottoporsi ad analisi, si preleva il numero di 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.

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 riceverlo, si fa constatare nel 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 indicando le ragioni addotte.

Art. 11

I campioni prelevati debbono essere trasmessi al Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi nel più breve tempo possibile per i provvedimenti di competenza ai sensi dell'art. 1 della legge 30-4-1962, n. 283.

Art. 12
Ispezioni sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate

Quando dalle analisi di campioni sospetti, prelevati dall'Ufficio o portati da privati, risulti che le sostanze siano alterate o adulterate, o che comunque violino una vigente disposizione, come pure in tutti i casi nei quali l'Ufficio di Igiene abbia notizia della vendita dei 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 dichiara di aver acquistato le sostanze, se tale luogo si trovi nel territorio del Comune.

Qualora il luogo di provenienza sia fuori del Comune, l'ufficiale Sanitario 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
Divieto per il personale di vigilanza

Al personale addetto ai servizi di ispezione proibito:

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

Capo IV
VIGILANZA SULL' ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

Art. 14
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, a termine dell'art. 100 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dell'art. 65 del Regolamento generale 3 febbraio 1901, n. 45; della legge 6 gennaio 1931, n. 99 e dell'art. 3 del R.D. 31 maggio 1928, n. 1334, fare registrare il titolo all'Ufficio Comunale d'Igiene.

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

E' fatto 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' Ufficiale Sanitario denuncerà all' Autorità Giudiziaria chiunque eserciti abusivamente professioni sanitarie ed affini, dandone comunicazione al Medico Provinciale.

Art. 15
Ambulatori e stabilimenti balneari

L'esercizio degli ambulatori medici e diagnostici, non costituenti lo studio privato del medico; degli

ambulatori veterinari e degli stabilimenti balneari, deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale, per quanto di rispettiva competenza.

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

Art. 16

Licenza di commercio di presidi medico-chirurgici

La licenza di commercio per la vendita di presidi medico - chirurgici 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 preponga alla vendita altra persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Art. 17

Registro degli aborti e dei parti

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

Entrambi i registri debbono essere presentati dall'ostetrica alla fine di ciascun mese (cioè il primo giorno feriale del mese successivo) all'Ufficiale Sanitario che vi appone il proprio visto.

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

Il contenuto del registro dei parti e quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quando è disposto dall'art. 5 della legge 23 giugno 1927, n. 1070.

Art. 18

Assistenza ai parti

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

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

Art. 19

Denunce di deformità e lesioni

I medici-chirurghi o le ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto, devono denunciare al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario la nascita di ogni infante deforme, entro due giorni.

Art. 20

Operazioni dell'arte sanitaria e vendita di presidi medico - chirurgici e di oggetti sanitari sul suolo pubblico

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

Art. 21

Pubblicità sanitaria

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

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

Titolo 11

Igiene del suolo e delle abitazioni

Capo I

SUOLO PUBBLICO E ACQUE SUPERFICIALI

Art. 22

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 o 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 1.000 metri 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 i quali debbono distare almeno 1.000 metri dall'abitato, con l'osservanza dell'art. 24 della legge 20-3-1941, n. 366.

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. 23

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 prospiciente la loro proprietà e provvedere ad asportare le immondizie.

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

Lo scarico di legna e carbone sul suolo pubblico può compiersi 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. 24

Battitura e spolveratura di oggetti

Sul suolo pubblico o aperto al pubblico è vietato battere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico, dopo le ore 8.

Art. 25

Scolo delle acque meteoriche

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

Art. 26

Immissione nei corsi d'acqua e nei fossi stradali

(articolo abrogato)

Art. 27

Gettito di materiale nei corsi d'acqua

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

Art. 28

Deflusso delle acque

Ferme le disposizioni della legge sulle acque, è vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi genere. specie provenienti dalle case di abitazione, dagli esercizi, laboratori, 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, innalzandosi, possano rendere umido il terreno superficiale.

E' pure vietato di sbarrare e altresì intercettare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione sanitaria comunale.

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori o delle opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato primitivo 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 a scopo agricolo o industriale, fatta eccezione per quanto è disposto negli articoli che seguono, devono avere le pareti e il fondo fatti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Ogni precauzione ed ogni mezzo di disinfezione 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. 29 **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. 30 **Irrigazione a scopo agricolo - Concimazione e disinfezione con sostanze tossiche**

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

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

Art. 31 **Cave**

E' vietato aprire od esercitare cave di prestito o scavi di prelevamento di materiali, senza la licenza prescritta dall'art. 327 T.U. delle leggi sanitarie.

Il parere del Sindaco, se richiesto dal Medico Provinciale in merito alla domanda di apertura o di riattivazione di cave, viene espresso sentito l'Ufficiale Sanitario e, ove del caso, anche l'Ufficio Tecnico comunale.

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. 32 **Macerazione di piante tessili**

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

Essa può svolgersi in appositi bacini di macerazione, costruiti 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 essere distanti almeno 200 metri da ogni centro abitato con più di

100 individui ed almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono inoltre essere provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato. E' vietato immettere le acque derivanti dalla vuotatura dei maceratoi da canapa nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune, senza aver chiesto ed ottenuto una speciale autorizzazione del Sindaco, che sarà concessa quando non sia possibile provvedere altrimenti, solamente dal 1° ottobre al 30 maggio, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Capo II

NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

Art. 33

Nettezza urbana

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

Art. 34

Battimento tappeti

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze, pianerottoli delle scale, ecc.), è vietato sbattere o spolverare oggetti personali o d'uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le ore 9 nei mesi dal maggio a tutto settembre ed oltre le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno. Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale, ecc.) è assolutamente vietato battere stuoie e tappeti dei pavimenti.

Art. 35

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, salvo le disposizioni riguardanti i terreni ad uso agricolo.

Art. 36

Depositi di immondizie

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

Il recipiente non potrà essere abbandonato né sulla pubblica via, né all'esterno della porta di casa. I depositi di immondizie potranno farsi soltanto in luoghi determinati dall'Autorità comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario.

La cernita e la lavorazione delle medesime non potrà farsi che nei luoghi di deposito, sempre previa autorizzazione dell'Autorità comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario.

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. 12.

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

Art. 37

Vuotatura degli immondezzai

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

E' obbligo dei proprietari di vuotare ed espurgare le buche suddette osservando i seguenti orari:

- nei mesi di gennaio, febbraio, novembre, dicembre, dalle ore 22 alle ore 7;
- nei mesi di marzo, aprile, settembre, ottobre, dalle ore 23 alle ore 6;
- nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto, dalle ore 24 alle ore 4.

Capo III SCUOLE

Art. 38

Igiene e salubrità delle scuole

Le scuole pubbliche e private, materne, elementari e medie, ed in genere tutti gli istituti di istruzione, debbono rispondere alle condizioni stabilite dal presente regolamento per l'igiene dell'abitato, oltre a quelle contenute nel D.M. 4 maggio 1925 e nel R.D. 2 maggio 1940, n. 875 e successive modificazioni.

E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall'insegnamento, quando, per eccezione, abbiano servito a scopo di riunioni non potrà esservi rimessa 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 lingue, 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'Ufficiale Sanitario, ai fini dell'osservanza delle norme del R.D. 24 maggio 1940, n. 875, e successive modificazioni, in relazione agli speciali usi ai quali esse sono destinate.

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

Nell'ambito degli edifici scolastici è vietata la detenzione di animali di qualunque specie.

Art. 39

Aule

Le aule scolastiche debbono avere superfici, volumi e caratteristiche conformi alle norme di legge vigenti sulla edilizia scolastica.

Art. 40

Finestre delle aule e disposizione dei banchi

Il rapporto tra la superficie illuminante e la superficie del pavimento dell'aula deve essere compreso fra 1 : 5 e 1 : 7.

L'altezza del parapetto delle finestre deve essere compreso fra m. i e m. 1.30 e l'estremità superiore dell'apertura deve raggiungere la parte più alta possibile presso il soffitto dell'aula.

Il fattore luce diurna non potrà mai essere inferiore al valore di 0,02 neppure nelle aule di piano terreno.

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

Art. 41

Ventilazione, riscaldamento, illuminazione artificiale

La ventilazione delle aule scolastiche deve essere assicurata anche negli ambienti chiusi, possibilmente mediante apertura a « vasistas » nella parte superiore dei serramenti delle finestre e delle porte, o a mezzo di aperture di ventilazione munite di grate chiudibili o di altri idonei mezzi. Negli impianti a termosifone i radiatori devono essere disposti sotto le finestre od in corrispondenza delle prese d'aria in modo che questa venga immessa nell'aula riscaldata dal radiatore.

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 o a carbone.

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 essere inferiore ai 15° centigradi.

L'illuminazione artificiale deve assicurare sul piano del banco una intensità media di almeno 100 lux. Le sorgenti devono assicurare una luce a diffusione costante ed omogenea, di splendore tale da non provocare l'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 all'illuminazione artificiale quando il livello della illuminazione cadrà sotto i 50 lux.

Art. 42

Gabinetti

Le latrine annesse alle scuole debbono essere in un numero corrispondente alle aule. 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 esservi anche un numero sufficiente di orinatoi.

Le latrine e gli orinatoi devono essere soggetti a speciali cure perché non occasionino pericoli o molestie alla scolaresca e devono essere quotidianamente disinfettati, dotati di antigabinetto e lavabo.

Art. 43

Lavatoi ed acqua potabile

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

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

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

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

Art. 44

Spogliatoio

Nelle scuole deve esserci un locale per lo spogliatoio, di guisa che ogni alunno abbia all'uopo il proprio posto.

Gli attaccapanni devono essere posti al centro del locale adibito all'uso suddetto ed i singoli posti devono essere distanziati tra loro, in modo che gli indumenti non abbiano ad accumularsi.

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

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

Art. 45

Asili nido e sale di custodia

Gli asili nido e le sale di custodia, nelle quali si raccolgono i lattanti e i fanciulli in età prescolastica, devono rispondere alle seguenti condizioni:

- a) avere un'altezza non inferiore a m. 3 ed una superficie non inferiore a mq. 20;
 - b) disporre, per ogni fanciullo, di almeno mq. 0,80 in superficie di mc. 3 in volume;
 - c) essere provvisti di fascia di vernice e di pavimento impermeabile, di stufa di terra refrattaria per riscaldare a legna o carbone (quando non vi sia termosifone), di latrina in luogo appartato e di acqua potabile;
 - d) di non contenere altro mobilio all'infuori delle suppellettili necessarie 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 di igiene.

Capo IV

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

Art. 46

Permesso del Sindaco

Salvo l'autorizzazione richiesta dalla legge di P.S., chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, di pensioni, di locande, di dormitori o di qualsiasi altro luogo per dare alloggio o ricovero anche temporaneo, deve ottenere una speciale autorizzazione del Sindaco, che la rilascia su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

A tale uopo i richiedenti devono presentare all'ufficio competente il progetto della nuova costruzione o della trasformazione dei locali, e, quando non si debba eseguire alcuna trasformazione, la pianta di tutti i locali da occupare e quella dei servizi accessori.

L'autorizzazione del Sindaco di cui al primo comma del presente articolo è prescritta, altresì, per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite e comunque per ogni esercizio autorizzato dalla PS. a somministrare alimenti o bevande per la consumazione sul posto.

Art. 47

Camere d'albergo

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione, le camere da letto devono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona e di mq. 14 se per due persone. Le finestre devono comunicare direttamente con l'esterno ed avere una superficie sufficiente ad assicurare una buona aereazione.

I pavimenti devono essere costruiti con materiale lavabile.

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

I corridoi degli alberghi devono avere buoni requisiti di illuminazione, 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. 71 del presente regolamento.

Art. 48

Gabinetti e bagni

I gabinetti, in numero non inferiore ad uno per piano e non inferiore ad uno per ogni dieci persone, salvo 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 inoltre essere forniti di gabinetti da bagno, in numero corrispondente alle prescrizioni del R.D.L. 18 gennaio 1937, n. 975, modificato con R.D.L. 5 settembre 1938

n. 1729 e con pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino a due metri di altezza, di materiale lavabile ed impermeabile.

I gabinetti, i corridoi, le sale durante la notte debbono essere sufficientemente illuminati.

Art. 49 **Infermerie d'albergo**

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

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

Gli alberghi devono pure essere forniti di cassetta contenente ciò che è indispensabile per eventuali soccorsi di urgenza, ritenuta idonea dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 50 **Sputacchiere**

Su parere dell'Ufficiale Sanitario nelle camere di 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 locali pubblici od aperti al pubblico o nei pubblici esercizi elencati nel presente Capo IV, dovranno essere esposte, in numero sufficiente, sputacchiere igieniche coperte, contenenti soluzioni disinfettanti, approvate dall'Ufficio di Igiene, da rinnovare periodicamente. Dovranno altresì essere esposti dei cartelli portanti il divieto di sputare sul pavimento.

Art. 51 **Biancheria ed arredamenti**

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

Per gli arredamenti degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti letterecchi ed arredi di uso personale già usato, salvo quelli provenienti da altro albergo che abbia cessato l'esercizio.

In via d'eccezione, tale acquisto può essere consentito, quando possa escludersi in modo sicuro che detti effetti ed arredi siano appartenuti a persone affette da malattie contagiose, purché siano sottoposti ad efficace disinfezione, che deve risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficio di Igiene.

Le suppellettili di cucina e da tavola devono essere di sostanze innocue.

Art. 52 **Personale**

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

E' fatto divieto ai proprietari o conduttori degli alberghi, delle pensioni, delle locande, di assumere

personale sprovvisto della tessera sanitaria, la quale è obbligatoria anche per i proprietari o conduttori medesimi, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio anche temporaneo negli esercizi suddetti.

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

Art. 53 **Abitazioni collettive**

I convitti, le colonie permanenti o temporanee, gli ospizi, i conventi, ferme le disposizioni generali, debbono avere:

- a) dormitori disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di mc. 15 di spazio ed ogni ragazzo non meno di mc. 10 oltre a quanto prescrivono i comma a), b), e c), dell'art. 43. Nei dormitori devono esservi mezzi opportuni per una conveniente ventilazione;
- b) un locale speciale per bagni;
- c) un locale separato per infermeria;
- d) un locale isolato per raccogliervi individui che eventualmente si ammalino di malattia contagiosa.

In tutte le abitazioni collettive devono essere osservate le disposizioni di cui al D.M. 20 maggio 1928 per la lotta contro le mosche.

Art. 54 **Dormitori ed abitazioni temporanee per operai**

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

Se si tratta di baracche o tipi baraccati, la loro capacità può essere limitata a 10 mc. per persona.

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita dall'articolo precedente.

Per tutto quanto riguarda provvista d'acqua, distanza di concimaia, ecc., valgono le norme stabilite per le case coloniche.

Art. 55 **Dormitori pubblici**

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

- a) le pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile ripulitura;
- b) i letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrispondano almeno mc. 15 di spazio;
- c) almeno una latrina per ogni 10 letti;
- d) un servizio per disinfezione e per disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica dell'individuo, e una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero di rubinetti d'acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

Tutti i locali devono essere tenuti con la massima pulizia, sufficientemente illuminati anche durante le ore notturne ed uniformati a tutte le regole di igiene.

Art. 56
Soccorso agli alloggiati nei dormitori pubblici

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

Art. 57
Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione

I teatri, i cinematografi, i circoli, i caffè, le birrerie, le osterie, le trattorie ed in genere tutti i luoghi destinati a riunioni di persone debbono essere ben areati e illuminati e provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di gabinetto con antigabinetto.

Gli orinatoi e le latrine devono corrispondere alle norme di cui agli articoli 108, 109, 110 e 111 del presente regolamento ed essere a cacciata d'acqua e situati in posizioni di facile accesso al pubblico, ma lontano dalle cucine.

Le finestre dei gabinetti e antigabinetti e del locale ove trovansi gli orinatoi, devono essere provviste di rete metallica a fitte maglie e non devono aprirsi a distanza inferiore ai m. 6 dalle finestre di locali abitati o di cucine.

In casi particolari i ristoranti, caffè, birrerie e simili, potranno essere autorizzati ad installare nei gabinetti le canne di areazione.

Tutti i locali degli esercizi pubblici (compreso le sale da gioco e da pranzo) devono avere le pareti rivestite di materiale liscio e facilmente lavabile fino all'altezza di m. 1,50 ed i pavimenti di materiale impermeabile che consenta una buona pulizia e disinfezione. Potrà essere consentito l'impiego del legno purché questo sia sottoposto a trattamento impermeabile con vernici al poliestere o simili che ne garantiscano la lavabilità.

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

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 dicembre 1951.

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 al numero degli spettatori corrispondente al numero dei 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 dispongano 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 corrente d'aria e facendo funzionare tutti gli impianti installati per tale scopo (ventilatori, aspiratori, depuratori d'aria).

Nella stagione fredda, però, devono essere evitati i repentini raffreddamenti dei locali.

Art. 58
Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo

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

Almeno due giorni per settimana i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura e stracci imbevuti di idonea soluzione disinfettante.

La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre, ecc., deve essere compiuta preferibilmente con apparecchi aspiratori e, in mancanza di questi, con stracci leggermente umidi di soluzione disinfettante.

L'impiego di detti aspirapolvere è assolutamente prescritto per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo) devono essere adeguatamente disinfettati, nei giorni in cui hanno luogo spettacoli, con soluzioni idonee mediante l'impiego di apposita pompa.

Almeno una volta all'anno, o quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, i locali dovranno essere disinfettati a cura dell'Ufficio comunale di Igiene. Uguale disinfezione deve essere richiesta preventivamente ogni qualvolta si intenda adibire le sale a spettacoli destinati ai bambini.

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

Art. 59

Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi

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

Le stoviglie dovranno essere sottoposte oltre che ad una efficace lavatura, ad un trattamento idoneo ad assicurare una corretta disinfezione.

Art. 60

Pulizia dei pubblici esercizi e sale di riunione

Nei pubblici esercizi e nelle sale di riunione, tutti i locali devono essere tenuti puliti.

I rifiuti e le spazzature devono essere raccolti in recipienti chiusi sino alla loro asportazione.

La biancheria sudicia deve essere tenuta in recipienti chiusi e non può essere lavata nei locali dell'esercizio.

Art. 61

Cucine

Le cucine degli esercizi pubblici, delle abitazioni collettive e delle mense aziendali ed i locali di preparazione di generi di pasticceria, debbono essere spaziosi, ben illuminati e convenientemente arieggiati dall'esterno. Il fattore luce diurna non potrà mai essere inferiore al valore di 0,005 e l'illuminazione artificiale dovrà raggiungere sul piano di lavoro almeno 200 lux ed essere igienicamente distribuita. Le finestre debbono essere munite di tele metalliche in modo da impedire l'entrata delle mosche.

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

Il pavimento deve essere impermeabile.

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

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

Dovranno essere dotate di locale con lavandini per la preparazione ed il lavaggio delle verdure. Ove l'Ufficiale Sanitario lo riterrà opportuno dovranno essere installati adatti aspiratori d'aria.

Art. 62 **Acquai**

Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai, anch'esso imbiancato e rivestito, fino all'altezza di m. 2 dal suolo, di materiale impermeabile.
Gli acquai devono essere costruiti con materiale impermeabile e col piano inclinato verso l'apertura di scarico delle acque di rifiuto.

Art. 63 **Stoviglie**

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

Art. 64 **Personale delle cucine**

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi e annualmente (maggio - giugno) deve sottoporsi alla vaccinazione antitifida.
Debbono essere allontanati da tale esercizio coloro che manifestino malattie cutanee o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa ed anche sospetta.

Art. 65 **Scansie**

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

Art. 66 **Chiusura di esercizi pubblici**

Il Sindaco, anche su proposta dell'Ente Provinciale per il Turismo può, sentito l'Ufficiale Sanitario, qualora le condizioni dei locali e degli alberghi, delle pensioni, delle locande, delle osterie, ecc., non rispondano ai requisiti voluti ed il conduttore non si presti alle esecuzioni dei lavori necessari, ordinarne la chiusura.
Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura, oppure i lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al Prefetto, che decide, sentito il Medico Provinciale.

Art. 67
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. 46.

I parchi di campeggio dovranno essere istituiti in località ritenute idonee dall'Ufficiale Sanitario e dagli uffici competenti.

Tali località dovranno sorgere in luogo salubre ed essere dotate di approvvigionamento idrico soddisfacente, sia per la qualità come per l'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.

Ai Fini della prevenzione delle malattie infettive, diffuse e sospette, i conduttori di campeggi sono tenuti all'osservanza delle norme di cui agli artt. n. 255, 256, 260 del T.U. Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

I parchi di campeggio dotati di appositi servizi di cucina sono soggetti altresì alle norme previste negli articoli precedenti per quanto riguarda sia il personale che la preparazione e la conservazione delle vivande.

Capo V
STABILIMENTI BALNEARI - PISCINE - ALBERGHI DIURNI LATRINE PUBBLICHE E
LAVANDERIE - NEGOZI

Art. 68
Stabilimenti balneari, piscine e alberghi diurni

Gli stabilimenti balneari, le piscine, gli alberghi diurni, debbono soddisfare le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza e per l'igiene e la nettezza, sia nei riguardi dell'acqua da bagno, che per i locali e per l'arredamento.

Debbono essere provvisti di gabinetti in numero non inferiore ad uno per ogni 10 camerini e di un numero adeguato di lavandini.

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

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

Art. 69
Camerini

I camerini devono avere un'altezza almeno di m. 3, 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 devono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2.

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati.

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

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

Art. 70 **Vasche da bagno e docce**

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

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

Art. 71 **Piscine**

Le piscine pubbliche, sia coperte che scoperte, devono essere autorizzate dall'Autorità Sanitaria Comunale la quale prima di consentirne l'esercizio deve assicurarsi, oltre che del perfetto stato sanitario e igienico dell'esercizio 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 e le vasche da nuoto devono avere:

- a) spogliatoio separato per uomini e donne, dotato di pareti e pavimenti di materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria Comunale, nonché di mobilio e suppellettili facilmente lavabili;
- b) camerini per il bagno e la doccia di pulizia delle persone, che debbono servirsene prima di entrare nelle piscine e nelle vasche da nuoto.

I camerini devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 67 del presente regolamento.

Gli spogliatoi ed i camerini devono essere tenuti in buono stato di pulizia e periodicamente disinfettati con mezzi idonei. Inoltre l'esercizio delle piscine deve essere regolato da un regolamento interno preventivamente approvato dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, salvi ed impregiudicati gli ulteriori provvedimenti e le approvazioni da parte delle autorità competenti previsti delle norme in vigore.

E' fatto divieto di entrare nelle piscine, nelle vasche da nuoto ed in qualunque bagno collettivo, a persone che presentino segni di malattie cutanee.

Art. 72 **Gabinetti pubblici**

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

Art. 73 **Lavanderie**

Chi vuole attivare una lavanderia o un lavatoio deve chiedere l'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria comunale.

Gli ambienti devono essere ampi e ben ventilati, aver le pareti ricoperte fino a m. 2 di altezza con

materiale impermeabile ed il pavimento pure impermeabile munito di scolo con chiusura idraulica. I locali devono essere sempre tenuti 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 avvenire a mezzo di veicoli diversi e chiusi.

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

I lavatoi devono essere forniti solamente di acqua idonea. 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 camere da letto o di soggiorno, con le cucine e con le dispense.

Art. 74

Divieto di lavare

Rimane assolutamente vietato di lavare nei canali che attraversano i centri abitati ed in genere nelle acque luride o comunque inquinate.

Capo VI

COSTRUZIONI EDILIZIE

Art. 75

Autorizzazione alla costruzione

Articolo abrogato

Art. 76

Domanda di permesso per nuove opere

Articolo abrogato

Art. 77

Autorizzazione del Sindaco

Articolo abrogato

Art. 78

Eccezioni

Articolo abrogato

Art. 79

Fondamenta degli edifici - Terreno

Articolo abrogato

Art. 80

Umidità del suolo

Articolo abrogato

Art. 81
Ricostruzione e riattamenti di fabbricati esistenti
Articolo abrogato

Art. 82
Registro dei pareri igienici sulle costruzioni
Articolo abrogato

Art. 83
Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni
Articolo abrogato

Art.84
Terreni dl basso livello
Articolo abrogato

Art. 85
Terreni montani
Articolo abrogato

Art. 86
Scolo delle acque
Articolo abrogato

Art. 87
Materiale inquinato

Articolo abrogato

Art. 88
Spessore dei muri esterni
Articolo abrogato

Art. 89
Ampiezza dei cortili
Articolo abrogato

Art. 90
Costruzioni interne ai cortili
Articolo abrogato

Art. 91
Pozzi di luce e chiostrine
Articolo abrogato

Art. 92
Canne di aereazione
Articolo abrogato

Art. 93
Cortili e chiostrine a confine di proprietà - Distacchi dai confini
Articolo abrogato

Art. 94
Pavimento dei cortili e delle chiostrine
Articolo abrogato

Art. 95
Copertura dei cortili
Articolo abrogato

Capo VII
SPAZI DI PROPRIETA' PRIVATA

Art. 96
Vicoli e passaggi privati
Articolo abrogato

Art. 97
Pulizia degli spazi di proprietà privata
Articolo abrogato

Capo VIII
DEMOLIZIONE DEGLI EDIFICI E MATERIALI DA COSTRUZIONE

Art. 98
Permesso di demolizione di fabbricato
Articolo abrogato

Art. 99
Deposito di materiale di demolizione
Articolo abrogato

Art. 100
Impiego di materiale di demolizione
Articolo abrogato

Art. 101
Precauzioni per costruzioni e demolizioni
Articolo abrogato

Capo IX
LOCALI DI ABITAZIONE

Art. 102
Locali sotterranei
Articolo abrogato

Art. 103
Locali a piano terreno
Articolo abrogato

Art. 104
Altezza degli ambienti
Articolo abrogato

Art. 105
Sottotetti - Coperture
Articolo abrogato

Art. 106
Norme comuni a tutti i piani abitabili - Ampiezza delle finestre
Articolo abrogato

Art. 107
Norme comuni a tutti i piani abitabili - Superfici e caratteristiche
Articolo abrogato

Art. 108
Manutenzione e pulizia dei locali

Art. 109
Scale
Articolo abrogato

Art. 110
Articolo abrogato

Art. 111
Canne fumarie
Articolo abrogato

Art. 112
Numero delle latrine (stanze da bagno)
Articolo abrogato

Art. 114
Illuminazione
Articolo abrogato

Art. 115
Vasi di latrina
Articolo abrogato

Art. 116
Condutture di scarico delle latrine

Le condutture di scarico delle latrine devono essere facilmente ispezionabili, riparabili e devono costruirsi con materiale impermeabile di diametro adeguato al numero delle latrine, i pezzi segmentati delle canne di caduta, dovranno essere ermeticamente connessi fra loro in modo da evitare infiltrazioni od esalazioni.

Gli sfiatatoi saranno di regola verticali e devono essere prolungati sopra il tetto del fabbricato e 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 od adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi specie.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi direttamente nella fognatura, salvo quanto previsto dall'art. 120 bis. Dovranno invece essere preventivamente depurati biologicamente per mezzo di fosse settiche costruite come al successivo art. 120, salvo quanto previsto dall'art. 120 bis.

I materiali provenienti dagli acquai, lavandini, bagni, bidet e lavatoi, non dovranno essere immessi in fosse biologiche, ma nella fognatura previa imposizione di sifone a chiusura idraulica all'uscita dei fabbricati.

Le condutture e le fognature private di raccolta dei materiali luridi dei fabbricati debbono essere tenuti separati fino all'immissione della fogna pubblica, da quelle che servono per lo scarico delle acque pluviali.

Art. 117
Condotti di acquai, bagni, ecc. Impianti per la distribuzione del gas

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

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

Le condutture degli acquai, dei bagni ecc. devono essere di materiale impermeabile e non possono convogliare i liquidi nel tubo di scarico della latrina, salvo quanto previsto dall'art. 120 bis, I I tubi 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 sol pezzo di diametro maggiore di almeno un centimetro di quello del tubo protetto.

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

Art. 118 Grondaie

Tutte le coperture di fabbriche debbono essere 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 devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8 e da applicarsi esternamente ai muri perimetrali, eccetto che per l'altezza prescritta di m. 2,50 dal suolo, nel qual tratto devono essere in ghisa, ferro, cemento, amianto o incassati nel muro.

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

Art. 119 Impianti domestici di depurazione dei liquami

In quelle località nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate, è obbligatoria l'installazione di impianti conformi al successivo art. 120.

Art. 120 (Requisiti fosse biologiche)

Le fosse biologiche debbono di norma essere costruite in luoghi privati, scoperti e distaccate dai muri del fabbricato, anche a distanza inferiore a m 1, purchè lo spazio interposto sia riempito di materiale impermeabile. La distanza dai pozzi di acqua potabile dovrà essere conforme al DPR 236/88. Lo spazio che separa i pozzi ad uso irriguo dalle fosse biologiche non dovrà comunque essere inferiore a 30 metri, salvo particolari deroghe da concedere previa acquisizione di relazione predisposta da un Geologo iscritto all'albo che certifichi l'assoluta mancanza di pericolo per la falda idrica sottostante.

Le fosse biologiche, anche prefabbricate, dovranno essere riconosciute idonee ai sensi delle norme vigenti, opportunamente dimensionate al numero di abitanti equivalenti e comunque costruite in materiale idoneo ad evitare fuoriuscite o perdite anche in conseguenza di assestamenti del terreno. A tale scopo in sede di presentazione dei progetti edilizi dovrà essere allegato uno schema dettagliato dello scarico della fognatura, firmato dal tecnico progettista, in conformità all'art. 10 del Regolamento edilizio.

Le bocche di accesso delle fosse biologiche devono avere:

- 1) una superficie idonea alla manutenzione della fossa, comunque non inferiore a mq 0,15;
- 2) un chiusino a perfetta tenuta in modo da evitare la fuoriuscita di odori molesti.

A cura della proprietà, le fosse biologiche debbono essere scaricate e ripulite ogni qualvolta se ne avvisi la necessità..

L'ubicazione delle fosse biologiche, in conformità ai I comma del presente articolo, avviene, di norma, in spazi privati ed aperti.

Qualora vi fosse l'assoluta e documentata indisponibilità: di spazi aperti privati o, in second'ordine, di spazi aperti pubblici, la fossa biologica potrà sere collocata o mantenuta all'interno di spazi privati coperti, dietro parere preventivo della competente struttura organizzativa dei Dipartimento della Prevenzione della Azienda USL, da acquisirsi a cura del richiedente, alle seguenti condizioni:

- 1) non dovrà essere collocata all'interno di locali adibiti a civile abitazione. Potrà invece essere collocata all'interno dei locali condominiali (sottoscala, corridoi etc.) e dei garage;

2) non dovrà essere collocata in locali industriali, artigianali e commerciali la cui attività preveda la produzione, manipolazione, confezionamento, stoccaggio, commercializzazione o somministrazione di sostanze alimentari di qualsiasi tipo ovvero di contenitori o utensili destinati a venire a contatto con sostanze alimentari

3) dovrà essere ubicata in modo tale da consentire lo svuotamento e la manutenzione periodica senza che sia necessario attraversare, con le apposite tubazioni, i locali di cui ai punti 1) e 2).

Tutti gli scarichi provenienti da insediamenti civili e produttivi non afferenti alla pubblica fognatura debbono essere provvisti di idonei impianti e sistemi di depurazione in grado di garantire il rispetto dei limiti per lo scarico previsti dalle normative vigenti.

Gli impianti dovranno essere provvisti, immediatamente a monte dell'immissione nel corpo recettore ovvero dell'immissione sul suolo, di un idoneo pozzetto di ispezione, di facile accesso, di una capacità di sedimentazione non inferiore a 50 litri.

Per tutti gli scarichi che recapitano in pubblica fognatura si applicano le disposizioni previste dal Regolamento Comunale di accettabilità e, ove ne ricorra l'applicabilità, le disposizioni di cui al successivo articolo 120 bis, ferma restando la possibilità per i competenti Uffici comunali di richiedere il mantenimento della fossa biologica, ovvero la installazione di tecnologie alternative, per gli scarichi che, pur afferenti a pubblica fognatura destinata ad un impianto comunale di depurazione, necessitano di tali tecnologie in conseguenza della tipologia della fognatura ricevente.

Art. 120 bis

Requisiti delle fognature ed allacciamenti relativi degli immobili Norme particolari per gli immobili collegabili ai nuovi collettori dinamici

Le fognature interne ed i relativi allacciamenti degli immobili collegabili ai nuovi collettori dinamici serviti da un impianto di depurazione, fatto salvo quanto previsto dall'ultimo comma dell'art.120, sono regolamentati con le seguenti modalità.

Tutti i progetti di opere edilizie, destinate a civile abitazione, ivi compresi quelli ricadenti nelle norme dell'art. 120, devono essere corredati dal progetto della fognatura interna degli immobili, comprensivo dei relativi calcoli idraulici giustificativi del corretto funzionamento della fognatura. La mancata presentazione di tale progetto costituisce causa impeditiva in riferimento all'art. 220 del T.U. delle LL.SS.

A riguardo della disciplina delle fognature e canalizzazioni per gli immobili di cui al 1° comma del presente articolo si Osservano le seguenti norme:

Nella costruzione della canalizzazione interna di uno stabile devono essere adottati tutti i provvedimenti necessari ad ovviare agli inconvenienti che un eccesso di pressione può causare alle tubazioni. Le tubazioni dovranno essere realizzate con i materiali riconosciuti idonei ai sensi delle vigenti disposizioni e munite di frequenti tappi di ispezione a perfetta tenuta, anche di gas.

Nel sottoterraneo le tubazioni saranno mantenute possibilmente al di sopra del pavimento, in caso contrario dovranno collocarsi in apposita incassatura facilmente ispezionabile.

E' assolutamente vietato lo scarico diretto di un apparecchio in un altro. Tutti gli apparecchi sanitari destinati comunque all'evacuazione delle materie di rifiuto in comunicazione con la rete di fognatura, nonché i pozzetti di raccolta delle acque piovane, dovranno essere muniti di chiusura idraulica a sifone. Il sifone deve inoltre essere collocato il più vicino possibile allo scarico dell'apparecchio e deve essere munito di tappo di ispezione facilmente smontabile.

Inoltre, ogni sifone deve essere sempre collegato ad una rete di ventilazione indipendente dalle colonne di scarico, allo scopo di mantenere l'equilibrio della pressione atmosferica nell'interno delle tubazioni di scarico (in altri termini è sempre prescritta la realizzazione della cosiddetta ventilazione secondaria).

In alternativa alla ventilazione secondaria potrà essere realizzata una ventilazione parallela ovvero un adeguato dimensionamento della ventilazione primaria tale da evitare fenomeni di chiusura

idraulica.

La progettazione e la realizzazione dei criteri di ventilazione sopradetti dovranno ricondursi a collaudati metodi costruttivi, certificati dal progettista della fognatura interna.

Le sommità delle prese d'aria devono essere prolungate oltre il tetto e comunque oltre due metri lineari dagli ultimi locali abitabili o praticabili.

I tubi principali di scarico, prima del condotto di allacciamento nella fognatura pubblica, dovranno essere muniti di una bocca per l'ispezione del tronco in sede stradale e di un sifone intercettatore, provvisto di tappo di ispezione proprio e di condotti per la ventilazione secondaria con presa d'aria a quota non inferiore al piano stradale.

Il sifone intercettatore ed il complesso delle ispezioni deve essere alloggiato in idoneo pozzetto facilmente praticabile.

Dovrà essere accuratamente evitato qualsiasi ristagno (in pozzetti, fosse settiche, tratti orizzontali di tubazioni ecc.) delle materie luride.

Nessuno degli apparecchi di scarico della fognatura interna degli stabili, ivi compresi i pozzetti dei cortili, dovrà avere la bocca di immissione alla fogna pubblica ad un livello inferiore al piano stradale. A richiesta del proprietario dell'immobile, il Comune potrà concedere l'uso di scarichi con bocca di immissione a livello inferiore al piano stradale, purché vengano adottate tutte le opportune precauzioni atte ad evitare la fuoriuscita delle acque in conseguenza, sia del funzionamento in carico del condotto nel quale avviene l'immissione, sia della rete di fognatura interna dello stabile.

I danni che comunque potessero derivare agli immobili o alle cose proprie o di terzi, per effetto dell'esistenza di scarichi a livello inferiore al piano stradale, saranno a carico del richiedente.

Il rilascio del certificato di abitabilità o agibilità è subordinato all'ultimazione ed al collaudo della fognatura interna dello stabile, da redigere a cura del Direttore dei lavori, o chi per legge, al fine di accertarne la corrispondenza alle prescrizioni riportate ai commi precedenti.

Per le canalizzazioni di fabbricati esistenti, mentre l'allacciamento alla fognatura comunale dovrà comunque essere adeguato ai sensi del nono, decimo e undicesimo comma del presente articolo, potrà essere tollerato il mantenimento della situazione quo ante » a meno che particolari condizioni di igiene lo sconsiglino.

Art. 120 ter

Prescrizioni relative alla «ventilazione secondaria»

Le prescrizioni relative alla realizzazione della cosiddetta «ventilazione secondaria », descritta all'articolo precedente, valgono per tutti i progetti di opere edilizie, sia per quanto riguarda gli scarichi (ex art. 116), sia per quanto riguarda i condotti di acque, bagni, ecc. (ex art. 117), sia per quanto riguarda le fosse settiche e i pozzi neri (ex art. 120).

Art. 121

Spurgo dei pozzi neri e delle chiaviche

(Disposizioni relative ai pozzi neri ed allo svuotamento delle fosse biologiche)

Tutti i pozzi neri (fosse settiche a tenuta) esistenti nel territorio comunale devono essere sostituiti con fosse biologiche conformi all'art. 120 ovvero da collegamenti al collettore dinamico, in conformità all'art. 120 bis., previo svuotamento e pulitura, entro il termine del 31.12.1999; restano comunque fatte salve le norme più restrittive previste dall'art.21 del Regolamento comunale di accettabilità degli scarichi immessi in pubblica fognatura.

Lo svuotamento delle fosse biologiche dovrà avvenire con apposita attrezzatura pneumatica ed a tenuta stagna, in modo da limitare gli odori molesti conseguenti all'operazione. L'operazione di vuotatura delle fosse biologiche nei centri abitati, durante i mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, non dovrà essere svolta dalle ore 11.00 alle ore 18.00.

Art. 122
(Smaltimento delle acque luride e di rifiuto)

Tutte le acque di rifiuto devono essere immesse, mediante appositi condotti sotterranei, nella fognatura comunale, nel rispetto della vigente regolamentazione. I proprietari inoltre sono obbligati a modificare o a trasferire detti condotti, qualora la fognatura pubblica venga modificata nella forma o nella sede.

Art. 123
Visite a case di nuova costruzione o riattate

Ai fini del rilascio della autorizzazione di cui all'art. 77, la costruzione dovrà essere visitata dal personale dell'Ufficio d'Igiene sempre dietro domanda del proprietario. La visita deve farsi in epoca in cui possono riconoscersi le condizioni di perfetto asciugamento della casa e delle opere di finimento. Non risultando sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese, dietro nuova domanda del proprietario.

Art. 124
Ingiunzioni

Nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente regolamento, il Sindaco può, durante i lavori, su rapporto dell'Ufficiale Sanitario, ingiungere al costruttore di 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 salvo sempre le disposizioni dell'art. 55 del T.U. della legge comunale e provinciale. Il Sindaco, inoltre, può ordinare e fare eseguire lo sgombero delle case e degli appartamenti o anche soltanto degli ambienti che siano abitati senza regolare licenza e procedere contro coloro che abitino o cedano ad uso abitazione fabbricati di nuova costruzione, o riattati, prima che questi siano dichiarati abitabili.

Art. 125
Rilievi sulle abitazioni

Il Sindaco, direttamente o in seguito a reclami, fa eseguire ispezioni ai locali di qualsiasi specie e destinazione, compresi quelli preesistenti all'approvazione del presente regolamento, mediante personale dell'Ufficio di Igiene, per riconoscere se essi corrispondono alle prescrizioni delle leggi sull'Igiene e Sanità pubblica, dei regolamenti per l'applicazione delle leggi stesse e del presente regolamento. Qualora siano rivelati inconvenienti il Sindaco ordina i lavori di risanamento necessari. Tali ispezioni vengono eseguite d'urgenza, quando in una casa di abitazione si verificano malattie infettive.

Art. 126
Lavori di risanamento

Il Sindaco di propria iniziativa o su domanda degli interessati sentirà anche i pareri della commissione edilizia, quando gli inconvenienti siano di tale natura da richiedere l'esecuzione di importanti lavori di risanamento.

Art. 127

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

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

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

Il Sindaco, su parere dell'Ufficio Municipale di Igiene, rilascia l'autorizzazione alla costruzione.

Art. 128

Sopralluogo

Al termine dei lavori il proprietario dello stabile od il costruttore dovrà richiedere a sue spese, sopralluogo dell'Ufficio di Igiene, perché sia accertato se l'opera stessa fu eseguita a regola d'arte dal punto di vista igienico sanitario.

Art. 129

Autorizzazione per il funzionamento

Il funzionamento dell'impianto non potrà iniziarsi che dopo ottenuta l'autorizzazione all'abitabilità.

Art. 130

Dichiarazione di inabitabilità

In caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente Capo, il Sindaco esperisce tutti i mezzi coercitivi concessi dalla legge e dai regolamenti oppure emette il provvedimento di inabitabilità ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle leggi sanitarie, senza pregiudizio dell'azione penale.

Capo X

ACQUE POTABILI

Art. 131

Vigilanza sulle acque

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

Gli acquedotti sono soggetti alla continua vigilanza dell'Ufficio di Igiene esercitata sulle condizioni batteriologiche e chimiche dell'acqua, sulle opere di presa, di condotta e di distribuzione, nonché sul personale addetto.

Ogni sospetta o constatata alterazione di quest'acqua, sarà immediatamente denunciata dall'Ufficiale Sanitario al Sindaco per gli opportuni provvedimenti.

Ad analoga vigilanza sono soggette le acque di proprietà privata adibite ad uso di bevanda.

Art. 132

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 di Igiene. Solo in casi eccezionali e su parere dell'Ufficiale Sanitario potrà essere derogato a quanto precede. E' fatto divieto ai proprietari di immobili affittati per uso abitazione di impedire l'erogazione dell'acqua potabile ai singoli appartamenti, salvo i casi di forza maggiore.

Art. 133 **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 serbatoi, salvo speciale permesso rilasciato caso per caso dalle competenti autorità comunali.

Ogni presa di distribuzione d'acqua dalla condotta pubblica e richiesta da privati deve corrispondere a tutte le speciali norme dettate in proposito dalle competenti autorità comunali.

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 latrine.

I lavori di impianto e di modificazione radicale nella distribuzione ed erogazione dell'acqua sono soggetti alla vigilanza del personale municipale, perché siano eseguiti secondo le seguenti prescrizioni:

a) chi intende 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 e di utilizzarla;

b) è estremamente vietato eseguire collegamenti diretti fra tubazioni alimentate dalla rete dell'acquedotto cittadino ed impianti privati utilizzando acque derivanti dal sottosuolo, da sorgenti, da cisterne ecc., comunque tale collegamento possa essere eseguito ed anche se provvisto di dispositivi di sicurezza;

c) chi intenda ulteriormente sollevare con mezzi meccanici acqua del pubblico acquedotto, dovrà presentare preventiva domanda all'autorità comunale, uniformandosi comunque alla prescrizione di interporre un serbatoio di raccolta di sufficiente capacità ed igienicamente protetto fra la tubazione di presa dell'acquedotto cittadino ed il proprio impianto di sollevamento.

d) alla domanda presentata dall'interessato in conformità del disposto delle precedenti lettere a) e b), il Comune, eseguiti gli opportuni accertamenti, rilascerà regolare autorizzazione, riservandosi, peraltro, il diritto di eseguire, in ogni tempo, visite di controllo ed anche di revocare l'autorizzazione stessa, per giustificati motivi di tutela igienica.

REGOLAMENTO COMUNALE PER LA CAPTAZIONE DI ACQUE DAL SOTTOSUOLO

Art.134 Disposizioni generali. *(articolo abrogato)*

Art.134 bis - Domanda di autorizzazione. *(articolo abrogato)*

Art.134 ter - Contenuto dei documenti progettuali. *(articolo abrogato)*

Art.134 quater Caratteristiche costruttive *(articolo abrogato)* *(articolo abrogato)*

Art.135 - Opere di captazione in disuso *(articolo abrogato)*

Art. 135 bis Captazioni non autorizzate
(articolo abrogato)

Art. 135 ter Provvedimenti del Sindaco
(articolo abrogato)

Art.135 quater Aree di salvaguardia delle risorse idriche
(articolo abrogato)

Art.135 quinquies Criteri per il campionamento, la lettura dei contatori e la misura dei livelli.
(articolo abrogato)

Art.135 sexies Segnalazione di variazioni.
(articolo abrogato)

Art. 136
Cisterne

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

Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile.

Perciò la costruzione deve essere autorizzata con le modalità di costruzione stabilite dall'art. 116 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 o per filtrazione, dovranno essere costruite in modo da potersi facilmente pulire e lavare ed essere munite di speciale dispositivo che consenta alla prima acqua piovana l'uscita dalle cisterne stesse.

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

Il materiale adoperato per la costruzione delle cisterne dovrà essere impermeabile.

Art. 137
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 platee impermeabili provviste di idoneo condotto per la raccolta delle acque di supero.

Sarà assolutamente proibito procedere nei pressi delle fontanelle alla lavatura di panni, verdure, utensili, o qualsiasi altra cosa.

Capo XI
STALLE E RIMESSE IN CITTA' - ALLEVAMENTI,
DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI

Art. 138
Permessi per stalle

Per costruire una stalla o per rimetterne in uso una già abbandonata nel territorio comunale non compreso entro i confini di cui al successivo art. 139, si deve richiederne l'autorizzazione al Sindaco, che, dietro parere dell'Ufficiale Sanitario e del veterinario comunale, per le rispettive specifiche competenze, può negarla o concederla con le prescrizioni che si rendano necessarie caso per caso.

Art. 139
Località in cui è vietata la costruzione di stalle

Non è permessa l'apertura e la riattivazione di stalle di qualsiasi tipo entro l'agglomerato urbano. Per agglomerato urbano s'intendono le zone comprese entro i limiti delle zone residenziali del p.r.g. con facoltà di mantenere le stalle di sosta in predette zone finché non avanzi l'urbanizzazione e sempre su parere degli uffici urbanistici e sanitari del Comune. 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. 140
Condizioni delle scuderie e delle stalle

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. 3,00 e una cubatura di mc. 30 per ogni capo di bestiame, debbono essere coperte con volta o con altra copertura incombustibile e provviste di grandi finestre per la necessaria aereazione ed illuminazione, ed eventualmente di aereatori. Si può consentire anche una minore cubatura quando gli ambienti siano adeguatamente dotati di finestre e canna di ventilazione. Le mangiatoie, le rastrelliere e gli abbeveratoi devono essere fatti con materiale atto ad essere lavato e all'occorrenza disinfettato. Le pareti devono essere rivestite di materiali impermeabili, fino ad un'altezza non minore di due metri. Al di sopra di tale altezza, le pareti devono essere intonacate a calce ed imbiancate e così pure per il soffitto. I pavimenti devono essere sempre impermeabili, con gli scoli inclinati verso la fogna e raccordati alle pareti e queste fra loro. I fognoli per l'immissione delle urine nelle fogne devono essere sempre costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di chiusura idraulica. Le stalle non devono servire per abitazione, specialmente di notte, alle persone, fatta eccezione per il custode, né per il deposito di attrezzi o di altri oggetti non necessari al governo del bestiame. Tanto le stalle quanto il bestiame devono essere tenuti in stato di massima pulizia. E' vietato tenere deposito di letame nelle stalle, onde non recare incomodo o molestia al vicinato. L'area scoperta di soggiorno degli animali dovrà essere cintata.

Art. 141
Letamai

Ogni stalla deve essere dotata di letamaio. I letamai debbono avere la capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nella stalla ed essere costituiti con fondo e pareti resistenti e impermeabili e con pozzetto o botticella a tenuta per i liquidi. Debbono essere provvisti di tubo esalatore con un diametro interno non inferiore a cm. 20 ed essere posti a distanza non inferiore ai metri 50 dai pozzi o depositi di acqua potabile, acquedotto ecc. Le chiusure 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 od altri spazi pubblici o soggetti a servitù di pubblico passaggio o con proprietà altrui.

Art. 142 **Vuotatura dei letamai**

La vuotatura dei letamai o dei pozzetti per le urine ed il trasporto del contenuto dei medesimi deve farsi osservando le disposizioni dell'art. 37.

Dovendosi procedere a detta vuotatura in stalle situate nelle vie e piazze comprese nel perimetro indicato nell'art. 139 e dovendo percorrere necessariamente le medesime, il carico ed il trasporto devono effettuarsi nelle ore stabilite nell'art. 37.

Art. 143 **Allevamento di bovini, suini ed ovini**

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

Tuttavia il Sindaco può concedere il permesso di tenere anche in località abitate, ma sempre, però, oltre il perimetro indicato all'art. 139 e con le facoltà in esso stabilite 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, quando a giudizio dell'Ufficio di Igiene le stalle siano nelle condizioni igieniche volute dal presente regolamento e dal regolamento veterinario e non ne derivi molestia alcuna al vicinato.

Art. 144 **Depositi di pollame vivo ed altri piccoli animali**

I depositi di pollame vivo ed 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 Comune, dietro domanda scritta dell'interessato e su parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale 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 posatori ed i nidi sospesi e separati dai muri a mezzo di isolatori atti ad impedire la circolazione dei parassiti;

b) le conigliere debbono essere provviste di sottofondo di zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso una doccia la quale condurrà le orme ad un tubo di scarico. La conigliera sarà giornalmente pulita, ed il sottofondo lavato in modo da impedire che si formino esalazioni moleste;

c) gli ambienti debbono essere provvisti di ampia apertura comunicante con l'esterno.

Restano comunque vietati i depositi suddetti a qualunque titolo e gli allevamenti domestici nell'interno del perimetro segnato dall'art. 139, ferma restando la facoltà prevista dal citato articolo.

Art. 145

Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano

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

Art. 146

Depositi di esercizi di vendita di animali

E' vietato tenere nell'abitato depositi di esercizi di vendita di carni, conigli, cavie, polli, uccelli, ed altri animali anche non destinati all'alimentazione, senza il permesso del Sindaco, il quale può concederlo dopo che l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario Comunale, nel campo delle rispettive competenze, abbiano riferito che tali esercizi o industrie o depositi possono funzionare nelle condizioni volute dall'igiene e senza recare danno o molestia agli abitanti delle case vicine, sotto l'osservanza di quanto disposto dalle norme in materia dettate dal Regolamento Veterinario Comunale (Capo XXII - Pollame, conigli e selvaggina).

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 di tenere allevamenti di api presso le abitazioni nella zona urbana e nei centri di popolazione agglomerata.

Art. 147

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. 148

Rimesse

Le rimesse che non servono soltanto a semplice deposito di vetture e veicoli, ma anche alla pulizia di questi, devono essere provviste di pavimenti impermeabili, di zoccoli ugualmente impermeabili e facilmente lavabili alti almeno m. 2, e di scoli per le acque di lavaggio, muniti di sifone a chiusura idraulica.

Capo XII

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

Art. 149

Norme comuni per 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.

Art. 150 Ambienti

A qualunque uso siano destinati gli ambienti abitati a piano terreno debbono avere sempre un livello superiore di almeno cm. 20 a quello del terreno circostante.

In mancanza di sotterranei o di vespai di un'altezza di almeno cm. 40, i pavimenti debbono essere costruiti con un sottofondo di scorie, ghiaia ecc, dello spessore di almeno cm. 40 e con materiali atti ad assicurare la impermeabilità.

Le camere di abitazione debbono avere un'altezza minima di m. 2,70 ed una superficie non inferiore a mq. 9.

Le finestre devono essere ampie e dalla superficie minima di 1/8 di quella del pavimento.

I locali di abitazione devono essere pavimentati come prescritto dall'art. 105.

Le camere di abitazione poste sotto il tetto devono essere sempre provviste di controffitto con strato di aria interposto di almeno cm. 15 o protette con altri mezzi riconosciuti tecnicamente idonei con un coefficiente di conducibilità (λ), non superiore a 0,10 K/cal./mq. h. C° a + 20' C, per difendere gli ambienti dalle influenze atmosferiche. Sarà tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno a 1/12 della superficie del pavimento. L'altezza media utile è di m. 2,70 e l'altezza non inferiore a m. 2,10.

Tutti i vani di finestre devono essere provvisti di telai a vetro.

Tutti gli ambienti devono essere internamente intonacati e imbiancati.

Art. 151 Latrine

Il numero delle latrine nelle case coloniche deve corrispondere a quello delle famiglie che vi abitano.

Le latrine devono avere il pavimento fatto di materiale impermeabile e devono essere:

- a) poste in luogo conveniente;
- b) ampie e comunicanti direttamente con l'esterno mediante finestre atte a mantenere una sufficiente ventilazione;
- c) provviste di coperchio a perfetta tenuta.

Le condutture e i fognoli devono essere in condizioni igieniche soddisfacenti.

Le materie fecali delle latrine non possono essere immesse che nei pozzi neri i quali debbono soddisfare alle prescrizioni del presente regolamento.

Art. 152 Acqua potabile

Ogni casa deve avere una sufficiente dotazione di acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio Municipale di Igiene.

Ove possibile, l'approvvigionamento idrico sarà fatto mediante allacciamento alla rete di distribuzione dell'acquedotto comunale.

In caso contrario, con uno degli altri sistemi ammessi dal presente regolamento.

Art. 153 Acquai

Tutte le case coloniche debbono essere provviste di acquai conforme alle prescrizioni dell'art. 117 del presente regolamento.

Le tubazioni degli acquai ed eventualmente dei bagni debbono sfociare in apposito serbatoio costruito con le norme stabilite per i pozzi neri.

E' consentito lo scarico degli acquai e dei bagni all'aperto nei campi, purché le acque siano condotte mediante manufatto impermeabile fino al punto di sbocco il quale deve distare almeno m. 25 dal pozzo e dai serbatoi di acqua potabile.

Art. 154
Scolo delle acque

I cortili, le aie, gli orti, ecc. annessi alle case rurali, debbono avere scolo delle acque sufficiente per evitare impaludamenti.

Art. 155
Stalle

Le stalle da costruirsi debbono essere indipendenti dalla casa colonica.

Quando ciò non sia possibile, le stalle non possono comunicare direttamente con gli ambienti di abitazione.

Devono sempre avere un'altezza media non inferiore a m. 3,00 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. 30 per ciascun capo di bestiame di grossa taglia.

Devono, inoltre, essere provviste di ampie porte e finestre per il rinnovamento dell'aria e eventualmente aereatori.

I pavimenti e le mangiatoie devono essere impermeabili.

Anche le cunette di scolo delle urine devono essere impermeabili e finire in apposita botticella collocata fuori della stalla.

E' assolutamente vietato l'impiego, come lettiera, del materiale di pagliericcio usato.

Art. 156
Concimaie

Tutte le stalle devono essere provviste di letamaio.

Queste devono avere la capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nelle stalle in modo da permettere l'accoglimento della quantità di letame prodotto in 4 mesi; i letamai e gli annessi pozzetti per i liquidi devono essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili; le platee di ammassamento del letame devono rispondere agli stessi requisiti dei letamai ed essere dotate di muretti perimetrali e di cunette di scolo che conducono i liquidi nella fossa di macerazione o nei pozzetti.

Art. 157
Distanza delle concimaie, pozzi neri, ecc.

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per l'urina e, 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. 30.

Tra le concimaie e le case di abitazione e i dormitori e le strade in genere dovrà tenersi una distanza non inferiore a m. 20.

I mucchi di letame, immondizie ed altri concimi limitati ai bisogni del podere, sono tollerati, purché in aperta campagna e a non meno di m. 25 da qualsiasi abitazione, pozzi d'acqua potabile, acquedotti, serbatoi e strade.

Art. 158
Porcili

I porcili di nuova costruzione o accessori delle case coloniche di nuova costruzione non possono essere costruiti se non in muratura e a una distanza minima di m. 15 dalle abitazioni e dalle strade; devono avere apertura sufficiente al rinnovamento dell'aria e mangiatoie e pavimenti ben connessi, di materiale impermeabile.

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

Il pozzetto deve costruirsi con tutte le norme prescritte per i pozzi neri.

Art. 159
Pollai

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

Art. 160
Abbeveratoi

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

Ove sia possibile, gli abbeveratoi si devono alimentare 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 l'uso domestico.

Art. 161
Vasche per il bucato e lavatura degli ortaggi

Le vasche destinate alla lavatura del bucato debbono essere a sufficiente distanza dai pozzi e dalle cisterne dell'acqua potabile e alimentate con questa.

Devono, inoltre, essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque sporche in condotti di materiale impermeabile fino alla distanza minima di m. 30 dai pozzi.

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

Art. 162
Manutenzione delle case coloniche

Spetta al proprietario delle case coloniche, abitate 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 o modifiche.

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

Qualora i lavori non siano eseguiti o ritardati, il Sindaco provvede di ufficio, in conformità dell'art. 153 della legge comunale e provinciale T.U. 1915 e dell'art. 222 e 223 del T.U. leggi sanitarie 27-7-

1934, n. 1265.

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

Capo XIII STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 163 Igiene dei locali di lavoro (articolo abrogato)

Art. 164 Attivazione dei laboratori e degli stabilimenti industriali (articolo abrogato)

Art. 165 Locali in cui si spandono liquidi

Il pavimento dei locali nei quali si spandono 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 sempre di sifone a chiusura idraulica e di graticolato quando le acque trasportino molti elementi in sospensione di volume tale da otturare o in qualsiasi altro modo danneggiare le condutture.

Art. 166 Stabilimenti con emanazioni sgradevoli

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

Se per lo sviluppo di vapori sgradevoli o molesti al vicinato, si debbono tenere chiuse le finestre dei locali ove lavorano operai, l'industriale deve provvedere in maniera appropriata alla ventilazione di essi, adottando le opportune misure per 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. 167 Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste

Tutti gli stabilimenti, oltre ad essere forniti di 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 che questi non disturbino e danneggino il vicinato e perciò le fabbriche ed i laboratori (compresi i panifici ed 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.

L'altezza dei camini non potrà essere inferiore al colmo del tetto dei fabbricati circostanti, entro un raggio di m. 6.

Il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, potrà prescrivere l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione e proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possono essere causa di insalubrità o molestia.

Il fumo emesso dai camini deve essere di densità inferiore al numero 2 della scala dell'apparecchio rivelatore tipo Ringelman.

E' tollerata l'emissione di fumo di densità pari a quella in cui al numero 2 della scala dell'apparecchio di Ringelman durante la carica o la pulizia del focolare per non oltre 10 minuti o per un insieme di emissione di durata complessiva non superiore a 10 minuti in un'ora.

L'emissione di fumo di maggiore densità, ma non superiore a quella di cui al numero 3 della scala indicata, è tollerata per 5 minuti consecutivi o per 5 minuti complessivi in un'ora.

I Focolari e gl'impianti produttori di fumo dovranno:

- a) essere alloggiati in locali abbondantemente aereati 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 superiore al limite stabilito, l'autorità comunale interverrà per mezzo dei suoi agenti.

Le infrazioni constatate comporteranno per la prima volta una diffida al proprietario o conduttore dell'impianto; successivamente si darà luogo al procedimento contravvenzionale, a norma di legge. Nel caso di recidiva o di particolare gravità, sarà disposto lo spegnimento del focolare o dell'impianto conduttore del fumo.

Quando risulti che il cattivo funzionamento dell'impianto dipenda 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 l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente.

A tale scopo il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, potrà prescrivere, a seconda dei casi, l'impiego di combustibile adatto o l'installazione di apparecchi destinati alla conservazione o neutralizzazione chimica o trasformazione pirogenetica dei gas o alla separazione delle polveri per ridurre al minimo possibile la contaminazione dell'aria.

Art. 168

Lavorazione di materie grasse

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

Art. 169

Industrie con materiali putrescibili

In tutte le industrie in cui si impiega materia prima facilmente putrescibile o capace di sviluppare primitivamente o durante la sua trasformazione, odori ed emanazioni sgradevoli o nelle quali si usa praticare la disgregazione di materie e tessuti organici, specialmente animali, con metodi fondati sui processi putrefatti 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 dalla 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. 30 dalle pubbliche vie e devono

essere recintate con muri di altezza non inferiore ai m. 3.

Le materie fermentescibili, o comunque capaci di svolgere emanazioni sgradevoli, non possono essere accumulate negli stabilimenti in quantità maggiore di quella compatibile col turno di lavorazione, di cui lo stabilimento risulta capace e devono conservarsi in apposti 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 e il loro trasporto.

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

Art. 170 **Stabilimenti pericolosi**

In tutti gli ambienti industriali soggetti a rischio di incendio o d'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 di materie che presentano il pericolo di scoppio e di incendio.

Art. 171 **Interventi per il controllo e la prevenzione dell'inquinamento acustico**

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

L'Ufficiale Sanitario controllerà, 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.

E' demandato al Sindaco il potere di emanare provvedimenti specifici per quanto riguarda l'esercizio di attività rumorose (art. 659 C.P., art. 66 T.U. Legge di P.S., artt. 216 e 217 T.U. delle LL.SS. e art. 109 R.D. 12-2-1911, n. 297).

Agli effetti del disturbo il rumore è considerato un inquinante solo se esistono dei soggetti direttamente o potenzialmente disturbati.

Le immissioni sonore vanno rilevate nei tempi e nei luoghi in cui possono produrre disturbi.

La tollerabilità delle immissioni sonore va valutata assumendo come riferimento i limiti sonori ammissibili nella zona in cui esiste l'insediamento disturbato con l'intento di mantenere l'inquinamento acustico entro i limiti tali da evitare turbativa della quiete delle popolazioni esposte. Tali livelli sono in funzione esclusiva del tipo di rumore (continuo, impulsivo, sporadico), del periodo del giorno (diurno e notturno), del tipo di zona considerata (residenziale, mista, industriale). Si considerano, in attesa di una normativa che disciplini tutta la materia dell'inquinamento acustico, come campi di applicazione del presente articolo:

— i disturbi attribuibili al rumore proveniente da sorgenti fisse o mobili di qualsiasi natura esterne all'insediamento disturbato, ad eccezione del rumore proveniente dal traffico veicolare, per il quale valgono le normative del codice della strada e l'art. 659 C.P.;

— i disturbi attribuibili al rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato, fatta eccezione per i rumori connessi con il normale svolgimento della vita domestica, che restano comunque regolati dall'art. 659 C.P.

Si considera rumore disturbante, quel rumore che induce nell'ambiente disturbato un livello sonoro compreso tra L_{90} e L_{50} superiore di 5 dB (A) del livello sonoro compreso tra L_{90} e

L_{50} presente nell'ambiente stesso in assenza del rumore disturbante nelle stesse condizioni.

Si intendono per L_{90} ed L_{50} i livelli sonori, prodotti anche dall'eventuale traffico che misurato nei

tempi e nei luoghi oggetto di disturbo sono superati rispettivamente del 90% e del 5% in un significativo periodo di osservazione.

Le modalità generali di misura del rumore, premesso che i rilievi devono essere eseguiti con fonometro di precisione, tarato mediante calibratore acustico all'inizio e al termine di ogni serie di rilievi sono eseguite come segue:

1) nel caso di rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:

- a) negli spazi aperti collocando il microfono, provvisto di un dispositivo antivento, ad un'altezza non inferiore a m. 1,5 dal suolo e ad una distanza non inferiore a m. 1,5 da confini di proprietà;
- b) negli ambienti chiusi, collocando il microfono nel vano di una finestra aperta sporgente oltre il perimetro dei muri interni di m. i ad un'altezza dal suolo non inferiore a m. 1,5.

2) nel caso di rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio, sede del locale disturbato, il microfono va collocato nella posizione in cui il locale viene maggiormente utilizzato, con specifico riferimento alla funzione del locale stesso.

I criteri specifici di misura, per i diversi tipi di rumore sono stabiliti come di seguito:

Rumori continui di durata ripetitiva nel tempo:

La misura si effettua in costante di tempo di 1/2 secondo (Slow) e si determina:

- 1) il livello sonoro globale in dB (A);
 - 2) i livelli sonori in dB nelle bande d'ottava di frequenze centrali comprese fra 31,5 e 8.000 Hz.
- Nel caso che il livello sonoro misurato in una banda d'ottava superi almeno 3 (tre) dB il livello sonoro in entrambe le bande ad essa adiacenti e che comunque la banda d'ottava considerata innalzi da sola la curva N di cui alle norme ISO 1966, si assume che il rumore in esame è caratterizzato dalla presenza di un tono puro e si aumenta il livello sonoro compreso fra L_{90} ed L_{50} relativo all'ambiente disturbato, di 3 dB.

Rumori impulsivi che si verificano con frequenza superiore a 1/5 d secondo:

Si esegue la misurazione, come per i rumori continui, aumentando il livello sonoro compreso fra L_{90} ed L_{50} relativo all'ambiente disturbato di 3 dB.

Rumori sporadici di durata limitata e che si verificano saltuariamente.

Si verifica la sola misura in dB (A) con costante di tempo di 93 secondi (fast) ed è ammesso un L_{10} non superiore di 12 dB (A) rispetto all' L_{10} dell'ambiente considerato, essendo inattiva la sorgente individuata come causa specifica del disturbo stesso. L_{10} è il livello sonoro superato del 1°% in un periodo significativo di osservazione. Ove si individuasse nel rumore disturbante sporadico la presenza di un tono puro, come specificato per i rumori continui, si aumenta L_{10} relativo all'ambiente disturbato di 3 dB. In ogni caso, nell'insediamento disturbato, L_0 , valore massimo di tetto, non può superare il valore di 80 dB (A) di giorno e di 60 dB (A) di notte.

Art. 172 Materie infettive

Nelle industrie nelle quali si lavorano materie prime capaci di trasmettere malattie infettive, si debbono sottoporre le materie stesse, appena giunte in fabbrica, ad 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 sopravveste e lavarsi accuratamente con acqua e sapone e con soluzione disinfettante, prima di mangiare e di lasciare il

lavoro.

I locali devono avere pareti e pavimenti impermeabili per poter essere spesso lavati e disinfettati ed i recipienti ed i carri destinati alla raccolta ed al trasporto delle materie che possono trasmettere le infezioni, devono essere costruiti con materiali appropriati, con rivestimento idrofugo di lamiera di zinco, in modo da impedire qualsiasi dispersione del materiale contenuto.

Art. 173 **Depositi di residui**

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

Per quanto riguarda l'immissione dei residui nei corsi di acqua, valgono i disposti degli artt. 26 e 27 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. 174 **Raccolta di stracci e di residui**

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

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

Dovranno inoltre essere muniti di sacco impermeabile e lavabile, o di 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 degli stracci usati da un veicolo all'altro in luogo pubblico o aperto al pubblico.

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

Tutte le persone addette alla raccolta e alla cernita e manipolazione degli stracci, debbono essere munite di libretto sanitario nel quale saranno notate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 175 **Lavorazioni insalubri**

Per quanto riguarda le lavorazioni insalubri di cui agli elenchi approvati con D.M. 12 luglio 1912 e successive modificazioni, si applicano le norme contenute negli articoli 216 e 217 del Testo Unico Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 176 **Sostanze tossiche**

La conservazione, l'uso e la preparazione di sostanze tossiche insalubri od in altro modo pericolose alla salute degli abitanti, deve essere fatta negli opifici in modo tale che essi non abbiano mai

contatto alcuno con acque di pioggia e gli operai che lavorano o producono tali sostanze devono essere provvisti, a spese del proprietario, di tutti i mezzi di difesa personale contro i danni ed i pericoli che da essi provengano, (maschere, occhiali, calzature, guanti, ecc.).

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

Le sostanze venefiche, 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 sicurezza e facilità la ripulitura.

Titolo III

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

Capo I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 177

Vigilanza

Qualunque sostanza destinata a cibo o bevanda, è soggetta a vigilanza sanitaria, a termine di legge e dei regolamenti vigenti.

L'Autorità Sanitaria, anche a mezzo dei competenti organi ed uffici, eserciterà una continua sorveglianza sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di produzione, di deposito e vendita, anche se ambulante e di consumo nel territorio del Comune e dovunque esso 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, con Facoltà di prelievo di campioni e con facoltà di sequestro della merce e, se necessario per la salute pubblica, di distruzione della medesima, salvo che non si ritenga consentirne l'uso per scopi diversi dall'alimentazione. Inoltre sorveglierà, dal punto di vista igienico-sanitario, le persone addette alla preparazione, manipolazione e vendita di esse.

Art. 178

Registrazione dei campioni

Gli estremi dei campioni prelevati saranno riportati su apposito registro.

Art. 179

Trasmissione di campioni al Laboratorio Provinciale

L'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi i campioni da sottoporsi ad analisi, muniti delle indicazioni necessarie ed accompagnati dal quesito ad essi relativo.

Art. 180

Esame dei campioni da parte del Laboratorio Provinciale

Salvo il contrario disposto da leggi e regolamenti speciali, il risultato di tutti gli esami e di tutte le analisi eseguite nel Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi su presentazione dell'Ufficio

Municipale di Igiene deve essere trasmesso prontamente all'Ufficiale Sanitario il quale prenderà o promuoverà i provvedimenti che riterrà opportuni o che siano obbligatori, oltre quanto espressamente stabilito dall'art. 1, commi 30, 40 e 50 della legge 30-4-1962, n. 283, modificata dalla legge 26-3-1963, n. 441.

Art. 181

Prelevamento di campioni nelle fabbriche, magazzini o spacci all'ingrosso

Qualora l'ispezione o l'analisi mettano in evidenza l'alterazione o comunque la non commestibilità dei campioni, si procederà, prima che venga comunicato il risultato dell'analisi all'interessato, all'esame dei campioni prelevati presso le fabbriche, gli spacci o i magazzini d'origine. Se la località trovasi fuori Comune si avviserà l'Ufficio Sanitario del Comune interessato.

Art. 182

Distruzione di sostanze sequestrate e autorizzazione di particolare utilizzazione

Per le ispezioni, prelevamenti di campioni, sequestro e distruzione di sostanze alimentari, si osservano le norme previste dalle leggi sanitarie e dalle leggi speciali.

Art. 183

Domande e denunce 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 di Igiene.

Onde ottenere la licenza di vendita ambulante si inoltrerà domanda al Sindaco e l'Ufficio Comunale di Igiene esaminerà le condizioni di salubrità dei locali per il deposito delle sostanze da smerciare.

La licenza deve essere esposta al pubblico.

Art. 184

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 con richiamo a quanto stabilito dall'art. 2 della legge 30-4-1962, n. 283.

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. 185

Locali

I locali adibiti allo smercio di alimenti e bevande devono essere sufficientemente ampi, bene aereati, 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 i locali di abitazione.

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

Art. 186
Persone addette ai generi alimentari

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere indenne da malattie infettive o contagiose e non portatore di enterobatteri patogeni, e dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario, ai sensi dell'art. 15 della legge 30-4-1962, n. 283.

Periodicamente, e comunque almeno ogni anno, sarà sottoposto, ai fini di cui sopra, ad opportuni controlli sanitari e gli verrà rilasciato apposito libretto, da cui risulterà l'idoneità o meno ad esercitare tale genere di attività e saranno, comunque, adottati provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Il personale, di cui al primo comma, deve essere sottoposto a vaccinazione antitifida ogni anno, per via orale e parentelare.

Art. 187
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.

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

I clienti possono rifiutarsi di acquistare generi alimentari sui quali si siano posate mosche o che comunque non siano protetti contro di esse.

Art. 188
Precauzioni igieniche delle persone addette alla vendita dei commestibili

Negli esercizi di vendita dei commestibili le sostanze da consumarsi senza cottura o sbucciamento non possono essere manipolate dalla stessa persona che maneggia o ritira denaro, 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. 189
Sostanze adulterate

Sono proibiti a norma delle leggi (art. 5 della legge 30-4-1962, n. 283, modificata dalla legge 26-2-1963, n. 441) e del regolamento sanitario (art. 107), la detenzione nei pubblici esercizi, e la vendita o somministrazione di sostanze alimentari o di bevande adulterate, corrotte, infette, che possono riuscire comunque in- salubri e nocive, sia immediatamente sia per l'uso continuato.

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

E' altresì vietato tenere negli spacci, depositi e fabbriche di sostanze alimentari, veleni o altro che possano inquinare, adulterare o imbrattare le sostanze alimentari stesse.

Art. 190
Applicazione delle disposizioni

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

Capo II
VENDITA E DEPOSITO DI CARNI DI ANIMALI DA MACELLO

Art. 191
Carni da macello

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

Non sono ammessi alla macellazione i suini, gli ovini e i caprini che non abbiano raggiunto età e sviluppo fisico tali da assicurare il conveniente valore nutritivo della loro carne.

Di regola non sarà ammessa la macellazione ad età inferiore ad un mese per i bovini ed a 20 giorni per gli ovini ed i caprini.

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

Art. 192
Autorizzazione per gli spacci

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata 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, e successive modifiche.

Nella domanda per detta autorizzazione dev'essere indicata la specie o le specie degli animali di cui si vogliono smerciare le carni.

Art. 193
Indicazione degli spacci

La vendita al pubblico delle carni di bassa macelleria viene effettuata in locali speciali, esclusivamente destinati a tale scopo e sotto la diretta sorveglianza sanitaria comunale.

Le carni congelate e le carni equine devono essere singolarmente vendute in spacci appositi, ove non si possono vendere altre carni di animali da macello.

Resta comunque vietata la vendita promiscua di carne fresca e di carne congelata.

Gli spacci delle carni fresche e di quelle congelate devono essere contraddistinti con insegna e tabella, esterna ed interna ben visibile che indichi in maniera precisa le specie di animali per le cui

carni è autorizzata la vendita e se dette carni siano fresche o congelate.

Nell'interno del negozio deve restare affissa e ben visibile una tabella che indichi a grossi caratteri, la specie e i prezzi di vendita delle carni.

Art. 194

Locali

Sia il locale di vendita che quello destinato alla conservazione della carne, non possono comunicare con altri ambienti e devono avere le aperture di illuminazione e ventilazione munite di inferriata fissa e di rete metallica pure fissa ed 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 uncinaie. 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 costantemente stagnati o zincati o in metallo inossidabile.

Art. 195

Celle ed armadi refrigeranti

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

Art. 196

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. 197

Esposizioni delle carni

L'esposizione delle carni deve corrispondere ai requisiti dell'igiene.

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, salvo consenso dell'autorità sanitaria.

Art. 198

Rimozione di residui

L'Ufficio Veterinario disporrà secondo le norme del proprio regolamento per il trasporto dei residui, delle ossa e delle unghie.

Art. 199

Carni alterate

E' proibito vendere, distribuire o anche soltanto tenere negli spacci o negli annessi locali di deposito

e di conservazione, carni che siano riconosciute in via di decomposizione o comunque alterate. I contravventori saranno deferiti all'autorità giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Art. 200

Controlli sanitari

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

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

Art. 201

Frigoriferi

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve fare domanda al Sindaco o al Veterinario Provinciale secondo l'importanza dell'impianto che la rilasceranno dopo aver accertato l'idoneità e l'igiene dell'impianto stesso.

Art. 202

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. 203

Vigilanza sulle carni congelate

E' vietato introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale o 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 dicembre 1928, n. 3298.

Art. 204

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 alterazioni e siano perciò inadatte al consumo o adatte al consumo soltanto sotto determinate condizioni, deve provvedere perché dette carni, a cura dell'Autorità Comunale, siano poste sotto sequestro, in attesa dei provvedimenti del Veterinario Provinciale, al quale deve darsi immediata notizia del sequestro avvenuto.

Capo III TRASPORTO DELLE CARNI

Art. 205 Carri per trasporto

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macelli agli spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco o di altro materiale adatto, e costruiti secondo il modello approvato dall'Autorità Comunale.

Tali carri debbono servire unicamente per il trasporto delle carni.

Art. 206 Introduzione nel Comune delle carni fresche

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

Art. 207 Trasporto di carni fresche

Le carni fresche disossate, per essere trasportate dal luogo di preparazione agli stabilimenti di insaccamento, devono essere protette da idonei involti opportunamente foderati all'interno, da chiudersi sotto il controllo dell'Autorità Comunale con adatta legatura e con speciali bolli metallici. Per il trasporto di dette carni fuori del Comune si applicano le disposizioni di cui alle lettere b) e c) dell'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 e di cui all'Ordinanza A.C.I.S. 30 maggio 1951.

Art. 208 Trasporto di carni congelate

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

Il trasporto in altri Comuni di carni congelate riconosciute non idonee al consumo o da ammettersi a consumo condizionato è subordinato alla preventiva autorizzazione del Veterinario Provinciale, quando la destinazione rimane nell'ambito della provincia e a quella del Ministero della Sanità per la destinazione fuori provincia.

Capo IV CARNI LAVORATE

Art 209 Autorizzazione per i laboratori

I laboratori per la produzione della carne insaccata, salata o comunque preparata sono disciplinati dall'art. 50 del regolamento per la vigilanza igienica delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Le domande per ottenere l'autorizzazione all'apertura di tali esercizi dovranno essere rivolte al Sindaco e contenere l'esatta indicazione dei prodotti che si intende preparare (carni salate, insaccate o comunque preparate).

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

Art. 210 **Locali ad uso laboratorio**

I locali e le suppellettili destinati alla lavorazione delle carni e 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 all'altezza di m. 2 e raccordate ad angoli curvi col 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 di acqua potabile da garantire un'abbondante rifornimento.

Personale: l'art. 51 del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, 20 dicembre 1928, n. 3298, incorporato dall'art. 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, e sostituito dall'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283, prevede che il personale deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario che dovrà essere sottoposto a periodiche visite mediche di controllo e ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e termini stabiliti dalla legge.

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

Art. 211 **Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati**

Le disposizioni che regolano la preparazione, il commercio e la conservazione degli insaccati sono contenute negli articoli 55, 56, 57 e 58 del Regolamento 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art. 212 **Chiusura dei laboratori**

Per la chiusura dei laboratori si fa richiamo a quanto disposto dall'art. 15 della legge 30 aprile 1962 n. 283.

Art. 213 **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 giustificano il provvedimento, può essere consentita dall'autorità sanitaria comunale, l'attivazione di stabilimenti per la lavorazione industriale delle trippe.

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

Anche questi ambienti devono essere bene illuminati ed aereati 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. 214
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. 215
Spacci di vendita

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

Art. 216
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 D.P.R. 30 maggio 1953, n. 567.

Capo V
ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

Art. 217
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 o l'assegnazione alla bassa macelleria si attiene alle prescrizioni del presente regolamento e del regolamento per il servizio veterinario.

Art. 218
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 tracce dell'avvenuta uccisione o che si trovi in stato di putrefazione anche incipiente.

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

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

Il pollame deve essere posto in vendita privo 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, sottometerli a qualsiasi operazione per aumentarne il peso o che ne possa nascondere l'iniziata decomposizione.

Art. 219
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 esser protetti con mezzi idonei.

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

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

Per i locali adibiti alla vendita al minuto di pollame macellato sono richiesti gli stessi requisiti di quelli adibiti alla vendita di altre carni.

Per quanto non previsto nel presente regolamento si rimanda al regolamento per il servizio veterinario.

Capo VI
PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI

Art. 220
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 dell'Ufficio Comunale di Igiene, 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 locali dotati di attrezzature atte a conservare il prodotto congelato e mai in forma ambulante.

Le attività attinenti alla piscicoltura industriale ed agricola sono soggette al controllo veterinario.

Art. 221
Locali e personale addetto

I locali adibiti a vendita e deposito di pesci freschi o congelati o di crostacei devono essere ben aereati, con pavimento in declivio e pareti fino all'altezza di m. 2 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, ed avere giusta inclinazione per lo scolo delle acque.

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.

Anche i venditori ambulanti devono adottare solo recipienti atti a garantire una perfetta conservazione della merce e a proteggerla da qualunque inquinamento.

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.

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

Le vasche per la conservazione del pesce vivo, destinato alla vendita per uso alimentare, devono essere di 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. 222 **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 stato di alterazione anche incipiente e pescati in acque pantanose o di macerazione della canapa, nonché 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. 223 **Sostanze coloranti**

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

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

Art. 224 **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 frequentemente.

Art. 225 **Luoghi di pesca**

E' vietata la pesca in fossi di scolo, stagni e canali inquinati da materie luride ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'autorità sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.

Art. 226
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. 227
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, nonché da ogni altra disposizione legislativa e regolamentare vigente in detta materia, nonché dalle norme contenute negli articoli seguenti del presente regolamento nonché dal regolamento comunale veterinario.

Art. 228
Introduzione del latte da altri Comuni

Chiunque intende introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune 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) allegare alla domanda il certificato dell'Ufficiale Sanitario, che attesti la buona qualità e dichiarare la rispondenza di detto latte alle caratteristiche della zona di produzione.

Art. 229
Documenti di stalla

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto, devono conservare tutti gli attestati di visita e di controllo rilasciati dal Veterinario Comunale, nonché i libretti sanitari per il personale addetto alla mungitura del latte.

Art. 230
Elenchi dei produttori del 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. 231
Vendita del latte sul luogo di produzione

E' vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza autorizzazione dell' autorità sanitaria comunale.
E' fatto divieto ai produttori di acquistare e rivendere latte non prodotto dalle loro stalle o vaccherie.

Art. 232
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 non inferiore a 1,29 a 15° c.;
- b) grasso non inferiore al 3%;
- c) residuo secco magro non inferiore a 8,70%.

Può essere consentito un residuo magro non inferiore a 8,50% o se il grasso è almeno del 3,15%.

Per i requisiti igienici sanitari degli spacci di latte e del personale addetto valgono le norme fissate dal Regolamento approvato con R.D. 9-5-1929, n. 994 e successive modificazioni.

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

Art. 233
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 malattia delle mammelle;
- c) il latte proveniente da animali colpiti da febbre aftosa, tubercolosi, vaiolo, carbonchio, pleuropolmonite 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 o sapore cattivi e di animali curati con medicamenti di azione generale;
- e) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, 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 si trova in una qualunque delle condizioni su indicate dovrà essere subito disperso.

Art. 234
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. 235
Trattamenti immunizzanti

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

E' vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che l'Ufficio di Igiene stabilirà.

Art. 236
Recipienti

I recipienti adibiti al trasporto del latte (bidoni) devono essere di ferro stagnato con coperchio a chiusura ermetica e cercine di gomma o di altro materiale idoneo. All'esterno di detti recipienti deve essere fissata, in modo inamovibile, una targa metallica con la indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza del latte.

La consegna del latte a domicilio da parte dei produttori potrà essere effettuata esclusivamente mediante travaso diretto dal recipiente riconosciuto idoneo per il trasporto al recipiente del cliente. La consegna del latte a domicilio da parte dei rivenditori potrà essere effettuata esclusivamente con bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto senza spalle in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione. Tali bottiglie devono essere chiuse con adatto sistema riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria comunale. Le bottiglie di vetro possono essere sostituite da confezioni « a perdere » riconosciute idonee dall'Autorità Sanitaria.

Art. 236 bis
Latte scremato e parzialmente scremato

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposto a trattamento di pastorizzazione presso le centrali o centri direttamente autorizzati, devono essere venduti soltanto nelle latterie.

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a sterilizzazione o altri analoghi procedimenti che ne assicurino indefinita conservazione, possono essere venduti sia nelle latterie che nei negozi di generi alimentari. Le caratteristiche dei sopraddetti latti e dei recipienti che li contengono sono regolate dall'art. 45 del R.D. 9-5-1929, n. 994 modificato dall'art. 2 del D.P.R. 11-8-1963, n. 1504.

E' fatto obbligo all'esercente la rivendita di latte di:

- a) apporre all'esterno e all'interno della latteria, cartelli recanti l'indicazione ben leggibile « latte scremato » e « latte parzialmente scremato »;
- b) vendere latte scremato o parzialmente scremato soltanto in recipienti chiusi, aventi tutte le caratteristiche prescritte dalle vigenti disposizioni.

Art. 237
Panna

E' vietato vendere panna con una quantità di grasso inferiore al 15° in peso.

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte, che non si trovi nelle condizioni di cui agli artt. 245 e 246 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.

Art. 238
Produzione e vendita - Depositi di formaggi

La produzione e la vendita del formaggio è regolata dal R.D.L. 15-10-1925; n. 2033 (artt. dal n. 32 al 36), dal R.D. 1-7-1926, n. 1361, (dall'art. 80 all'83); e dalle altre leggi successive vigenti in materia. E' vietato nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi locale degli agglomerati urbani, il deposito di grandi quantità di formaggio, atte a produrre esalazioni scomode o moleste.

Art. 239
Formaggi dei quali è vietata la vendita

E' vietata la vendita di formaggi:

- a) ottenuti dal latte avente le caratteristiche di cui agli articoli 233 e 234 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 nell'elenco ministeriale);
- e) nocivi per qualsiasi altra causa;
- f) avariati, anche se non nocivi;
- g) additivati con sostanze chimiche non permesse;
- h) colorati internamente o esternamente in materia non conforme alle vigenti disposizioni.

I formaggi preparati con materie grasse o 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' 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.

Art. 240
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 articoli 247 e 248 del presente regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

Art. 241
Uova

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

Le uova conservate si potranno vendere, purché siano in perfetto stato di conservazione ed indicate al compratore con un cartello portante a chiare lettere le scritte « uova conservate in calce », « uova refrigerate » ecc.

L'indicazione di « uova da bere » non può essere apposta alle uova oltre il 5° giorno della loro deposizione e, comunque, alle uova che presentano 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. 242
Grassi alimentari

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. 243
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, nonché 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. 244
Grassi animali o vegetali per uso industriale

I grassi animali o vegetali che si trovano nelle condizioni di cui all'articolo precedente, possono essere impiegati per uso industriale con l'osservanza delle norme prescritte dal D.L. 31 ottobre 1956, n. 1194.

Art. 245
Burro

La definizione « burro » è riservata al prodotto delle creme ricavate unicamente dal latte di vacca. Al prodotto ottenuto dalle creme ricavate dal latte di animali diversi dalla vacca può essere attribuita la denominazione « burro » purché seguita dall'indicazione della specie animale da cui proviene il latte.

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

La produzione e la vendita del burro è regolata dalla legge 23 dicembre 1956, n. 1526.

Art. 246
Divieto di vendita

E' vietato produrre, detenere per vendere o comunque porre in commercio burro:

- a) che non corrisponda alle definizioni di cui all'articolo 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. 247

Margarina e altri surrogati del burro

La fabbricazione e la vendita della margarina e degli altri surrogati del burro è disciplinata dalla legge 4-11-1951, n. 1316, dal D.P.R. 14-1-1954, n. 131, dal D.M. 26-7-1960, e dalla legge 16-6-1960, n. 623.

Art. 248

Divieto di detenzione della margarina

E' vietata la detenzione di margarina o di grassi idrogenati alimentari nei burrifici o locali annessi e la detenzione del burro o di grassi idrogenati nelle fabbriche di margarina e locali annessi.

Art. 249

Olio di oliva

Il nome olio di oliva è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea).

E' olio di oliva commestibile quello che contiene non più del 4% di acidità espressa in acido oleico e che, all'esame organolettico, non riveli odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme o simili.

L'olio di oliva commestibile, ai sensi degli articoli 1, 2 e 3 della legge 13-11-1960, n. 1407, si classifica con le seguenti denominazioni:

- 1) olio extra vergine di oliva (acidità massima 1%);
- 2) olio sopraffino vergine di oliva (acidità massima 1,5°);
- 3) olio fino vergine di oliva (acidità massima 3°);
- 4) olio vergine di oliva (acidità massima 4°);
- 5) olio di oliva rettificato (acidità massima 0,5°);
- 6) olio di sansa d oliva rettificato (acidità massima 0,5°);
- 7) olio di oliva - miscela dell'olio n. 5 con uno dei numeri 1, 2, 3, 4 (acidità massima 2%);
- 8) olio di sansa e di oliva – miscela dell'olio n. 6 con uno dei numeri 1, 2, 3, 4 (acidità massima 3%).

Tali denominazioni debbono, con le modalità e le forme prescritte, essere indicate nei documenti commerciali ed apposte su tutti i recipienti contenenti gli olii.

La produzione, il commercio e la vendita sono regolati dal R.D.L. 15-10-1925, n. 2033, del R.D. 1°-7-1926, n. 1361 e dalla legge 13-11-1960, n. 1407.

Art. 250

Vendita di olii vegetali diversi da quelli di oliva

Per la fabbricazione, commercio e vendita degli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva, l'interessato deve farne denuncia scritta al Sindaco del Comune in cui intende esercitare tale industria o commercio.

Per la fabbricazione, uguale contemporanea denuncia deve essere fatta al Ministero dell'Agricoltura e Foreste. Gli olii di cui sopra sono disciplinati dagli art. 21, 23, 25 del R.D.L. 15-10-1925, n. 2033; dagli articoli 69, 70, 71 del R.D. 1-7-1926, n. 1361; dall'art. 18 D.P.R. 22-11-1954, n. 1217; dal DL. 30-10-1952, n. 1323; dal D.P.R. 11-7-1953, n. 495; dal D.L. 24-6-1961, n. 510 e debbono essere venduti col nome di « Olio di semi ».

La denuncia scritta di cui al presente articolo deve contenere il nome, cognome, oppure la ragione sociale del denunciante, il luogo ove è situata la fabbrica, il deposito ed il locale di vendita o di spedizione e la natura degli olii che vi sono prodotti, depositati, venduti o spediti.

Art. 251
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 allo 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. 252
Denominazione degli olii di semi

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 di essa usati, di quella per gli olii di semi.

Art. 253
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 possieda le caratteristiche di cui al secondo comma dell'art. 249 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. 254
Cereali

E' proibita, per uso alimentare, la vendita di cereali o lenti 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, o per uso industriale, debbono essere indicati al pubblico con un cartellino fisso al recipiente che li contengono, che indichi chiaramente al compratore la loro natura.

Art. 255
Produzione e vendita di farine, pane, pasta e riso

La produzione e la vendita delle farine, del pane, della pasta e del riso sono disciplinate dalla legge

17-3-1932, n. 368; dal R.D. 23-6-1932, n. 904; dalla legge 22-6-1933, n. 874; dalla legge 2-8-1948, n. 1036; dalla legge 18-3-1958, n. 325 modificata con legge 5-6-1962, n. 586; dal Decreto Alto Commissario Alimentazione 18 novembre 1953.

Art. 256

Divieti in materia di vendita di farine

E' proibita la vendita di farina:

- a) ottenuta dai cereali che si trovino nelle condizioni elencate all'articolo 254 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 cereali diversi dal frumento;
- d) ammuffita, alterata per fermentazioni, inacidimento, ecc., o invasa da parassiti vegetali o animali.

Art. 257

Grano di mais

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare o per altro uso che non sia l'alimentazione, grano di mais guasto od imperfetto deve attenersi alle disposizioni della legge speciale 21 luglio 1902, n. 427, e del relativo regolamento 5 novembre 1903, n. 451, nonché alle successive circolari ministeriali ed agli artt. 244, 245 e 246 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D.L. 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 258

Panificazione

L'esercizio dell'industria di panificazione è regolato dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002 e successive modificazioni.

E' vietato, nel territorio del Comune, vendere o tenere per vendere, nonché impiegare nella fabbricazione della pasticceria, qualsiasi prodotto contenente sostanze grasse, se non confezionato 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. 259

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 nè 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 vestaglie di tela bianca.

Dovranno inoltre essere riconosciuti immuni da malattie trasmissibili e perciò dovranno essere muniti dell'apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario a norma dell'art. 14 della legge 30-4-1962, n. 283, modificato con legge 26-2-1963, n. 441 ed iscritti nel registro di cui all'art. 3 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 2 metri 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.

I forni devono essere costruiti in modo da non recare molestia ad ambienti di abitazione.

Art. 260 **Fabbricazione del pane**

Il pane deve essere fabbricato con farine corrispondenti alle caratteristiche corrispondenti per i tipi 0, 1 e 2. Nella panificazione non è consentito l'impiego delle farine 00 che possono essere impiegate esclusivamente nella preparazione dei prodotti dolciari, dietetici, grissini e dei tipi di pane previsti dagli artt. 12 e 13 del Regolamento approvato con R.D. 23-6-1932, n. 904.

E' consentita la produzione e la vendita di pane confezionato con "farina integrale di grano tenero", rispondente alle seguenti caratteristiche:

- acqua non più del 14% ;
- ceneri non più di 1,80% su sostanza secca;
- cellulosa non più di 1,80% su sostanza secca.

Tale pane dovrà essere nominato "pane integrale" ed avere le caratteristiche analitiche della corrispondente farina.

Art. 260 bis

Il pane confezionato con l'impiego delle sostanze previste dall'art. 12 R.D. 23-6-1932, n. 904 deve essere tenuto nei locali di vendita, di scanzie separate e fornite di cartelli con l'indicazione delle aggiunte fatte.

E' fatto obbligo ai venditori di pane di tenere a disposizione dei consumatori il tipo di pane normale e di più diffuso consumo. Qualora il venditore sia sprovvisto di tale tipo di pane è tenuto a cedere il pane di qualità superiore allo stesso prezzo del pane di tipo normale.

Le imprese che vendono il pane promiscuamente ad altri generi debbono disporre di apposite attrezzature per la vendita, distinte da quelle adibite ad altri generi.

Art. 261 **Divieto in materia di vendita del pane**

E' vietata la vendita del pane fabbricato con farine di cui all'art. 256 del presente regolamento, nonché del pane fabbricato con farine non aventi le caratteristiche di cui all'art. i legge 2 agosto 1948, n. 1036 e di cui al Decreto Alto Commissario Alimentazione 18 novembre 1953 e successive modificazioni.

Art. 262

Qualità di pane permesso, oltre a quella 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 grammi, deve essere cotto a forno non caldissimo in modo che la pagnotta presenti in ogni sua parte una cottura uniforme e non deve contenere oltre il 45° di acqua.

Art. 263

Divieti di vendita in materia di paste alimentari

E' vietata la vendita di paste alimentari:

- a) preparate con farine di cui all'art. 256 del presente regolamento;
- b) preparate con farine non aventi le caratteristiche di cui all'art. i legge 2 agosto 1948, n. 1036 in relazione al Decreto 115
to Alto Commissario Alimentazione 18-11-1953 e successive modifiche;
- c) contenenti sostanze estranee o coloranti in violazione dell'art. 3 legge 22-6-1933, n. 874;
- d) alterate per cattiva conservazione, ammuffite, invase da parassiti animali o vegetali.

Art. 264

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 col nome delle farine di qualità inferiore.

Art. 265

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, tritare 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 alimentare, essicare bozzoli nonché ogni altra operazione del genere.

Art. 266

Divieto di vendita ambulante del pane

La vendita ambulante del pane è rigorosamente vietata.

Art. 267

Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita deve essere effettuato con casse a chiusura ermetica, rivestite all'interno con materiale e 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 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 aver subito la visita dell'Ufficiale Sanitario ai sensi dell'art. 206 del T.U. delle Leggi Sanitarie.

Il pane consegnato a domicilio dovrà essere contenuto in idoneo involucri.

Art. 268
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.

Quello spezzato e privato dell'involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

Art. 269
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. 270
Divieti di vendita

E' proibito vendere frutta, legumi, verdure e simili, colorati artificialmente, in stato di incipiente putrefazione o comunque fermentati, alterati, germogliati, invasi da parassiti o che subiscono la congelazione e, in genere, qualunque prodotto vegetale che si trovi in condizioni anormali, che abbia subito trattamento di maturazione artificiale potenzialmente nocivi o che conservi residui di antiparassitari usati in agricoltura ed aventi potere tossico per l'uomo.

Art. 271
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. 272
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, e, se esposti all'esterno, collocati ad un'altezza non inferiore a 60 centimetri da terra.

Art. 273
Vendita di cocomeri

E' vietata la vendita di cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano convenientemente protetti.

Art. 274
Concimazione degli ortaggi

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri o dalle fogne per la concimazione e '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 e concimati con dette materie.

Art. 275
Funghi

E' permessa soltanto la vendita dei funghi indicati nel seguente elenco:

NOME BOTANICO	NOME ITALIANO
Agaricus campestris	Prataiolo
Amanita caesarea	Ovolo o cocco
Armillaria mellea	Chiodini, famigliola buona
Boletus bovinus	Pinarolo
Boletus Edulis	Boletto, Porcino, Porcinello, Ceppatello
Licoperdon Bovista	Vescia maggiore, vescia
Clavaria, Botrytis o Coralloides	Ditola gialla o rossa
Cantharellus Cibarius	Gallinaccio
Lectarius Deliciosus	Ordinelli o ordinali

FUNGHI A FORMA DI TUBERO

Tuber aestivum	Tartufone
Tuber melanosporum	
Tuber brunale	Tartufi neri
Tuber Magnatum	Tartufo bianco o trifolato

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 ultramaturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti dalla pioggia o comunque alterati.

E' vietata la vendita dei funghi secchi, se non appartengono alla specie del Boletus edulis (Porcino) se non sono in stato di perfetta conservazione e se non sono contenuti in confezione sigillata dall'Istituto che ne ha effettuato il controllo.

Per la preparazione dei funghi conservati sott'olio è consentito, oltre il boletto, il fungo coltivato (Paaliota hortensis).

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. 276
Estratti alimentari

La preparazione, la detenzione e la vendita degli estratti alimentari e prodotti affini sono disciplinate dalla legge 6 ottobre 1950, n. 836 e suo regolamento di applicazione approvato con D.P.R. 30-5-1953, n. 567.

Art. 277
Preparazione sciropi

I prodotti denominati sciropi sono disciplinati dagli artt. 37 e 38 del R.D.L. 15-10-1925, n. 2033, modificati dall'art. 14 R.D.L. 2-9-1932, n. 1225; dagli articoli 84 e 85 R.D. 1 luglio 1926, n. 1361; R.D. 6-7-1933, n. 2414.

L'aggiunta di sostanze coloranti, conservatrici, addensanti è disciplinata dal D.M. 19-1-1963, in esecuzione degli articoli 10 e 22 legge 30-4-1962, n. 283.

Art. 278
Divieto di vendita di conserve alimentari

La produzione, la detenzione e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro, nonché delle conserve alimentari di origine vegetale sono disciplinati dalle seguenti disposizioni di legge: R.D.L. 8 febbraio 1923, n. 501; R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927; R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033; R.D. 1 luglio 1926, n. 1361; R.D.L. 25 agosto 1932, n. 1260; R.D. 30 novembre 1924, n. 2035; legge 30 aprile 1962, n. 283.

Art. 279
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. 280
Confetti, canditi, caramelle, ecc.

I confetti, i canditi, i preparati zuccherini e le pasticcerie in genere, non devono contenere né saccarina né materie minerali estranee, né sostanze vegetali alterate, né impurità.

Ai sensi dell'art. 14 della legge 9-4-1931, n. 916, è 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 o 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 e dolciumi devono essere conservati in cassette con coperchio a vetri od in altri recipienti idonei per preservare i generi stessi dalla polvere e dall'inquinamento ad opera delle mosche, e da altri agenti esterni.

Art. 281
Zucchero

La produzione, la vendita e l'impiego dello zucchero sono soggetti alla disciplina di cui agli articoli 132 e 134 del R.D. 3 agosto 1890, n. 7045; all'art. 37 del R.D.L. 15-10-1925, n. 2033, del R.D.L. 6-7-1933, n. 2414 e D.M. 13-6-1958.

E' permesso usare nella pasticceria e di vendere il glucosio depurato, ossia con almeno l'88°/o in peso di glucosio puro, con più del 12% di acque e 0,50% di sostanze minerali; scevro di sostanze non fermentabili, di sostanze conservatrici e da altri corpi estranei.

Art. 282
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 conservatrici.

E' proibita la vendita di miele alterato anche solo col riscaldamento, o, comunque, nocivo.

Capo XII
CAFFE', THE', CIOCCOLATO, DROGHE E SPEZIE

Art. 283
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. 284
Surrogato e miscele del 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 messe in vendita con scritte indicami la natura e la proporzione degli ingredienti per la loro preparazione.

Tali miscele e tali succedanei non debbono essere foggiate come i chicchi **del caffè**.

Art. 285
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. 286
Torrefazione caffè

E' proibito aggiungere acqua al caffè torrefatto, il quale non potrà essere messo in vendita qualora conservi una percentuale di umidità superiore al 5°/ò.

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. 287

Thè

E' proibita la vendita del thè (foglie di Thea Chinensis) colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, di thè anche parzialmente esaurito od avariato o la vendita col nome di thè di foglie di altre piante. I recipienti per preparare le stagnole da avvolgere il thè debbono essere conformi alle prescrizioni dell'art. 164 del R.D. 3 agosto 1890, n. 7045.

Art. 288

Cacao e cioccolata

La preparazione e la vendita del cacao e del cioccolato sono disciplinate dall'art. 159 del R.D. 3-8-1890, n. 7045, dalla legge 9-4-1931, n. 916 e relativo regolamento approvato con R.D. 26-5-1932, n. 1174.

Art. 289

Surrogato di cioccolato

Il cioccolato in bevanda, preparato con prodotti di cui all'art. 4 della legge sopradetta, 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. 290

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; le miscele con materie estranee 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 vendita di esso sono disciplinate dal R.D.L. 12 novembre 1936, n. 2217.

Capo XIII

VINO, BIRRA, ACETO, SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 291

Preparazione e commercio dei vini

La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini sono disciplinati dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, e dal Regolamento 1 luglio 1926, n. 1361; nonché dal R.D.L. 2 settembre 1932, n. 1225, legge 16-7-1936, n. 1606 modificata dalla legge 31-7-1954, n. 561; dalla legge 27 ottobre 1957, n. 1031 e dalla legge 10 aprile 1962 n. 166.

Sono proibite la detenzione e la vendita di vino, sensibilmente alterato per malattia (incerconimento, inacidimento, amarezza, viscosità e simili), così del vino avariato per sapore di muffa o simili o 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 alcolico superiore al 5% in volume se ne permetterà la conversione in aceto.

Art. 292

Vinello

La preparazione e la detenzione del vinello sono regolate dall'art. 17 del R.D.L. 15-10-1925, n. 2033, modificato dall'art. 12 del R.D.L. 2-9-1932, n. 1225.

Art. 293

Birra

La preparazione e il commercio della birra sono regolati dalla legge 16-8-1962, n. 1354.

Art. 294

Spiriti e bevande alcoliche

Nella fabbricazione, preparazione e vendita degli spiriti e delle bevande alcoliche debbono osservarsi le norme prescritte dalla legge 3-10-1957, n. 1029, dell'art. 251 del T.U. Leggi Sanitarie; dal D.M. 8-6-1924 per la parte che riguarda l'applicazione delle disposizioni di carattere sanitario.

Art. 195

Acquavite, liquori

La produzione ed il commercio delle acqueviti e liquori sono regolati dagli artt. 251 e 252 del T.U. ll.ss., dalla legge 7-12-1951; dal D.M. 24-9-1955; dal D.P.R. 19-4-1956, n. 1019 per la parte che riguarda l'applicazione delle disposizioni di carattere sanitario.

Art. 296

Divieto di vendita

E' proibito vendere col nome di tintura o di essenza di estratto e simili, seguite dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita interamente da quella designata col nome specifico stesso.

Art. 297

Aceto

Con la denominazione di «Aceto» si intende esclusivamente il prodotto ottenuto per fermentazione acetica del vino o del vinello e che abbia non meno del 5% di acidità totale espressa in acido acetico.

La produzione e la vendita dell'aceto sono disciplinate dal R.D.L. 15-10-1925, n. 2033; R.D. 1-7-1926, n. 1361; legge 14-12-1950, n. 1511.

E' proibito, in genere, vendere e impiegare nei pubblici esercizi, ad uso alimentare, aceto che sia derivato da vino corrotto o guasto, in vaso a anguillule, o avente meno del 5% di acidità totale 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. E' vietata la detenzione e la vendita dell'aceto sfuso e non conforme a quanto prescritto dalla legge 14-12-1950, n. 1151.

Capo XIV
ACQUE GASSOSE E MINERALI, GELATI, GHIACCIO, LIMONATE E BEVANDE IN
GENERE

Art. 298
Acque gassose e minerali

La produzione e la vendita delle acque gassose sono disciplinate dal D.P.R. 19-5-1958, n. 719. L'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di produzione e di smercio di acque minerali naturali o artificiali sono disciplinate dagli artt. 199 e 200 del R.D. 27-7-1934, n. 1265 (T.U. ll.ss.) e dal R.D. 28-9-1919, n. 1924.

Art. 299
Gelati

La produzione e la vendita dei gelati è soggetta alle norme del T.U. ll.ss. 27-7-1934, n. 1265 e dalla legge 30-4-1963, n. 283.

La carica microbica, fino all'entrata in vigore del regolamento di esecuzione e delle ordinanze ministeriali previste dall'art. 5, lettera c) della legge 30-4-1962, n. 283, non potrà essere superiore a 200.000 batteri in cm ed i colonbatteri dovranno essere assenti.

Chiunque intenda fabbricare gelati, granite o simili nel territorio del Comune, deve chiedere, ai fini igienico-sanitari, apposita autorizzazione al Sindaco, che rilascerà, ove sia del 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 vendita dei gelati, compresi i titolari dei chioschi e i venditori ambulanti, non possono riprendere l'attività stagionale prima di aver chiesta ed ottenuta la vidimazione della licenza.

Art. 300
Locali di fabbricazione e di vendita

La fabbricazione delle miscele, la gelatificazione delle medesime e la vendita dei gelati, sono consentite solo nei locali riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Detti locali devono essere bene illuminati, aereati, separati nettamente dai locali di abitazione, non possono comunicare con

latrine, devono avere il pavimento impermeabile e le pareti lavabili per un'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. 301
Personale

Il personale addetto deve sottoporsi a visita sanitaria presso l'Ufficio Sanitario Comunale ai sensi dell'art. 14 della legge 30-4-1962, n. 283, ed a vaccinazione antitifica prima che abbiano inizio l'industria e la vendita dei gelati. Inoltre deve indossare vestaglie o giacche bianche e pulite e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta nettezza personale.

Art. 302
Preparazione dei gelati

Col nome di gelati di panna o di crema non possono essere messi in commercio che quelli ottenuti gelando una crema formata esclusivamente con latte, saccarosio, uova ed eventualmente pectina e sostanze aromatiche. Questi gelati e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte bollito o pastorizzato, anche se trattasi di latte in polvere.

E' consentito l'impiego della panna solo se pastorizzata.

Le uova devono essere fresche o comunque perfettamente conservate.

I gelati di cioccolato devono essere preparati con latte, saccarosio e polvere di cioccolato o di cacao. Nella fabbricazione dei gelati è assolutamente vietato l'impiego di edulcoloranti sintetici ed è consentito l'impiego soltanto delle sostanze indicate nel D.M. 19-1-1963 relativo ai coloranti ed agli additivi chimici.

Art. 303
Recipienti e suppellettili

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal locale Ufficio d'Igiene. Le spatole metalliche ed i mestoli usati per il prelevamento del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non venga a contatto con l'orlo del recipiente.

Il prelevamento del gelato deve effettuarsi in modo che la mano del venditore non abbia alcun contatto con il prodotto.

Art. 304
Coni, cestini, ecc.

I coni, i cestini, le ostie, ecc, che servono per il consumo diretto dei gelati, devono corrispondere a tutte le prescrizioni di legge previste per i biscotti. Potrà essere consentito anche l'uso di altri recipienti (cartone, carta paraffinata, ecc.) purché ritenuti idonei.

I coni, cestini ecc. devono essere sempre conservati in recipienti coperti, al riparo dalle mosche e dalla polvere.

Art. 305
Conservazione

Per la fabbricazione e la conservazione dei gelati devono essere impiegati idonei apparecchi frigoriferi o ghiacciaie rifornite esclusivamente con ghiaccio artificiale di provenienza autorizzata dall'Autorità Sanitaria Comunale.

Le miscele gelate, residue alla fine della vendita, devono essere mantenute costantemente a temperatura inferiore a quella di fusione fino alla ripresa della vendita. E' pertanto vietato il reimpiego di miscele residue a temperatura ambiente.

Art. 306
Vendita ambulante

E' vietata la vendita ambulante del gelato sfuso.

E' consentita esclusivamente per i gelati chiusi in involucri originali, recante l'indicazione della ditta produttrice e sua sede.

Art. 307
Ghiaccio

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'Ufficiale Sanitario.
L'Ufficiale Sanitario procederà all'ispezione dei locali e dei mezzi di produzione.

Art. 308
Fabbricazione di ghiaccio artificiale

Il "ghiaccio artificiale" deve essere fabbricato con l'acqua dell'acquedotto comunale o con acque potabili immuni da alterazioni ed inquinamenti sia prima che dopo la trasformazione in ghiaccio, ai sensi dell'art. 123 del R.D. 3-2-1901, n. 45.
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. 309
Sospensione della fabbricazione del ghiaccio artificiale

In caso di sospetto sulla salubrità e sulla provenienza dell'acqua, salva la revoca dell'autorizzazione alla fabbricazione del ghiaccio da parte del Sindaco, è facoltà dell'Ufficiale Sanitario disporre la sospensione della fabbricazione del ghiaccio per uso alimentare con detta acqua, e, nel dubbio che sia avvenuto l'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. 310
Trasporto di ghiaccio artificiale

I carri che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti internamente di materiale riconosciuto adatto dall'Ufficiale Sanitario e devono essere sempre mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Art. 311
Spacci di ghiaccio artificiale

Negli spacci di ghiaccio artificiale, questo deve essere tenuto in recipienti foderati di zinco, senza interposizione in stracci, segatura od altro materiale che possa inquinarlo.

Art. 312
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'Ufficiale Sanitario il quale si accerterà coi 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. 313
Limonate e bevande

E' proibito vendere limonate ed altre bevande preparate con acqua non potabile o con aggiunta di sostanze il cui impiego sia vietato nella preparazione degli sciroppi e delle acque gassate.
E' permesso l'impiego di glucosio puro purché esso sia dichiarato.
Le polveri, le compresse, i liquidi, gli estratti destinati alla preparazione di acqua minerale artificiale da tavola ed a quella delle limonate, 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. 314
Suppellettili vietate

La produzione e la vendita di utensili da cucina e da tavola sono regolati dall'art. 11 della legge 30-4-1962, n. 283 e dal D.M. 19-1-1963.

Art. 315
Carte da involti

E' vietato ai venditori di sostanze alimentari di avvolgere le 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 un grammo per ogni decimetro quadrato di superficie.

Art. 316
Foglie per involti

Le foglie di piante, che comunemente si impiegano per avvolgere frutta, burro, ricotta od altre sostanze alimentari, non debbono appartenere a specie pericolose, debbono essere ben lavate con acqua potabile e non contenere residui di prodotti tossici impiegati in agricoltura.

Art. 317
Tappezzerie

Le stoffe, le carte per tappezzeria, ornamentazione od altro uso domestico, non possono essere colorate mediante colori arsenicali od antimoniali.

Art. 318
Giocattoli

E' proibito l'impiego di sostanze coloranti nocive o di sostanze esplosive nella fabbricazione dei giocattoli.

Art. 319
Cosmetici e tinture

A norma dell'art. 251 T.U. leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, è vietato vendere o comunque

mettere in commercio prodotti disinfettanti, profumi, cosmetici, essenze a qualunque uso destinate, prodotti per la cura o per la colorazione della pelle, dei capelli, delle unghie, dei denti e in generale destinati ad uso personale; che contengano etere amilico, alcool metilico o altri alcoli diversi dall'etilico.

A norma degli artt. 5, 6 e 7 del R.D. 30-10-1924, n. 1938, nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti e in genere, dell'igiene della bocca, è vietato l'impiego dei coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

Nella preparazione dei saponi non si possono usare i coloranti sia organici, sia inorganici i quali contengano arsenico, antimonio, bario, cromo, mercurio, piombo, rame, stagno, zinco, uranio, e derivato del cianogeno.

Tale prescrizione non si applica ai saponi medicinali, quando alcuno dei prodotti suindicati entri nella loro composizione, come medicamento attivo e la dose sia indicata nell'involucro.

I cosmetici, le tinture e le altre materie adoperate per tingere la pelle e la barba debbono essere confezionati in recipienti portanti l'indicazione della ditta fabbricante oppure di quella venditrice, e, se contengono sostanze velenose, devono portare nell'etichetta l'esatta indicazione del contenuto, oltre ad una striscia gialla con le parole « può essere nocivo » stampate in modo chiaro, con caratteri alti almeno 4 mm.

Art. 320 Ciprie

Possono adoperarsi in forma di polvere di cipria il solfato di bario, il solfuro di rame, l'ossido di zinco, il solfuro di zinco, come pure il rame, lo stagno, lo zinco e loro leghe.

Art. 321 Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte

A norma del disposto degli artt. 190 e 191 del T.U. leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265 è vietato importare, fabbricare o comunque vendere o detenere per vendere:

- a) poppatoio a tubo, nonché i singoli pezzi staccati destinati a comporre i poppatoi stessi;
- b) succhiatoi o succini per bambini che non siano di gomma elastica e piena.

Tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata da usare per i bambini, come capezzoli per bottiglie, poppatoio senza tubo, anelli per dentizione, copri-capezzoli tiralatte, succhiatoi e simili, devono portare l'indicazione indelebile della rispettiva fabbrica e non devono contenere piombo, zinco, antimonio, arsenico o altra sostanza nociva.

Titolo IV Malattie infettive dell' uomo e degli animali Capo I

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL' UOMO

Art. 322 Obblighi dei medici per le malattie infettive

A termine degli artt. 256 e 257 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, tutti i medici chirurghi, iscritti nell'elenco degli esercenti le arti sanitarie del Comune, sono tenuti a prestare la loro opera per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe ai medici-chirurghi, iscritti nel relativo albo, che venissero destinati dal Medico Provinciale o 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. 323 **Denuncia di malattie infettive**

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva, o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario. Oltre ai medici, hanno l'obbligo di denunciare le malattie e le loro note, i direttori dei collegi, gli educatori, gli istituti di ricovero, gli asili notturni, gli opifici, gli albergatori, gli affittacamere e qualunque persona sia a capo di comunità, nonché i conduttori di vaccherie, latterie o di altri stabilimenti destinati alla produzione e al consumo del latte alimentare e dei gelati.

Art. 324 **Malattie soggette a denuncia**

Sono soggette a denuncia da parte dei medici tutte le malattie infettive e diffuse ed in particolare:

- a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermatofosimili, vaiolo e vaioloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide e infezione da paratifi, enterite coleriforme (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 dell'uomo, rabbia dell'uomo e morsicature da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, epatopatie anche primitive di natura infettiva, da agenti eziologici non individuabili, sia in forma sporadica che epidemica, con o senza ittero, sia questo in forma acuta (atrofia giallo acuta) che in forma lieve (ittero catarrale), tetano, febbre O, idratidiosi e nevrassiti primitive ad eziologia virale accertata o sospetta;
- b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, tubercolosi ossea e glandolare con seni fistolosi;
- c) tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) vulvo-vaginiti;
- e) malattie veneree;
- 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. 325 **Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva e diffusiva**

La denuncia da parte dei medici per ciascuna malattia infettiva e diffusiva deve essere fatta nei casi appresso indicati:

- 1) per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera a), in tutti i casi accertati o sospetti;
- 2) per le malattie infettive o diffuse specificate alla lettera b), solo nei casi di tubercolosi accertati nelle persone comprese nella tutela assicurativa in virtù delle disposizioni in vigore, concernenti l'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 ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nelle persone addette ai servizi domestici e all'assistenza dell'infanzia e 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 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 o in altri istituti di cura ed anche dopo il di lui decesso;

3) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera e) nei casi accertati negli ospedali civili e militari e nelle case di cura, negli istituti di cura o 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 ed 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 l'estetica della persona;

4) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera d), nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile;

5) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera e), dovrà procedersi a denuncia al Medico Provinciale ai sensi della legge 25-7-1956, n. 837, per ogni caso non accertato precedentemente, senza segnalazione delle generalità del paziente, a meno che non ne sia fatta esplicita richiesta dalla autorità sanitaria provinciale;

6) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera f), nei casi accertati nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni pre-scolastiche, 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. 326

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. 345 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 impedinoidi 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. 327

Moduli per le denunce

Le denunce devono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai medici dal municipio e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'Ufficio Comunale di 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 differite, si deve indicare se e quando l'ammalato o 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'infermo in un Ospedale e del cambiamento di abitazione fatto dall'infermo durante la malattia.

Art. 328

Consigli del medico per i casi di malattie infettive e diffuse

Il medico curante che ha osservato un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetta o sospetta di esserlo, oltre alla denuncia nei modi su indicati, deve dare alle persone che assistono o 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. 329

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

Art. 330

Esame batteriologico

Nei casi di malattie infettive o diffuse elencate nel presente regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, del liquido cefaleo-rachidiano, degli essudati, ecc, dell'ammalato, i medici che assistono detti ammalati, dovranno avvalersi di mezzi di indagine di laboratorio, dando notizia del risultato delle indagini all'Ufficio Comunale d'igiene.

Art. 331

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 ingiurite 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 e gli effetti letterari 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. 332

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. 333

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. 334

Biancheria degli infermi di malattie infettive

Particolare cura dovrà essere osservata per la lavatura della biancheria usata da affetti da malattia infettiva, secondo le prescrizioni del medico curante o dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 335

Isolamento degli infermi

Gli infermi delle malattie infettive di cui alla lettera a) dell'art. 324 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario perché ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia.

Art. 336

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. 337

Disinfezione di oggetti usati messi in circolazione

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letteracci usati, che non siano stati disinfettati.

Art. 338
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 permesso ai venditori di giocattoli, dolci e simili, ai conduttori di padiglioni di spettacoli ambulanti ed ai girovaghi provvisti di veicoli a trazione animale occupare il suolo pubblico senza permesso scritto del Sindaco, che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'Ufficio Comunale d'Igiene l'immunità di malattie trasmissibili, per via orale o per contatto, sia per le persone addette che per i loro dipendenti.

Art. 339
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 E PARRUCCHIERI

Art. 340

Per quanto concerne la disciplina dell'esercizio delle attività di barbieri e parrucchieri per signora si fa richiamo alla legge 14 febbraio 1963 n. 161 ed all'apposito Regolamento comunale deliberato con provvedimenti consiliari n. 842 del 20-12-1963 e n. 63 del 21-4-1964.

Capo III
MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 341
Divieto di sputare

E' vietato sputare sul suolo pubblico (nell'ambito del territorio compreso nel centro urbano), sul pavimento delle vetture in servizio pubblico di trasporto 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 ed i gabinetti.

Art. 342
Disinfezioni pubbliche o 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. 343

Norme generali

Nei casi di malattie esotiche infettive, o sospette di esserlo debbono innanzitutto essere applicate le norme profilattiche generali contro le malattie infettive.

Art. 344

Isolamento degli Infetti

Il Sindaco, nelle forme morbose di cui all'articolo precedente, valendosi delle facoltà di cui all'art. 151 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 finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo e alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa o del gruppo di case ove si è manifestata la malattia.

Qualora le case o gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche, si provvederà all'allontanamento di tutti gli individui sani e al completo risanamento delle abitazioni infette.

Art. 345

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. 346

Oggetti provenienti da luoghi infetti

Tutti gli oggetti che provengono direttamente da luoghi infetti e che non siano già stati disinfettati, devono esserlo a cura dell'Ufficio Comunale d'Igiene.

Art. 347

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 348

Casi sospetti

Presentandosi un caso sospetto, l'Ufficiale Sanitario deve curare l'accertamento della diagnosi e, finché 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. 349 **Malattie celtiche**

Alla profilassi delle malattie celtiche il Comune provvede con la distribuzione gratuita dei medicinali, con l'assistenza medico-chirurgica, e con apposito dispensario ai sensi dell'art. 297 del T.U. delle Leggi Sanitarie.

Per le misure contro la diffusione delle malattie celtiche valgono le norme del regolamento speciale 25 marzo 1923, n. 846, le istruzioni ministeriali 15 agosto 1923, n. 2350-A.G., nonché la legge 25-9-1956, n. 837.

Art. 350 **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, bienorragia, 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 col bambino all'Ufficiale Sanitario, per fare constatare 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 devono altresì denunciare all'Ufficio Sanitario qualunque caso di malattia del bambino, come pure la riconsegna di esso ai genitori o tutori.

Art. 351 **Sifilide da baliatico**

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario provvedono il regolamento generale del 3 febbraio 1901, n. 45, dall'art. 168 all'art. 186, il D.L.gt. 4 agosto 1918, n. 1395, e il D.M. 6 gennaio 1919.

Capo VI **MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI**

Art. 352 **Cautele contro la diffusione della tubercolosi**

In base al disposto dell'art. 132 del **R.D.** 3 febbraio 1901, n. 45, del Regolamento Generale Sanitario, qualunque medico abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperta o extrapolmonare contagiosa, in condizioni familiari e di ambiente tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, deve prendere di urgenza le cautele igieniche necessarie, chiedendo ove occorra l'intervento dell'Ufficio Comunale d'Igiene.

Art. 353 **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, CONVITTI ECC.**

Art. 354 **Vigilanza nelle scuole**

A norma degli artt. 143 e seguenti del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, e del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, il Comune provvede alla vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili, ecc.

Tale vigilanza è esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo anche dei medici scolastici.

I medici condotti visiteranno le scuole pubbliche e private entro il limite della circoscrizione della propria condotta, quando particolari contingenze lo consigliano o l'Ufficiale Sanitario ne faccia richiesta.

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. 355 **Doveri del medico scolastico**

Il medico addetto alla vigilanza delle scuole ispezionerà almeno una volta al mese le scuole pubbliche e private del Comune e, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario, visiterà gli alunni, proponendo, ove occorra, i provvedimenti da prendere; visiterà, se necessario, per la riammissione alla scuola gli alunni assenti da oltre tre giorni o già allontanati per malattia; farà le pratiche necessarie per la profilassi delle malattie infettive nelle scuole; compilerà per ogni scolaro la cartella biografica con particolare riguardo alle condizioni fisiche e psichiche ed ambientali e la terrà aggiornata; compilerà la statistica sanitaria mensile.

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.

Art. 356 **Obbligo dei parenti degli alunni**

Tenute presenti le disposizioni degli articoli 324, 325 e 326 del presente regolamento riguardanti l'obbligo della denuncia delle malattie contagiose da parte dei medici e degli insegnanti, l'Ufficiale Sanitario o medico condotto da questi delegato in base all'art. 5 del **R.D.** 9 ottobre 1921, n. 1981, darà, in seguito a visita dell'alunno, parere favorevole per la riammissione alla scuola, assicurandosi che siano state eseguite le misure di profilassi prescritte.

Art. 357 **Obbligo dei parenti degli alunni**

E' fatto obbligo ai parenti degli alunni assenti per malattia di denunciare alla direzione della scuola la ragione dell'assenza non più tardi di tre giorni dalla data della malattia stessa.

Gli alunni rimasti assenti dalle lezioni da oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione, non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito al nulla-osta rilasciato dal medico scolastico o dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 358

Allontanamento dalla scuola di Insegnanti e di Inservienti

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. 324 e 326 del presente regolamento dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno esservi riammessi che in seguito a presentazione di un nulla-osta dell'Ufficiale Sanitario, o medico condotto, da questi delegato, che lo rilascerà solo dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni necessarie.

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 coree, i tics nervosi, l'ozena.

Art. 359

Allontanamento dalla scuola dei conviventi

I conviventi con affetti da malattie contagiose di cui alla tabella del successivo articolo verranno allontanati dalla scuola per un 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 coabitazione con l'ammalato, essi dovranno essere esclusi dai locali scolastici sino a completa guarigione dell'ammalato.

Art. 360

Riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi

La riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi che erano stati allontanati 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, è subordinata al nulla-osta dell'Ufficiale Sanitario.

Di regola, l'allontanamento dalla scuola durante il probabile periodo di incubazione sarà per ciascuna malattia del numero dei giorni riportato nella seguente pagina.

I periodi 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'osteo-ghiandolare con seni fistolosi);
- b) tracoma nella fase non acuta sempre che manchino le scuole per tracomatosi.

Art. 361

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 e allontanamento dell'ammalato, a seguito delle necessarie disinfezioni.

Art. 362
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 perché essi dispongano 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 la cute invasa da parassiti saranno allontanati dalla scuola.

Art. 363
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. 364
Chiusura di classi

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, questa sarà chiusa per il tempo necessario per la disinfezione completa.

In caso di vaiolo si procederà inoltre alla rivaccinazione di tutti gli alunni della classe, ad eccezione di quelli che fossero stati rivaccinati con esito positivo da non più di 6 mesi.

Il Sindaco, su richiesta dell'Ufficiale Sanitario, potrà ordinare la chiusura temporanea di una classe dove siansi manifestati in breve tempo più casi di malattie contagiose, 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. 365
Disinfezione nelle scuole

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.

Gli istituti che possono praticare disinfezioni con mezzi propri potranno farlo richiedendo la presenza di personale dell'Ufficio Comunale d'Igiene.

Art. 366
Orario 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 i

panni bagnati se il pavimento è di legno o di altro materiale che consigli tale sistema.
Per la pulitura dei banchi e delle cattedra si dovranno usare strofinacci umidi.

Capo VIII VACCINAZIONI ANTIVAIIOLOSE

Art. 367

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. 368

Registrazione delle vaccinazioni

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore tra il settimo e il decimo giorno dalla eseguita vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatte da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio Comunale d'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 d'Igiene.

L'Ufficio Comunale d'Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi, fornitogli dall'Ufficio dello stato civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i nati del Comune durante il semestre antecedente sono stati vaccinati con successo.

Alla fine di ogni semestre, l'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Medico Provinciale il prospetto delle vaccinazioni e delle rivaccinazioni eseguite.

Art. 369

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. 370

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. 371

Obbligo della vaccinazione antitifica

Oltre alle disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere, in base al decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926, per la profilassi del tifo è obbligatoria la vaccinazione antitifica per le seguenti persone:

- a) per gli addetti al servizio 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 e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati, e nelle fabbriche di burro;
- d) per il personale addetto allo smercio di generi alimentari.

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. 372

Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario

Qualunque medico che esegua preventivamente 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. 373

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. 374

Vaccinazione antidifterica

E' resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal 2° al 100 anno di età a norma della legge 6 giugno 1939, n. 891.

Essa di regola è associata alla vaccinazione antivaiole 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.

Art. 375

Registri delle vaccinazioni antidifteriche

Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte nell'apposito registro.

L'Ufficio Comunale d'Igiene, a richiesta degli interessati, ne rilascerà gratuitamente i certificati relativi.

Art. 376

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 potranno chiedere gratuitamente, all'Ufficio Comunale d'Igiene, la fornitura della anatossina difterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo l'effettuata operazione, il modulo debitamente compilato in ogni sua parte, onde ottenere l'iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

Art. 377

Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche

Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezione difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigione, per la riammissione nelle scuole e nelle collettività, il medico curante ha l'obbligo di fare eseguire l'accertamento batteriologico nel Laboratorio Provinciale di igiene e profilassi.

Capo X

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 378

Disposizioni sulla vigilanza veterinaria

La materia del presente titolo è disciplinata dal testo unico delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265; dal regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45; dal regolamento di Polizia Veterinaria 8 febbraio 1954, n. 320, e dalle altre norme e disposizioni di legge in vigore, nonché dal Regolamento Comunale Veterinario, deliberato con provvedimento consiliare n. 30 del 24-3-1963.

Capo XI

MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 379

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 condotto 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 XII

MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

Art. 380

La detenzione e la custodia dei cani nel Comune è subordinata alla osservanza delle norme per la detenzione, la custodia e la tassa sui cani e delle misure di profilassi contro la rabbia canina.

Art. 381
Disposizioni per la detenzione dei cani

I cani, nei luoghi pubblici e nei pubblici esercizi, nei cortili, nei giardini delle case ove abitano più famiglie, dovranno, in qualunque ora del giorno e della notte, essere muniti di museruola conforme ai tipi prescritti dall'Autorità Comunale, od essere legati con catena solidamente fissata, in modo da permettere il libero passaggio nei cortili, giardini ecc. alle persone che vi transitano. Solo nei luoghi privati e nei recinti chiusi, dove nessuno possa entrare senza autorizzazione del proprietario, i cani possono essere liberi e senza museruola. E' vietato l'uso del semplice laccetto attorno al muso dei cani, in sostituzione della prescritta museruola.

Art. 382
Denuncia dei casi di morsicature da cani e gatti

Tutti i casi di morsicature inferte da cani e gatti, sia all'uomo che ad altri animali, debbono essere prontamente denunciati all'Ufficio Comunale d'Igiene. I medici, i veterinari, i proprietari ed i detentori degli animali morsicatori, le persone morsicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura, hanno l'obbligo della denuncia suddetta. L'animale morsicatore deve essere posto, a cura del proprietario o del detentore, in osservazione presso il canile municipale o presso la clinica medica veterinaria, per un periodo di 10 giorni, trascorso il quale, l'animale, se riconosciuto sano, viene restituito al proprietario o detentore, previo rimborso delle spese di mantenimento. Gli animali per i quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accalappiamento potranno essere uccisi. E' consentito al Sindaco concedere il sequestro fiduciario, su parere del veterinario comunale, previa esplicita dichiarazione di responsabilità del proprietario o detentore.

Art. 383
Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia

I proprietari, i detentori o i custodi, oltre ai medici veterinari, hanno l'obbligo di denunciare al Sindaco tutti i casi manifesti, o anche solo sospetti, di rabbia del cane o in qualunque altro animale; per i medesimi, si osserveranno le stesse norme di osservazione e di isolamento dettate per la detenzione, la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina.

Titolo V
Polizia mortuaria

Art. 384

La materia del presente titolo viene disciplinata dalle norme del Regolamento Comunale di Polizia Mortuaria.

Titolo V
POLIZIA MORTUARIA

Capo I
DENUNCE

Art. 400
Obbligo della denuncia delle cause di morte

1. 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.
2. L'obbligo della denuncia è esteso anche per i nati-morti e per i feti di almeno sei mesi di gestazione.
3. 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. 401
Decesso di persone prive di assistenza Rinvenimento di cada veri

1. 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, affinché sia provveduto al trasporto alla camera mortuaria comunale. Deve pure riferire quelle notizie e circostanze che possono giovare per stabilire la causa della morte,
2. Chiunque rinviene membra o pezzi di cadavere o anche soltanto ossa umane, deve immediatamente informare il sindaco, il quale deve fare visitare dal medico necroscopo le parti rinvenute e darne denuncia all'Autorità giudiziaria e a quella di P.S.

Art. 402
Accertamento della morte

1. Per i decessi negli istituti ospedalieri, la funzione dell'accertamento verrà fatta dai medici dell'istituto stesso.
2. 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. 403
Denuncia per cause criminose e malattie infettive

1. Nel dubbio che un decesso sia dovuto a causa non naturale, il medico visitatore deve farne referto all'Autorità giudiziaria.
2. Nei casi di morte per le cause indicate nei commi a) e b) dell'articolo 324 il medico visitatore deve farne denuncia al Servizio di igiene pubblica e del territorio dell'U.S.L.
3. Uguale denuncia deve essere fatta per i casi di morte dovuta ad altre malattie diffuse indicate con speciali ordinanze dell'Autorità Sanitaria.

Capo II **Periodo di osservazione**

Art. 404 **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.

2. In caso di morte improvvisa o quando si abbiano dubbi di morte apparente, sulla proposta del medico necroscopo, dovrà essere autorizzata una più lunga durata di osservazione, che di regola non oltrepasserà le 48 ore.

3. 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. 405 **Custodia dei cadaveri**

Nel periodo di osservazione i cadaveri non possono essere rimossi e devono rimanere in condizioni da permettere eventuali manifestazioni di vita, o comunque in condizioni da permettere eventuali manifestazioni vitali.

Art. 406 **Depositi di osservazione**

(soppresso e sostituito dai commi 2 e 3 dell'articolo 12 del DPR n. 803/1975)

Capo III **Trasporto delle salme**

Art. 407 **Obbligo della cassa**

1. E' vietato trasportare e seppellire un cadavere non racchiuso in cassa di giusta misura.

2. I cadaveri non possono essere racchiusi nella cassa prima che siano trascorse 24 ore dall'avvenuto decesso.

3. 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.

4. Il Comune provvede alla concessione gratuita della cassa, su richiesta dell'Ufficio di Stato Civile, ai soli poveri, quando la morte non sia avvenuta in istituti ai quali spetti di provvedervi a loro carico.

Art. 408 **Casse per inumazioni e tumulazioni**

1. Le casse per le inumazioni devono essere di legno di abete col coperchio chiuso a vite, sul quale devono essere scritti il nome del defunto e la data della morte.

2. 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.

Art. 409
Contrassegni

1. Prima di procedere alle inumazioni ed alle tumulazioni dovrà essere sovrapposta sulle casse una targa portante nome, cognome e data di morte.

Art. 410
Casse per trasporti fuori Comune

1. Per i trasporti fuori Comune, i cadaveri devono essere chiusi in una cassa metallica saldata a fuoco e quindi in un'altra cassa di legno forte.
2. 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.
3. Lo spessore delle pareti della cassa di legno non deve essere minore di cm. 4.
4. Le tavole devono essere di un solo pezzo o congiunte mediante opportuno incastro.
5. Le intersezioni delle diverse facce della cassa saranno riunite con incastri a coda di rondine.
6. Le congiunture, inoltre, devono essere saldate con buon mastice e assicurate mediante chiodi o viti, disposti di 20 in 20 centimetri.
7. 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 50 cm.
8. Tra la cassa di metallo e quella di legno deve essere interposta, per uno spessore non minore ai cm. 4, calce polverizzata, segatura di legno o torba.
9. (soppresso, articolo 28 del DPR n. 803/1975).
10. Se il trasporto si effettua in comune che disti meno di 25 Km. e salvo che trattasi di decesso per malattie infettive o diffuse, e sempre che il trasporto stesso dal luogo del deposito della salma al cimitero possa effettuarsi direttamente con idoneo carro mortuario, il trasporto può essere autorizzato con la sola cassa di legno.

Art.411
Trasporto dei cadaveri

1. 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.
2. Il Comune, su richiesta dei congiunti ed a loro spese, autorizza il trasporto del cadavere, chiuso nella cassa, dall'abitazione alla chiesa, nella quale il cadavere potrà sostare soltanto il tempo necessario per le comuni esequie religiose.
3. (soppresso)
4. (soppresso)
5. Il trasporto dei cadaveri viene fatto con apposita vettura chiusa, sempre che non sia richiesto dalla famiglia di servirsi di altro mezzo speciale al trasporto riconosciuto conveniente, dal punto di vista sanitario e civile, dal Sindaco. Anche in questo caso però, il trasporto è sempre soggetto alla vigilanza del Comune il quale fissa l'ora e l'itinerario di ogni trasporto.

Art. 412
Speciali onoranze funebri
(soppresso)

Art. 413
Trasporto di morti per malattie contagiose
(soppresso: vedi articolo 23 del DPR n. 803/1975)

Art. 414
Trasporto si salme fuori Comune
(sostituito dagli articoli 25, 26, 27 e 28 del DPR 803/1975)

Art. 415
Iniezioni conservative
(soppresso: vedi articolo 30 del DPR n.803/1975)

Capo IV **Sepulture**

Art.416 **Cimitero**

1. Ogni salma deve essere sepolta nel cimitero comunale salvo i casi speciali previsti dalla legge
2. 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, dell'adempimento delle prescrizioni legislative e regolamentari nei riguardi del cimitero ed è tenuto a riferire al Sindaco qualunque inconveniente debba rilevare.

Art. 417 **Camera Mortuaria**

1. La camera mortuaria di ogni cimitero serve per la deposizione temporanea di qualsiasi cadavere durante e dopo il periodo di osservazione, in attesa di essere inumato, tumulato o cremato.
2. 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 avvertite dai custodi della camera stessa, incaricati della vigilanza, anche con mezzi idonei.

Art. 418 **Inumazioni**

1. Ogni sepoltura per inumazione è contraddistinta da un cippo portante u numero progressivo e l'indicazione dell'anno di seppellimento.
2. Per l'inumazione non permesso l'uso di casse metalliche o di altro materiale non facilmente decomponibile.
3. Le casse metalliche nelle quali siano racchiusi cadaveri destinati all'inumazione, dovranno essere

messe, mediati te tagli, in condizione da permettere una normale decomposizione dei cadaveri stessi.

Art. 419
Tumulazioni

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

Art. 420
Distruzione di casse e fiori

1. Le casse d'imballaggio che hanno servito per il trasporto dei feretri non possono essere restituite agli interessati, ma debbono essere bruciate nel recinto del cimitero.
2. Nella stessa maniera debbono distruggersi, quando siano essiccati, i fusti dei fiori che sono collocati nei campi di inumazione o sui sepolcri privati.

CAPO V
Cremazione

Art. 421

1. L'uso dell'ara crematoria è soggetto alla vigilanza del Comune e ad ogni cremazione di cadavere deve assistere un incaricato della Società concessionaria dell'ara stessa.
2. Per ogni cremazione occorre l'autorizzazione scritta dell'Ufficiale di Stato Civile.

Art. 422
Autorizzazione prefettizia
(soppresso)

Art. 423
Modalità della cremazione
(soppresso: sostituito dall'articolo 81. del DPR n. 803/1976)

Art. 424
Urne cinerarie

1. Compiuta la cremazione, conformemente agli articoli 79, 80, 81 e 82 del DPR n.803/1975, le ceneri devono essere diligentemente raccolte, alla presenza, ove sia richiesto, di parenti ed amici del defunto o dei loro rappresentanti, e deposte e suggellate in apposita urna cineraria.
2. Le urne devono portare all'esterno l'indicazione del nome, cognome e data di morte del defunto di cui contengono le ceneri.
3. Ogni urna deve raccogliere le ceneri di un solo cadavere.

4. Qualora si vogliano riunire più urne in una maggiore che le contenga, dovrà chiedersene permesso volta per volta al Servizio di Igiene Pubblica e del Territorio.

Art. 425
Collocamento delle urne

1. Le urne cinerarie devono collocarsi in apposito luogo del cimitero comunale dietro domanda della famiglia a pagamento della somma convenuta
2. Le urne cinerarie possono essere collocate nei colombari e nelle sepolture private del cimitero comunale e, in seguito a speciale autorizzazione, in cappelle, templi, ospedali, istituti appartenenti a enti riconosciuti dallo Stato o in colombari privati aventi destinazione stabile, purchè siano assicurate da ogni profanazione.

Art. 426
Consegna delle urne

1. La consegna delle urne si fa constatare da apposito verbale in tre esemplari , uno dei quali rimane nell'archivio della società concessionaria dell'ara crematoria, un altro presso il custode del cimitero o presso chi ha la responsabilità del i luogo ove furono depositate le ceneri fuori del cimitero, il terzo presso l'ufficio di Stato civile.

CAPO VI

Art. 427
Autopsie
(soppresso: sostituito dall'intero titolo V del DPR 803/1975)

Art. 428
Autopsia negli ospedali
(soppresso: sostituito dall'intero titolo V del DPR 803/1975)

Art. 429
Asportazioni dalle sale di autopsia
(soppresso: sostituito dall'intero titolo V del DPR 803/1975)

Art. 430
Maschere Funerarie
(soppresso)

Art.431
Imbalsamazione

(soppresso: sostituito dagli artt. 45 e 46 del DPR 803/1975)

CAPO VII
Rimozione delle salme

Art. 432
Distinzione delle esumazioni

1. Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie. Le prime hanno luogo quando, trascorso un decennio dal seppellimento o dalla scadenza della concessione, se trattasi di sepoltura privata, si scavano di nuovo le fosse per far luogo ad altri seppellimenti.
2. 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 altri cimiteri o cremati. Sono vietate le esumazioni al di fuori dei casi previsti dai commi precedenti.

Art.433
Esumazioni ordinarie

1. 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, a ogni caso, mediante pubblicazione all'albo pretorio e nei luoghi consueti.
2. Di regola, si provvede all'esumazione contemporanea delle salme di un determinato riguardo 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, provvederà il custode del cimitero, sotto la propria responsabilità e sempre dopo trascorso il decennio di inumazione delle salme da esumare.

Art. 434
Raccolta di ossa

1. Nelle escavazioni del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinvencono devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, salvo che gli eventuali interessati non facciano domanda di raccogliere per deporle in cellette particolari da essi acquistate nel recinto del cimitero.
2. Gli avanzi degli indumenti e delle casse devono essere raccolti a parte ed inceneriti dentro il cimitero.

Art. 435
Esumazioni straordinarie

1. Non si possono togliere salme dal luogo di sepoltura se non dietro autorizzazione del Sindaco, per i casi previsti dal comma 2 articolo 432 del presente regolamento, o ordine dell'autorità giudiziaria.
2. Nei primo caso, bisogna osservare tutte le prescrizioni dettate dal responsabile del Servizio di igiene pubblica e inserite nell'autorizzazione stessa; nel secondo caso, il cadavere è trasferito nella sala delle autopsie, osservando tutte le norme suggerite dall'autorità giudiziaria, per meglio conseguire lo scopo delle ricerche.
3. A tale operazione devono sempre assistere, oltre al personale del Servizio di igiene pubblica, il custode del cimitero e due testimoni.

Art. 436
Limiti alle esumazioni

1. Non può autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di individuo morto per vaiolo, scarlattina, tifo esantematico, difterite, colera, febbre gialla, peste bubbonica, carbonchio o per altre malattie diffusibili, indicate dall'autorità sanitaria comunale, se non sono trascorsi due anni dalla morte.
2. 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. 437
Rimozioni da tumuli

Le rimozioni di salme da un tumulo o da un loculo o da tomba murata sono consentite previa autorizzazione del Sindaco.

Titolo VI
Disposizioni finali e penali

Art. 385
Applicazione del regolamento

Il presente regolamento entrerà in vigore dopo che, approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa, sarà 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, s'intendono abrogati.

Art. 386
Applicazione di altre leggi

Per quanto non è compreso nel presente regolamento valgono le disposizioni contenute nei T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, nella legge 30-4-1962, n. 283, e nelle altre leggi e regolamenti generali in vigore.

Art. 387
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 artt. da 106 a 110 del T.U. della legge comunale e provinciale, approvata con R.D. 3 marzo 1934, n. 383, e successive modificazioni, con ammende sino a L. 8.000.

Art. 388
Provvedimenti d'urgenza

Oltre l'applicazione delle penali 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 d'ufficio a norma della legge comunale e provinciale (art. 153 T.U. del 1915 e art. 55 del T.U. del 1934).

Art. 389
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, la cui pratica applicazione del presente regolamento non possa effettuarsi.

INDICE

Titolo I

Ordinamento dell'Ufficio - Disposizioni generali

Capo I	Attribuzioni dell'Ufficio Comunale d'Igiene	1
Capo II	Assistenza medico-chirurgica-ostetrica e somministrazione gratuita di medicinali ai poveri	2
Capo III	Servizi di vigilanza	2
Capo IV	Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie ed affini	4

Titolo II

Igiene del suolo e delle abitazioni

Capo I	Suolo pubblico e acque superficiali .	6
Capo II	Nettezza del suolo pubblico e delle proprietà private	9
Capo III	Scuole	10
Capo IV	Alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici e locali di pubblico ritrovo	13
Capo V	Stabilimenti balneari, Piscine, Alberghi diurni, Latrine pubbliche e lavanderie, Negozi	19
Capo VI	Costruzioni edilizie	21
Capo VII	Spazi di proprietà privata	23
Capo VIII	Demolizione degli edifici e materiali da costruzione	23
Capo IX	Locali di abitazione	24
Capo X	Acque potabili	30
Capo XI	Stalle e rimesse in città - Allevamenti, depositi e vendita di animali	32
Capo XII	Case Coloniche e loro annessi	35
Capo XIII	Stabilimenti industriali	39

Titolo III

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

Capo I	Disposizioni generali	44
Capo II	Vendita e deposito di carni di animali da macello	47
Capo III	Trasporto delle carni .	50
Capo IV	Carni lavorate .	50
Capo V	Animali da cortile e selvaggina	52
Capo VI	Pesci, crostacei e molluschi	53
Capo VII	Vaccherie, latte, formaggi, latticini e uova	55
Capo VIII	Grassi animali e vegetali ed olii vegetali	59
Capo IX	Cereali, farine, pane e paste alimentari	61
Capo X	Frutta, legumi, erbaggi e funghi	65
Capo XI	Estratti, sciroppi, conserve, confetti, zucchero e miele	67
Capo XII	Caffè, Thè, Cioccolato, Droghe e Spezie	68
Capo XIII	Vino, birra, aceto, spiriti e bevande alcoliche	69
Capo XIV	Acque gassose e minerali, gelati, ghiaccio, limonate e bevande in genere	71
Capo XV	Suppellettili da cucina e oggetti d'uso casalingo, giocattoli, profumeria e poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte	74

Titolo IV

Malattie infettive dell'uomo e degli animali

Capo I	Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo	75
Capo II	Barbieri e parrucchieri	80

Capo III	Misure di profilassi speciale	80
Capo IV	Misure speciali straordinarie nei casi di malattie esotiche	81
Capo V	Malattie celtiche e sifilitiche da baliatico mercenario	82
Capo VI	Misure contro la diffusione della tubercolosi	82
Capo VII	Vigilanza igienico-sanitaria nelle scuole, convitti ecc.	83
Capo VIII	Vaccinazioni antivaiolese	86
Capo IX	Vaccinazione antitifica e antidifterica	88
Capo X	Malattie infettive degli animali	88
Capo XI	Misure di profilassi speciale	88
Capo XII	Misure per la profilassi della rabbia	88
Titolo V		
Polizia mortuaria		90
Titolo VI		
Disposizioni finali e penalità		
Capo unico	Disposizioni finali e penalità	97