

CITTA' DI AOSTA
Regione Autonoma Valle d'Aosta
Repubblica Italiana



CITTE' D'AOSTE
Région Autonome Vallée d'Aoste
République Italienne

REGOLAMENTO
COMUNALE
D'IGIENE E SANITA'



TIP. ARTIGIANI-AOSTA-TEL. 5535

Titolo Primo

Ordinamento dell'Ufficio Disposizioni generali

CAPO I

ATTRIBUZIONI DELL'UFFICIO COMUNALE D'IGIENE

Art. 1

Autorità ed organi sanitari

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria del Comune.

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

I servizi municipali d'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 e persone.

Art. 2

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) delle esercenti il balneatico;
- 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 pareti emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progegni di nuove costruzioni;
- 11) degli alberghi, pensioni, locande, affittacamere e simili.

Art. 3

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, nr. 1265, e dei vari regolamenti statali, deve:

- a) vigilare sull'applicazione del presente regolamento e sulla osservanza di quanto sia ordinato dal Sindaco in materia sanitaria e d'igiene e tenerne informato il Medico Regionale;
- b) dirigere e sorvegliare i servizi municipali che hanno attinenza all'igiene e alla sanità;

- e) sovrintendere al personale addetto all'Ufficio comunale d'Igiene, destinandolo all'esplicazione dei diversi servizi a seconda dei bisogni;
- d) promuovere le denunce all'Autorità Giudiziaria delle contravvenzioni alle leggi, decreti e regolamenti sanitari;
- e) riferire al Sindaco su tutto quanto riguarda l'igiene e la sanità pubblica nel Comune e proporre i provvedimenti opportuni;
- f) vigilare su tutti i servizi sanitari comunali, estendendo il relativo controllo sul personale addetto.

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 osterica ed alla somministrazione dei medicinali per gli iscritti nell'elenco degli ammessi all'assistenza gratuita.

La spedizione delle ricette per gli ammessi all'Assistenza sanitaria gratuita può avvenire solo presso la Farmacia Comunale di Aosta.

Nei casi di chiusura per turni festivi o ferie della Farmacia Comunale, la spedizione delle ricette, verrà ammessa presso le farmacie di servizio cittadine.

Art. 5

Condotte mediche ed ostetriche

Per il servizio di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, il territorio comunale è diviso in due condotte mediche ed una ostetrica, cui sono preposti due medici-chirurghi condotti ed una ostetrica condotta. Apposito regolamento, redatto ed approvato in conformità all'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 dell'ostetrica, 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'Ufficio 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 dei poveri ammessi all'assistenza gratuita sanitaria ed alla gratuita somministrazione 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'Ufficio 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; 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 trova motivi 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 e 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 addotti.

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, è promosso d'urgenza l'ordine del Sindaco per la distruzione a norma dell'art. 55 della Legge comunale e provinciale.

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

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 prelievamento 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 suggerimenti 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

Risultati delle analisi e provvedimenti relativi

I campioni prelevati a norma dell'articolo precedente debbono essere trasmessi al Laboratorio Regionale d'Igiene e Profilassi nel più breve tempo possibile.

L'Ufficiale Sanitario, in base alle relazioni di analisi emesse dal suddetto Laboratorio, giudica sulla nocività o meno delle sostanze analizzate e promuove i conseguenti provvedimenti di legge.

Ogni interessato può, dietro pagamento, avere copia della relazione con i risultati degli esami compiuti dai Laboratori.

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 di prodotti alterati, falsificati o comunque nocivi, l'Ufficiale Sanitario procede o fa procedere 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 Regionale 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 a servizi di ispezione è 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.

È fatto obbligo ai sanitari di apporre la propria

firma in uno speciale registro che l'Ufficio d'Igiene terrà ostensibile al pubblico ad ogni richiesta.

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

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

Art. 15

Ambulatori medici e diagnostici

L'esercizio degli ambulatori medici e diagnostici, non costituenti lo studio privato del medico e degli ambulatori veterinari, 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 Enti a carattere assistenziale, purché diretti da medici.

Art. 16

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

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

Art. 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 tiene il registro dei parti e trasmette quello degli aborti al Medico Regionale.

Il contenuto del registro dei parti e quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto 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 e 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 e le ostetriche, che abbiano prestato assistenza durante il parto, devono denunciare al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario la nascita di ogni infante deforme.

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 Secondo

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 500 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.

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 innaf-

fiammento 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, carbone ed altri materiali 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 di battere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico.

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

Immissioni nei corsi d'acqua e nei fossi stradali

Nei corsi d'acqua che scorrono nel territorio comunale, nonchè nei fossi stradali, non possono essere immesse che le acque meteoriche.

Resta perciò vietata l'immissione di acque nere o materie derivanti dagli sforatoi dei pozzi neri o da qualunque altro impianto di depurazione.

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

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

Lo scarico di un affluente non depurato sarà consentito solo in canali aventi una portata minima continua che consente l'immediata diluizione dell'effluente in rapporto ritenuto conveniente a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Le acque residue dovranno poi presentare almeno le seguenti caratteristiche: 1) assenza di putrescibilità; 2) meno di 30 mg. per litro di materiale in sospensione; 3) domanda di ossigeno 40 mg. per litro; 4) assenza di sostanze nocive per il patrimonio ittico.

Qualora l'impianto di correzione o depurazione dei liquami, richieda la loro sosta in bacini di raccolta, questi non potranno essere scaricati che quando il corso d'acqua recipiente abbia temperatura inferiore a 8° ed in ogni modo lo scarico non potrà avere inizio se non in seguito al nulla osta dell'Ufficiale Sanitario.

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.

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

È pure vietato di sbarrare 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 ostacolino 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 ritardo, il Sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiante.

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

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo 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, purchè 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 ».

Art. 31

Cave

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

Il parere del Sindaco, se richiesto dal Presidente della Giunta Regionale 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.

CAPO II

**NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO
E DELLE PROPRIETÀ PRIVATE**

Art. 32

Nettezza urbana

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani come pure la nettezza del suolo pubblico saranno praticati in conformità allo speciale regolamento vigente nel territorio comunale, 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. 33

Battimento tappeti

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (corridoi, terrazze, pianerottoli delle scale, ecc.), è vietato sbattere o spolverare oggetti personali o d'uso

domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le ore 8,30 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. 34

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 incombodo o nocivo, salvo le disposizioni riguardanti i terreni ad uso agricolo.

Art. 35

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 sulla 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. 1 e 1/2.

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 al tetto della casa e di quelle limitrofe:

Art. 36

Vuotatura degli immondezai

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

È 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. 37

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. P. R. 1 dicembre 1956, n° 1688.

È vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; quando, per eccezione, abbiano servito a scopo di riunioni non potrà esservi riannessa la scolarasca, 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.

È 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 D. P. R. 1 dicembre 1956, n° 1688 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. 38

Aule

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

Ogni aula non deve ospitare più di 60 scolari per gli asili infantili e per le scuole elementari, e 40 per le scuole secondarie.

La superficie per ogni alunno deve essere calcolata in ragione di almeno mq. 1,20 per gli asili infantili e per le scuole elementari e mq. 1,40 per le scuole secondarie.

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

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

Ogni aula deve essere frequentata sempre dalla stessa scolarasca, ad eccezione degli ambienti destinati a speciali esigenze tecniche e didattiche.

Art. 39

Finestre delle aule e disposizione dei banchi

Il rapporto tra la superficie finestrata e la superficie del pavimento deve essere compreso fra 1:5 e 1:7.

L'altezza del parapetto delle finestre deve essere compresa fra i m. 1,10 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 l'illuminazione naturale più intensa deve pervenire sempre da lato sinistro.

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

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

Art. 40

Ventilazione, riscaldamento, illuminazione artificiale

La ventilazione delle aule scolastiche deve essere assicurata anche negli ambienti chiusi, mediante apertura e 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 alci ambienti scolastici, quando non sia ottenuto a mezzo di unico sistema centrale, deve essere fatto con stufa refrattaria a legna.

Le condizioni del microclima dell'aula dovranno essere mantenute sempre entro le zone del 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 200 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 (500 lux); ed una uniformità di illuminazione e di luminosità 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.

Art. 41
Latrine

Le latrine annesse alle scuole debbono essere in 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 perchè non occasionino pericoli o molestie alla scolaresca e devono essere quotidianamente disinfettati.

Per quanto non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni contemplate in merito nel D. P. R. 1 dicembre 1956, n° 1688.

Art. 42
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 erogare acqua a getto parabolico.

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

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

Art. 43
Spogliatoio

Nelle scuole deve esservi 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 non deve avere una larghezza inferiore ai m. 3.

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

Art. 44

Asilo 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 e 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 (quando non vi sia termosifone), di latrina in luogo appartato e di acqua potabile;
- d) non contenere altro mobili all'interno delle su-pellettili 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.

Per quanto non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni contemplate in merito nel D. P. R. 1 dicembre 1956, n° 1688.

CAPO IV

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

Art. 45

Permesso del Sindaco

Salvo l'autorizzazione della 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 dal Sindaco, che la rilascia su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

A tale scopo i richiedenti devono presentare 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 P. S. a somministrare alimenti o bevande per la consumazione sul posto.

Art. 46

Camere d'albergo

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione, le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 20 mc. per persona. 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 impermeabile; è tuttavia consentito l'uso di pavimenti di legno o di altri tipi simili a quelli di legno.

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

I corridoi degli alberghi devono aver buoni requisiti di illuminazione ed aereazione naturale, pavimenti lisci ed impermeabili e pareti rivestite di materiale liscio e facilmente lavabile.

Le lavanderie eventualmente annesse agli alberghi devono corrispondere ai requisiti previsti dall'ultimo comma dell'art 72 del presente regolamento.

Art. 47

Latrine e bagni

Le latrine, in numero non inferiore ad una per piano o ad una 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.

Ogni latrina deve essere dotata di antilatrina direttamente illuminata ed aerata dall'esterno. È ammessa l'illuminazione artificiale di antilatrine e latrine purchè in esse sia disposto un sistema di aspirazione ed aereazione forzata.

Gli alberghi devono inoltre essere forniti di gabinetto 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.

Ogni gabinetto da bagno deve essere dotato di campanello d'allarme posto presso la vasca da bagno.

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

Art. 48

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 altri ospiti.

Gli alberghi devono pure essere forniti di cassetta di pronto soccorso, contenente ciò che è indispensabile per eventuali soccorsi di urgenza.

Art. 49

Sputacchiere

Nelle camere di locanda, nei dormitori, nelle sale di trattamento 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 e 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. 50

Biancheria ed arredamenti

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

Per gli arredamenti degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti lettercci ed arredi di uso personale già usati, 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, purchè siano sotto-

posti ad efficace disinfezione, che deve risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficio d'Igiene.

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

Art. 51

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.

È 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, nonchè per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio anche temporaneo negli esercizi suddetti.

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

Art. 52

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. 25 di spazio ed ogni ragazzo non meno di mc. 20, oltre a quanto prescrivono i comma a), b) e c), dell'art. 42.

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 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. 53

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 di tipi baraccati, la loro capacità può essere limitata a 15 mc. per persona. Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nell'articolo precedente.

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

Art. 54

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. 20 di spazio;

c) almeno una latrina, dotata di antilatrina, per ogni 10 letti. Latrina ed antilatrina devono essere direttamente illuminati ed areati dall'esterno.

d) un servizio per disinfezione e per disinfezione 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 d'igiene.

Art. 55

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 condotto per i primi più urgenti soccorsi.

Art. 56

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 latrine.

Gli orinatoi e le latrine devono corrispondere alle norme di cui agli articoli 109, 110, 111, 112, 113 del presente regolamento ed essere a cacciata di

acqua e situati in posizioni di facile accesso al pubblico, ma lontano dalle cucine.

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

Tutti i locali degli esercizi pubblici (comprese 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.

Qualora gli esercizi pubblici (caffè, birrerie, gelaterie, e simili) non siano dotati di latrina, 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 di 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. 57

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 o 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 gli 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 d'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. 58

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 assicurarne una corretta disinfezione.

Art. 59

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 raccolte 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. 60
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 una altezza di m. 2 dal suolo, con mattonelle di ceramica o con altro materiale impermeabile, riconosciuto idoneo dall'Ufficio Sanitario.

Il pavimento deve essere impermeabile.

Il focolare deve essere rivestito anch'esso 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.

Art. 61
Acquai

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

stito, 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. 62
Stoviglie

Lo 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. 63
Personale delle cucine

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

Debbono essere allontanati da tale esercizio coloro che manifestino malattie cutanee o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa ed anche sospetta.

Art. 64
Scansie

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

tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate con lastre di materiali che rendano facile la pulizia.

Tali scansie debbono essere alte dal suolo quanto è necessario perchè chiunque entri in cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

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

Art. 65

Chiusura di esercizi pubblici

Il Sindaco, anche su proposta dell'Assessorato al 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, ordinare la chiusura.

Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura, oppure i lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al Presidente della Giunta Regionale, che decide, sentito il Medico Regionale.

Art. 66

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. 45.

I parchi di campeggio dovranno essere istituiti in località riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario.

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, doccie).

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 o 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

Art. 67

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 latrine in numero non inferiore ed una 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 autorizzazione richiesta dalla legge di P. S., chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi diurni deve ottenere uno speciale permesso dal Sindaco ai fini igienico-sanitari che viene rilasciato su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 68

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 ed ubicati in modo da non permettere il facile accesso dall'uno all'altro.

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

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

Art. 69

Vasche da bagno e doccie

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. 70

Piscine

Le piscine pubbliche, sia coperte che scoperte, devono essere autorizzate dall'Autorità Sanitaria Comunale la quale prima di consentire 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 obbligatoriamente prima di entrare nelle piscine e nelle vasche da nuoto.

I camerini devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 68 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, e dall'Autorità Tutoria.

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

Art. 71

Latrine pubbliche

Per la costruzione e l'esercizio di latrine 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. 72

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, avere 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 tenuti con la massima nettezza.

È 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, munite delle necessarie bocchette di scarico e di sopravanzo.

I lavatoi devono essere forniti solamente di acqua potabile. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come case, 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. 73

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. 74

Autorizzazione alla costruzione

Chiunque intenda costruire un nuovo edificio o ampliare, sopraelevare, ricostruire o modificare internamente un edificio esistente, o parte di esso, deve chiedere all'autorità comunale la relativa autorizzazione, presentando un progetto in tre copie, di cui una verrà trattenuta dall'Ufficio di Igiene. L'autorità comunale, sentito il parere favorevole dell'Ufficio Sanitario e di altri organi che riterrà opportuno interpellare, rilascerà l'autorizzazione richiesta entro 60 giorni dal ricevimento della domanda.

Sia l'autorizzazione che la comunicazione di non autorizzazione verranno comunicate al richiedente a mezzo di lettera raccomandata.

Art. 75

Domanda di permesso per nuove opere

La domanda di autorizzazione di cui all'articolo precedente deve essere corredata da:

- a) disegni in triplice originale indicanti ogni elemento per stabilire che le opere progettate siano conformi alle prescrizioni del presente regolamento d'Igiene e del Regolamento Edilizio;
- b) progetto di canalizzazione in conformità alle disposizioni dei Regolamenti comunali in materia di fognatura;

c) relazione illustrativa dalla quale risultino soddisfatte tutte le condizioni che valgono a garantire la salubrità della fabbrica.

Tale relazione dovrà contenere anche notizie su tutto ciò che riguarda i pozzi d'acqua bianca, la distribuzione dell'acqua condotta, le latrine, i pozzi neri, ed il sistema d'allontanamento di tutti i rifiuti domestici, delle acque immonde, delle acque pluviali e delle canne fumarie in conformità di quanto è prescritto nei citati Regolamenti.

Art. 76

Autorizzazione del Sindaco - Permessi di abitabilità

Gli edifici o parti di essi, indicati nell'articolo precedente, non possono essere abitati od usati senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concederà quando l'Ufficio Sanitario, previa ispezione propria o di un suo delegato, avrà certificato che i lavori di costruzione, ricostruzione, sopraelevazione, ampliamento, modificazioni interne, sono stati eseguiti, dal punto di vista igienico-sanitario, in conformità al progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause di insalubrità per coloro che dovranno abitare od usare i locali e per l'igiene del suolo e dell'abitato in genere.

Queste disposizioni valgono anche per i locali destinati ad uso di caffè, trattorie, alberghi, spacci di bevande e sostanze alimentari e simili, negozi e magazzini in genere che in qualunque modo abbiano rapporto col pubblico.

In accordo con quanto stabilisce l'art. 218, par. 6 T. U. Leggi Sanitarie si prescrive che per accordare tale permesso di abitabilità deve essere dimostrato:

- a) essere le mura convenientemente prosciugate (da sei a dodici mesi dopo la loro costruzione greggia);
 - b) non esservi difetto di aria e luce;
 - c) essersi provveduto allo smaltimento delle acque immonde, delle materie escrementizie e di altri rifiuti in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le altre norme indicate dal locale regolamento di igiene;
 - d) essere le latrine, gli acquai e gli scaricatori costruiti e collocati in modo da evitare esalazioni dannose e le infiltrazioni;
 - e) essere l'acqua potabile garantita da inquinamento nella presa, nei serbatoi e nelle condutture;
 - f) non esservi altra manifesta causa d'insalubrità;
 - g) essersi infine osservate le altre più particolari istruzioni che sulla materia sono fatte dal locale Regolamento di Igiene;
 - h) non avere scarico di acque immonde o inquinate in corsi d'acqua che in qualche modo debbono servire agli usi alimentari o domestici.
- L'eventuale rifiuto del Sindaco, in seguito al rapporto dell'Ufficiale Sanitario, sarà dal medesimo notificato agli interessati, ai sensi degli artt. 99 e 100 del Regolamento Sanitario 3 febbraio 1901.
- È in facoltà del Sindaco di ordinare e fare eseguire lo sgombrò delle case o dei locali di questi che venissero abitati contro il precedente disposto.

Art. 77

Eccezioni

Quando trattasi di costruzione totale o parziale o di riforma di edifici esistenti, potrà il Sindaco, sentiti l'Ufficiale Sanitario e la Commissione edilizia, approvare progetti di fabbrica che rappresentino evidenti ed importanti migliorie igieniche, anche in essi non siano state osservate rigorosamente tutte le prescrizioni del presente Regolamento.

Art. 78

Fondamenta degli edifici - Terreno

Non è permesso di costruire nuovi edifici su un terreno che abbia servito come deposito d'immondizie, di letame o di altro materiale insalubre, il quale abbia potuto inquinare il suolo, se non dopo di aver completamente rimosso siffatte sostanze nocive, almeno ad un metro dal piano del terreno circostante, e risanato il sottosuolo corrispondente, con procedimenti che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, siano ritenuti idonei.

Art. 79

Umidità del suolo

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

Art. 81
Registro dei pareri igienici sulle costruzioni

Presso l'Ufficio comunale di Igiene e Sanità sarà tenuto un registro sul quale, di ogni progetto esaminato, debbono risultare i seguenti dati:

- 1) data di presentazione del progetto;
- 2) nominativo dell'Ente o del privato, proprietario del costruendo nuovo edificio;
- 3) nominativo del progettista;
- 4) parere motivato dell'Ufficiale Sanitario;
- 5) parere della Commissione Edilizia;
- 6) data del visto del Sindaco sul progetto;
- 7) data e risultato della visita effettuata dall'Ufficiale Sanitario per il rilascio della autorizzazione di abitabilità.

Art. 82
Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni

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

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

È fatto obbligo di adottare provvedimenti volti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti e ad impedire le infiltrazioni di acqua nei locali terreni attraverso i muri di fondazione ed il pavimento dei locali stessi.

Art. 80
Ricostruzioni e riattamenti di fabbricati esistenti

Per la ricostruzione di un fabbricato esistente è udito il parere degli Uffici di Igiene ed Edilizia, e, quando occorra, della Commissione edilizia, può fare, caso per caso, speciale concessione, quando risultino evidenti le migliori igieniche da portarsi agli stessi fabbricati, ma non può essere concesso: a) l'innalzamento del fabbricato stesso (superficie minima degli ambienti abitabili, loro altezza, cubatura, ecc.); restando vietati quei lavori di sopraelevazione, ampliamento, miglioramento, riparazione e grande manutenzione che non siano consentiti dai regolamenti comunali.

Ferme le disposizioni sopra accennate, un fabbricato qualsiasi può essere sopraelevato, anche non consentendo la superficie dei cortili, purché le sopraelevazioni siano eseguite in arretrato in modo che la maggior altezza sia almeno pari alla profondità dell'arretramento e che, comunque, non vengano pregiudicate le condizioni di salubrità, aerazione ed illuminazione dei piani sottostanti. Dovrà altresì essere rispettata la normale misura di m. 6. tra le finestre e i muri opposti.

Art. 83

Terreni di basso livello

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

Art. 84

Terreni montani

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

Art. 85

Stolo delle acque

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere regolari canali di fognatura delle acque luride e meteoriche, nonchè i mezzi di difesa dall'eventuale invasione di acque superficiali o di sottosuolo.

Art. 86

Materiale inquinato

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

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

Art. 87

Spessore dei muri esterni

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

Lo spessore delle murature deve essere proporzionato al tipo ed alle caratteristiche d'isolamento termico-acustico dei materiali adottati.

Art. 88

Ampiezza dei cortili

L'area dei cortili, anche se aventi un lato aperto, non deve essere inferiore alla terza parte della somma delle superfici, senza detrazione dei vuoti, dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda.

L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta la distanza media tra esso muro e la parete opposta.

La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione, ivi compresa la cucina, al muro opposto, deve essere di metri 10.

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

Negli altri casi di profondità maggiore le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate per le chiostrine medesime.

L'area dei cortili s'intende netta dai corpi di

fabbricato sporgenti o da quella delle proiezioni orizzontali dei ballatoi o di qualsiasi altra sporgenza sotto gronda per la parte eccedente il ventesimo dell'area totale dei cortili stessi.

Nei cortili aventi un lato aperto, è consentita un'altezza, per tutte le pareti prospicienti il cortile del doppio della larghezza media del cortile, se si tratta di zona intensiva, e di una volta e mezzo la larghezza media del cortile se si tratta di zona semintensiva.

La profondità del cortile non può essere comunque superiore ad una volta e mezzo la sua larghezza media.

Ai fini del comma precedente, il lato aperto del cortile deve confinare con strade, piazze, strada ferrata o intercapedini (distacchi) della stessa proprietà, talchè risulti impedita la successiva chiusura del cortile stesso. Inoltre il distacco minimo fra le pareti prospicienti un cortile aperto non potrà essere inferiore a metri 6 nei centri abitati e a metri 10 nelle zone esterne.

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

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

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

Agli effetti dell'osservanza delle disposizioni con-

tenute nel presente regolamento, i giardini interni sono considerati in tutto come cortili.

Per i cortili di forma irregolare il Sindaco, sentito l'Ufficio di Igiene, potrà stabilire quelle speciali prescrizioni che valgano a soddisfare in equa misura le esigenze dell'Igiene.

Nei cortili destinati ad illuminare ed aereare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività, che, a giudizio dell'Ufficio Sanitario, possono essere causa di insalubrità o disturbo per gli inquilini stessi.

Art. 89

Canne di aereazione

Per gli edifici di particolare destinazione ed entità a giudizio esclusivo del Sindaco e su parere dell'Ufficio Sanitario, è ammesso aereare bagni e latrine mediante canne di aspirazione sboccanti sopra il tetto, purchè di sezione riconosciuta conveniente ai fini igienico-sanitari.

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

Art. 90

Pozzi di luce e cortili - Chiostrine a confine di proprietà

Per i cortili e per le chiostrine da costruire su confine di altre proprietà, debbono sempre essere soddisfatte le condizioni di area minima normale stabilite nei precedenti articoli, tenuto conto della massima altezza che potrebbero raggiungere sulla

linea di confine le costruzioni dei vicini secondo le norme del presente regolamento e di quello edilizio, in relazione alle vie su cui prospettano i lotti limitrofi; e ciò allo scopo di non creare servitù sui fondi vicini non pregiudicare in alcun modo le possibilità costruttive dei confinanti. A tale norma si può derogare quando il proprietario che vuole costruire aduca un atto di costituzione di servitù a carico del fondo vicino e del proprio, dal quale risulti stabilito sul confine, per contributo delle due o più proprietà o a carico di una sola fra esse, un cortile (o chiostrina) rispondente all'altezza dei muri che lo dovranno fiancheggiare.

Art. 91

Pavimento dei cortili e delle chiostrine

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

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

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

Art. 92

Copertura dei cortili

La concessione di coprire con invetriata un cortile per destinazione a magazzini, ufficio, laboratorio o ad esercizio pubblico, verrà data soltanto

quando non vi abbiano necessario prospetto locali d'abitazione, cucine o latrine, e quando, a giudizio dell'Ufficio Sanitario, le condizioni igieniche degli ambienti che lo circondano non possano avere pregiudizio per il fatto della progettata copertura.

I cortili coperti dovranno in genere essere coperti da un ampio lucernario rialzato, a scomparti apribili o, comunque, foggiate in modo da permettere una sufficiente ventilazione degli ambienti sottostanti.

CAPO VII

SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

Art. 93

Vicoli e passaggi privati

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

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

Art. 94

Pulizia degli spazi di ragione privata

Alla pulizia dei predetti spazi di ragione privata sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini

e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.
Per le case di abitazione ove risiedono diverse famiglie la responsabilità della pulizia delle parti comuni spetta al proprietario dello stabile.

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

CAPO VIII

DEMOLIZIONE DEGLI EDIFICI E MATERIALI DA COSTRUZIONE

Art. 95

Permesso di demolizione di fabbricato

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

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

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

Art. 96

Deposito di materiale di demolizione

È vietato il deposito, nel cortile delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione pri-

vata, per un periodo di tempo superiore a 20 giorni, di terra e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie.

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

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

Art. 97

Impiego di materiale di demolizione

Per la costruzione di nuovi edifici sarà vietato l'impiego di materiali provenienti da demolizione di vecchie pareti e da vecchi pavimenti salinistrati o inquinati come pure l'uso di terra proveniente da luoghi malsani o di altri materiali non puliti.

È pure proibito l'uso di materiali troppo igroscopici.

Art. 98

Precauzioni per costruzioni e demolizioni

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

I cantieri edili devono essere isolati mediante decorose opportune recinzioni.

I materiali di demolizione devono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite

trombe chiuse o di idonei recipienti, al fine di evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

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

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

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

CAPO IX

LOCALI DI ABITAZIONE

Art. 99

Locali sotterranei

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

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

Il pavimento e le pareti dovranno essere efficacemente difesi contro l'umidità; le pareti, inoltre,

dovranno essere dotate di finestre aprentesi all'aria libera, dalle dimensioni complessive di almeno un decimo della superficie del pavimento, a m. 0,80 sul livello del terreno circostante.

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

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

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

- a) altezza minima tra il pavimento e il soffitto di m. 2,80;
 - b) sopraelevazione minima pari alla metà della loro altezza dal piano dei marciapiedi o dal livello del cortile;
 - c) intercapedine ventilata e fognata larga non meno di cm. 50 intorno ai muri esterni, a partire da un piano inferiore di cm. 40 dal piano del pavimento interno;
 - d) vespaio ventilato sotto il pavimento, di un'altezza minima di m. 0,40;
 - e) vani di finestre di una superficie minima di aria e di luce pari a 1/10 della superficie del vano.
- Le aperture per dare luce e aria ai locali sotterranei dovranno, in genere, essere praticate nei muri delle fronti e senza sporgenza dal vivo del muro; quando la struttura del fabbricato non lo consenta, saranno permesse aperture al livello del suolo per una lunghezza non superiore a cm. 20 dal filo del muro. Tali aperture dovranno essere protette da inferriate o griglie con vuoti di larghezza non superiore a cm. 2.

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

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

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

Art. 100

Locali a piano terreno

Tutti i locali a piano terreno destinati ad abitazione devono essere più elevati dal suolo circostante almeno per cm. 40.

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

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

Art. 101

Altezza degli ambienti

L'altezza minima degli ambienti destinati ad abitazione a piano terreno deve essere di m. 2,70

anche quando sopra di essi non esistano altri piani per abitazione.

Per i sottotetti, a tetto orizzontale, destinati ad abitazione, l'altezza non può essere inferiore a m. 2,50, mentre per i sottotetti inclinati il punto più basso non deve essere inferiore a m. 2.

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

Art. 102

Sottotetti - Coperture - Abbaini

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

I sottotetti di abitazione devono sempre essere provvisti di controffitto con strato di aria interposto per difendere gli ambienti dalle influenze atmosferiche.

Tale strato di aria dovrà sempre esistere qualunque sia il sistema di copertura della casa ed avere uno spessore non inferiore ai cm. 15.

Sarà tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno a 1/15 della superficie del pavimento.

Il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, potrà autorizzare la eliminazione della camera d'aria quando vengano adoperati materiali costruttivi aventi speciali proprietà di coibenza.

Art. 103

Ampiezza delle finestre

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

Le finestre devono avere una superficie non inferiore a $1/8$ di quella del pavimento. Per le soffitte è tollerata un'ampiezza di luce delle finestre di un dodicesimo della superficie del pavimento e, quando l'ambiente abbia una finestra sola, non minore di mq. 1,50.

Per gli ammezzati è tollerata un'ampiezza di luce delle finestre di un ottavo della superficie del pavimento, per i locali lungo le pareti non porticate.

Per i locali degli ammezzati posti sotto i portici, l'ampiezza complessiva delle finestre di un medesimo ambiente deve essere non inferiore ad un quinto della superficie del pavimento.

I corridoi e i disimpegni devono avere di regola un'altezza minima non inferiore a quella dei locali che disciplinano, una larghezza minima di m. 1,20 e quelli di lunghezza superiore a m. 8 devono avere illuminazione ed aereazione diretta mediante finestre.

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

Art. 104

Superficie e cubatura dei locali

Non possono costruirsi locali ad uso di abitazione, ossia di dimora permanente ed abituale diur-

na e notturna di persone, se non in quanto misurino in pianta almeno mq. 8, con tolleranza per le cucine, che, a giudizio del Sindaco, abbiano disposizione e forme tali da escludere l'uso per la permanenza prolungata di persone. La cubatura minima dei vani non può essere inferiore a mc. 22.

I locali, anche nelle case preesistenti non possono, a giudizio del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, essere adibiti a dimora temporanea o permanente, diurna o notturna, di persone, se non siano sufficientemente asciutti, illuminati e ventilati dall'esterno, in relazione alla loro utilizzazione, e non possono essere adibiti alla dimora di un numero di persone sproporzionato alla loro capacità.

Il Sindaco potrà dichiarare l'inabitabilità o in- giungere, quando ve ne sia la possibilità, le opportune riforme, o determinate destinazioni, dei locali che non soddisfino alle condizioni sopra specificate.

Art. 105

Manutenzione e pulizia dei locali

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso, non polveroso ed a superficie liscia e piana.

Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e pulizia.

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

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile.

Sempre che non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta, purchè la medesima non contenga colori nocivi.

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

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

Art. 106

Scale

Salvo disposizioni più restrittive derivanti da altre leggi o regolamenti, i fabbricati per uso di civile abitazione, uffici, depositi commerciali, officine, alberghi, scuole, collegi e simili dovranno essere provvisti di scale che uniscano tutti i piani, nella misura minima di una scala per ogni 350 metri quadrati di superficie coperta.

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

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

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

È vietato aprire nei vani-scala finestre per dare luce ed aria a locali ad uso abitazione, cucine, latrine e bagni.

La superficie apribile delle aperture di aereazione ed illuminazione delle scale non dovrà essere inferiore al rapporto di mq. 2,50 per ogni cento metri cubi di volume del vano-scala.

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

Art. 107

Cucine - Camini e fumaioili

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

I focolari devono essere impiantati sopra volte in muratura o sopra materiali incombustibili. Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonchè le cucine elettriche, devono essere provviste di cappa, che conduca i vapori e i prodotti della combustione, a canna murale prolungata sino al tetto e terminante con solidi fumaioili i quali debbono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggior altezza quando ciò sia necessario, a giudizio del Comune, perchè le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericolo agli edifici, così come contemplato nell'art. 169.

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

È proibito collocare valvole o sistemi di regolazione del tiraggio negli apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto.

Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti è tollerata l'installazione di valvole di regolazione di tiraggio, a condizione che lascino libero almeno un quarto della sezione della camera.

Art. 108

Canne fumarie

Gli apparecchi di riscaldamento, le stufe, i caminetti, le cucine economiche e simili debbono essere convenientemente distanziati ed isolati dalle strutture di materiale combustibile.

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

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

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

Allorquando un condotto di fumo o di calore (acqua, aria calda o vapore debba attraversare o passare vicino a strutture combustibili, occorre difendere queste mediante una contro-canna la quale, oltre ad essere di materiale incombustibile, dovrà avere una sezione tale da creare una intercapedine di almeno 3 cm. in cui possa circolare l'aria.

Quando non si provvede ad isolari come al comma precedente, i condotti di fumo e vapore debbono essere distanziati dalle strutture di legno almeno cm. 20.

È vietata la costruzione di canne di camino nei muri adiacenti ai fienili ed ai depositi di materiali facilmente combustibili.

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

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

Le pareti esterne delle canne dovranno avere spessori tali da evitare che il loro raffreddamento ostacoli il tiraggio.

I tubi di fumo in metallo dovranno essere opportunamente raccordati e non potranno attraversare appartamenti destinati ad altre famiglie.

I locali nei quali sono situati i focolai dovranno essere abbondantemente e permanentemente aereati.

Art. 109

Numero delle latrine

Ogni fabbricato destinato ad abitazione deve avere un numero conveniente di latrine, opportunamente collocate, e precisamente almeno una per alloggio; anche se costituito d'un solo locale; e, nelle case preesistenti, almeno una latrina per ogni quattro alloggi, e per otto locali.

I locali destinati a dormitori per più persone, o a convitti, educandati, locande e simili, anche negli edifici esistenti, avranno almeno una latrina regolamentare per ogni venti persone, separata per gli uomini e per le donne.

Art. 110 Dimensioni

Gli ambienti di latrina devono avere le dimensioni planimetriche di almeno mq. 1,20 col lato minimo di almeno m. 0,90.

Il pavimento e il rivestimento delle pareti delle latrine, anche nelle case esistenti, almeno fino all'altezza di m. 1,60, devono essere fatti con materiale impermeabile liscio alla sua superficie e di facile lavatura.

Le pareti divisorie delle latrine con altri locali non devono avere uno spessore inferiore a m. 0,12 se fatte in muratura di cotto, e di m. 0,06 se di calcestruzzo.

Le latrine, anche se in luoghi aperti, devono avere pareti d'altezza di almeno m. 2,20 ed essere munite di uscio.

Art. 111 Illuminazione

Le latrine devono ricevere aria e luce direttamente dall'esterno della casa a mezzo di finestre o lucernari della superficie di almeno mq. 0,30, quando prospettano verso cortili aperti o strade, e di almeno mq. 1,00 quando prospettano verso cortili coperti o cavedi, e non devono comunicare diretta-

mente con le cucine o le altre stanze di abitazione.

Si potrà fare eccezione a quanto sopra per le latrine di appartamenti di carattere signorile, a servizio esclusivo di singole stanze da letto per le quali si ammetterà l'accesso diretto dalle stanze stesse, quando si verifichino le condizioni seguenti:

a) che siano adibite ad uso esclusivo della stanza da letto a cui sono rispettivamente annesse e quindi da non computarsi nel numero delle latrine richieste dall'art. 109 del presente regolamento;

b) che siano illuminate ed aerate abbondantemente e quindi con finestre di almeno mq. 1,50 di superficie;

c) che abbiano accesso oltre che dalle stanze da letto, alle quali sono rispettivamente annesse, anche da un corridoio, o da un locale di disimpegno.

Negli edifici destinati esclusivamente ad uffici e studi professionali e commerciali, si potrà ammettere che le latrine, ad uso esclusivo del personale di detti uffici e studi, siano aerate mediante finestre prospettanti su canna di ventilazione della sezione di almeno due metri quadrati.

Tali canne di ventilazione dovranno essere superiormente aperte e comunicare in basso con spazi aperti sempre con superficie libera di almeno tre metri quadrati di luce.

Le latrine annesse ed a servizio di singole camere di alberghi potranno essere ventilate da canne di aspirazione, invece che dai cortili e cavedi. Queste canne dovranno avere la sezione di almeno mq. 0,10, prolungarsi sopra il tetto e servire cia-

scuna per un'unica latrina; in esse l'aspirazione dell'aria dovrà essere attivata da ventilatore meccanico.

Anche nelle case preesistenti, le latrine, l'illuminazione e la ventilazione devono essere riconosciute sufficienti, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Le latrine e le anilatrine, anche nelle case preesistenti, dovranno essere tenute accuratamente pulite e sgombrare, e in esse non potranno essere collocati né fornelli a gas, né rubinetti d'acqua per uso alimentare.

Art. 112

Vasi di latrina

Tutti i vasi di latrina e gli orinatoi, devono essere forniti di chiusura idraulica permanente, riconosciuta adatta dall'autorità municipale.

I vasi di latrina e gli orinatoi, nelle case che scaricano nella fognatura stradale, saranno dotati, a mezzo di apparecchi a cacciata, della quantità d'acqua che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, si reputerà necessaria per le condizioni speciali della loro giacitura in relazione alla fognatura stessa.

Art. 113

Condutture di scarico delle latrine

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

Gli sfiatori 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 nella fognatura senza che siano passati, all'uscita dei fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

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

Art. 114

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

È vietato immettere i condotti di acqua, bagni, orinatoi e di qualsiasi altro liquido nei tubi di scarico delle grondaie.

Tutti gli acqua, 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 acqua, dei bagni ecc. devono essere di materiale impermeabile e possono convogliare i liquidi nel tubo di scarico delle latrine.

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

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 solo pezzo di diametro maggiore di almeno un centimetro di quello del tubo protetto.

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

Art. 115

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 gronde sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti ed in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8 e da applicarsi esternamente ai muri perimetrali, eccetto 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 nè aperture nè interruzioni di sorta nel loro percorso dai canali orizzontali alla fogna privata di scarico e devono essere mantenuti sempre in perfetta efficienza.

Art. 116

Impianti domestici di depurazione dei liquami

In quelle località nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquami di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate è obbligatoria la costruzione di manufatti, che saranno a volta a volta approvati o consigliati dall'Ufficio comunale di Igiene, quali fosse settiche o pozzi chiarificatori.

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

Art. 117

Requisiti delle fosse settiche e dei pozzi neri

Le fosse settiche e i pozzi neri debbono essere sempre costruiti in luoghi privati, scoperti e distaccati di almeno m. 0,50 dai muri del fabbricato, con lo spazio interposto riempito di terreno argilloso bene compresso e distanti almeno m. 50 dai pozzi o da qualunque altro serbatoio potabile.

Le fosse settiche dovranno essere costruite a due scomparti; l'uno costituito dalla fossa anaerobica, fossa che dovrà avere la capacità di almeno mc. 2, l'altro dalla fossa aerobica che dovrà essere a capacità di almeno 1/3 della fossa anaerobica.

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

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

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

I pozzi neri saranno di capacità proporzionata alla loro destinazione; costruiti con canna in muratura di mattoni forti dello spessore non inferiore a 38 centimetri, cementati a calce idraulica, con massicciata sul fondo di muratura greggia di spessore di 45 centimetri almeno e con volta superiore di 13 centimetri con intonaco di cemento su tutta la superficie interna.

La forma dei pozzi neri dovrà essere di pianta o rettangolare con incurvatura nei risvolti o circolare oppure ellittica ed in ogni caso col fondo a bacino.

I pozzi neri dovranno essere assolutamente impermeabili ed avere la profondità non maggiore di metri tre dal suolo.

Le bocche d'accesso ai pozzi neri devono avere:

- 1) una superficie non inferiore a mq. 0,50;
- 2) un doppio chiusino di lastra metallica o di pietra, a perfetta tenuta, intramezzato da uno spazio di almeno 20 cm. riempito di terriccio.

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

I pozzi neri nuovi e quelli riparati non potranno essere adoperati senza il permesso dell'autorità sanitaria comunale.

A cura delle proprietà, le fosse settiche debbono essere scaricate e ripulite almeno una volta ogni tre anni; e di tale operazione dovrà essere data notizia all'Ufficio comunale di Igiene.

Art. 118

Spurgo dei pozzi neri e delle chiaviche

Ove non esiste un impianto di depurazione biologica, i proprietari devono provvedere in tempo alla vuotatura dei pozzi neri con mezzo pneumatico ed inodoro.

Altri metodi di spurgo sono permessi soltanto dietro parere favorevole dell'Ufficio comunale di Igiene e con l'osservanza delle norme che il detto Ufficio crederà opportuno fissare.

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

Il trasporto delle materie estratte deve farsi con recipiente a tenuta stagna e nei luoghi designati dall'autorità comunale.

È vietato manomettere o interrompere chiavi- che e condotti di fogna per estrarre liquami a scopo fertilizzante.

Art. 119

Smaltimento delle acque luride e di rifiuto Suppressione di fognature, pozzi neri e fosse settiche

Tutte le acque di rifiuto (domestiche, industriali e simili), devono essere immesse, mediante appositi condotti sotterranei, nella fognatura comunale,

a spese dei proprietari interessati, i quali, inoltre, sono obbligati a modificare o a trasferire detti condotti, qualora la fognatura pubblica venga modificata nella forma o nella sede.

La demolizione di pozzi neri o di condotti di fognatura dovrà essere preceduta dalla vuotatura e pulizia degli stessi.

Per lo scarico delle acque e dei rifiuti di qualunque genere, nonché delle esalazioni gassose, le industrie osserveranno le disposizioni che l'Ufficio comunale di Igiene stabilirà di volta in volta.

Art. 120

Visita a case di nuova costruzione o riattate

Ai fini del rilascio della autorizzazione di cui all'articolo precedente, la costruzione dovrà essere visitata in due periodi distinti dal personale dell'Ufficio di Igiene sempre dietro domanda del proprietario.

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

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

La seconda visita potrà essere fatta anche solo dopo 3 mesi dalla data accertata della posa del tetto, quando il proprietario abbia richiesto la prova delle malte e questa abbia dimostrato un contenuto in umidità inferiore al 20%.

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

Art. 121

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. 122

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'Igie-

ne e Sanità pubblica, dei regolamenti, per l'applicazione delle leggi stesse e del presente regolamento. Qualora siano rilevati 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.

Le ispezioni sono notate nell'apposito casellario sanitario delle abitazioni.

Art. 123

Lavori di risanamento

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

Art. 124

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 (bianche e nere) dei fabbricati di sua proprietà, deve presentare all'Autorità Comunale domanda (corredata da progetto di pianta e in sezione dell'opera in scala 1:100) specificando la quantità dei locali, il numero delle latrine, il numero dei vani, lavandini, ecc. e la quantità quantitativa giornaliera di acqua da convogliare nell'impianto.

Dovrà altresì indicare la tombina aerea 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. 125

Sopraluogo

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

Art. 126

Autorizzazione per il funzionamento

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

Art. 127

Decreti 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 decreto di inabitabilità ai sensi dell'art. 222 del T. U. delle Leggi Sanitarie, senza pregiudizio dell'azione penale.

Dovranno ritenersi come causa di insalubrità da motivare la chiusura o lo sgombero degli ambienti:

- a) l'eccessivo accumulo di abitanti;
- b) la mancanza di luce ed aria;

- c) umidità permanente;
- d) l'insufficiente altezza delle camere, stanze;
- e) l'ubicazione sotterranea;
- f) la mancanza di acqua salubre;
- g) le cattive condutture di smaltimento;
- h) la poca difesa dalle intemperie.

Fra le cause di invalidità che pregiudicano l'abitabilità di una casa o di parte di essa, rientrano anche i rumori che nell'interno della stessa superino l'intensità di 45 Phon.

CAPO X

ACQUE POTABILI

Art. 128

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 sopra le opere di presa, la condotta, la distribuzione e le condizioni batteriologiche e chimiche dell'acqua stessa.

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

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

Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitiflica.

Art. 129

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.

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. 130

Acqua nelle case

La distribuzione dell'acqua condotta per uso domestico deve farsi col sistema di presa diretta dalla tubazione stradale, rimanendo vietato raccogliere in serbatoi, salvo speciale permesso rilasciato caso per caso dall'autorità sanitaria comunale.

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

I tubi di distribuzione e di scarico delle acque per uso potabile non dovranno avere alcuna continuità con quelli per la distribuzione o scarico delle acque per le latrine.

I lavori di impianto e di modificazione radicale nella distribuzione ed erogazione dell'acqua sono soggetti alla vigilanza del personale municipale, per-
che 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,

correndola di un tipo illustrativo della località nella quale l'acqua viene captata e del modo di distribuirla e di utilizzarla;

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

c) chi intenda ulteriormente sollevare con mezzi meccanici acqua 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 dall'acquedotto cittadino ed il proprio impianto di sollevamento;

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

Art. 131

Pozzi

I pozzi per uso domestico nelle zone del Comune nelle quali non giunge il pubblico acquedotto, devono avere acqua dichiarata potabile dall'Ufficio municipale di Igiene.

Detti pozzi devono essere:

a) ubicati possibilmente a monte delle abitazioni, a distanza non inferiore a m. 50 dalle stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizia e da qualunque altra causa di inquinamento; circondati da una pedana di protezione in cemento per un raggio di almeno due metri, con adatta pendenza verso l'esterno del perimetro della zona;

b) i pozzi tubolari saranno provvisti di idonea zona di protezione le cui dimensioni saranno stabilite dall'Ufficio Municipale di Igiene in base alle circostanze locali, alla natura e stratigrafia del terreno ed alla profondità della falda o delle falde cui attingono;

c) anche questi pozzi saranno circondati da un'idonea pedana di protezione in cemento.

La sommità dei pozzi sarà opportunamente protetta dagli inquinamenti esterni; devono essere messe in atto opportune opere e misure intese ad evitare che le pompe in qualsiasi modo favoriscano la contaminazione delle acque del pozzo.

Per evitare l'impoverimento delle falde acquifere, i pozzi ad acqua saliente devono essere sistemati in modo da elevare il livello piezometrico fino ad impedire la dispersione dell'acqua, applicando, inoltre, ad altezza utile un idoneo rubinetto.

I pozzi stessi, se la falda idrica è troppo superficiale, devono essere approfonditi ed al fondo di essi dovrà essere costituito un filtro in ghiaia e sabbia.

Quando le condizioni della falda freatica ne consentano l'impiego, quando, cioè, la falda sotterranea da cui si attinge l'acqua non è troppo povera, è raccomandabile la costruzione di pozzi tubolari;

anche per questi però è necessario provvedere ad una zona di protezione le cui dimensioni saranno stabilite in base alle circostanze locali e soprattutto alla natura e stratigrafia del terreno e dalla profondità della falda idrica.

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

Art. 132

Chiusura dei pozzi

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

Qualora però esso si rifiuti, l'Autorità Comunale ordinerà la chiusura del pozzo mediante interramento a spese del proprietario.

Art. 133

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.

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. 134

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.

CAPO XI

STALLE E RIMESSE IN CITTÀ - ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITE DI ANIMALI

Art. 135

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 arti-

colo 136, 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 può concederla con le prescrizioni che si rendano necessarie caso per caso.

Art. 136

Località in cui è vietata la rostruzione di stalle

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

Per l'agglomerato urbano s'intende la zona compresa nei limiti stabiliti dal Piano Regolatore Generale di Aosta.

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

Art. 137

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. 3,50 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.

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

L'imbiancatura a calce deve essere rinnovata almeno una volta all'anno.

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 una altezza non minore di due metri.

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

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

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

Le stalle non devono servire per abitazione, specialmente di notte, alle persone, fatta eccezione per il custode, nè per 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.

È vietato tenere deposito di letame nelle stalle, onde non recare incomodo o molestia al vicinato.

È fatto divieto di tenere nelle stalle i recipienti destinati alla mungitura ed al trasporto del latte; tali recipienti, puliti ed appesi all'esterno con l'apertura in basso, saranno introdotti solo al momento dell'uso.

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

Art. 138

Letamai

Ogni stalla deve essere dotata di letamaio.

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

Debbono essere provvisti in corrispondenza della volta o del tetto 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. 139

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. 36.

Dovendosi procedere a detta vuotatura in stalle situate nelle vie e nelle piazze comprese nel perime-

metro indicato nell'art. 136 e dovendo percorrere necessariamente le medesime, il carico ed il trasporto devono effettuarsi nelle ore stabilite dall'art. 36.

Art. 140

Allevamento di bovini, suini ed ovini

Non è permesso allevare o tenere bovini, suini od 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 stabilito dal Piano Regolatore generale di Aosta 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 non ne derivi molestia al vicinato.

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

Art. 141

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 cogli spigoli arrotondati, il pavimento impermeabile suscettibile di lavaggio e coperto di uno spesso strato di sabbia che dovrà essere periodicamente rinnovata;

b) le conigliere debbono essere provviste di sottofondo in zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso una doccia la quale condurrà le urine ad un tubo di scarico. La conigliera sarà giornalmente pulita, ed il sottofondo lavato in modo da impedire che si formino esalazioni moleste; c) gli ambienti debbono essere provvisti di 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. 136.

Art. 142

Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano

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

Chiunque voglia tenere in esercizio stalle, letamai, scuderia oltre l'aggregato urbano stabilito, ma nelle immediate vicinanze di esso, dovrà presentare domanda al Sindaco che deciderà caso per caso, sentito l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario comunale per le rispettive specifiche competenze.

Art. 143

Depositati di esercizi di vendita di animali

È vietato tenere nell'abitato depositi di esercizi di vendita di carni, conigli, cavie, polli, uccelli ed altri animali anche se non destinati all'alimentazione, senza 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.

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

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

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

È vietato altresì di tenere allevamento di api presso le abitazioni nella zona urbana e nei centri di popolazione agglomerata.

Art. 144

Pulizia di animali e veicoli

È 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. 145

Rimesse

Le rimesse che non servono soltanto a semplice deposito di vetture e veicoli, ma anche alla pulizia di questi, devono essere provvisti 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. 146

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. 147

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 una altezza di almeno cm. 40, i pavimenti devono 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 un decimo di quella del pavimento.

I locali di abitazione devono essere pavimentati come prescritto dall'art. 100.

Le camere di abitazione poste sotto il tetto, quando questo non sia tavellonato, devono avere un contro-soffitto, un'altezza minima di m. 2,50 se a tetto piano, una superficie minima di mq. 8 e le finestre con una superficie di almeno 1/15 di quella del pavimento. Per quelle a tetto inclinato il punto più basso non deve mai essere inferiore a m. 1,90. Tutti i vani di finestre devono essere provvisti di telai a vetro.

Tutti gli ambienti devono essere interamente intonacati ed imbiancati.

Art. 148

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, tanto se costruite nella casa che all'aperto;
- 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.

Acqua potabile

Art. 149

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. 150

Acquai

Tutte le case coloniche debbono essere provviste di acquai conformi alle prescrizioni dell'art. 114 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, oppure nel pozzo nero della latrina od anche nel letamaio.

È consentito lo scarico degli acquai e dei bagni all'aperto nei campi, purchè le acque siano condotte mediante manufatto impermeabile fino al punto di sbocco il quale deve distare almeno m. 50 dal pozzo e dai serbatoi di acqua potabile.

Art. 151

Scolo delle acque

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

Art. 152

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 ed avere apertura nella stessa facciata, ove si aprono le finestre delle abitazioni, a distanza minore di m. 3 in linea orizzontale.

Le stalle non devono essere sottoposte ad ambienti abitabili ed in caso contrario, devono essere costruite a volta o con solaio incombustibile.

Devono avere sempre un'altezza media non inferiore a m. 3,20 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. 16 di aria per ciascun capo di bestiame.

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

I pavimenti e le mangiatoie devono essere impermeabili.

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

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

Art. 153

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 del 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 dei muretti perimetrali e di cunette di scolo dei ducono i liquidi nella fossa di macerazione o nei pozzetti.

Art. 154

Distanza delle concimaie, pozzi neri, ecc.

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per l'urina e, in genere, tutti i depositi di materiale di rifiuto, devono essere posti lontano dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, non meno di m. 50.

Tra le concimaie e le case di abitazione e i dormitori dovrà tenersi una distanza non inferiore a metri 50.

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

98

Art. 155

Porcili

I porcili 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 per il 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. 156

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. 157

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 uso domestico.

99

Art. 158.

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. 50 dai pozzi.

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

Art. 159

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, apportandoci le opportune riparazioni e modifiche.

In caso contrario, il Sindaco, fatti compiere gli accertamenti dall'Ufficiale Sanitario, ne riferisce al Presidente della Giunta Regionale 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 siano ritardati, il Sindaco provvede d'ufficio, in conformità dell'art. 55 della Legge comunale e provinciale.

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

CAPO XIII

STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 160

Igiene del lavoro

Le disposizioni del presente capo sono applicabili alle aziende, istituti, ecc. indicati nell'art. 1 del regolamento generale per l'Igiene del Lavoro, approvato con D. P. R. 19 marzo 1956, n° 303, nonché alle botteghe, portinerie ed in genere a tutti i locali di lavoro e agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno, una o più persone, per svolgere attività lavorativa.

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

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

Art. 161

Attivazione dei laboratori e degli stabilimenti industriali

Chiunque intenda attivare o rilevare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere, deve richiedere, oltre alle speciali autorizzazioni di competenza di altri enti, il permesso del Sindaco, che sarà rilasciato su parere favorevole dell'Ufficio municipale di Igiene e dell'Ufficio di Polizia Urbana.

Si considerano inoltre stabilimenti industriali e laboratori in genere tutti i locali dove stanno a lavorare una o più persone fuori della loro abitazione, tanto se il lavoro è semplicemente manuale quanto sussidiato da macchine.

Vengono considerati alla stessa stregua i cantieri edili, i laboratori tecnici, scientifici, i depositi di materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali ed analoghi.

Art. 162

Locali

Fatte salve le disposizioni del R. D. L. 14 ottobre 1926, n° 1927, per le fabbriche di conserve alimentari e del R. D. 29 ottobre 1931, n° 1601, per le fabbriche di acque gassose e simili, i locali adibiti a laboratori o stabilimenti industriali devono essere:

- a) di altezza non inferiore a m. 3 e con cubatura non inferiore a mc. 10 per persona e mq. 2 di superficie minima per lavoratore;
- b) tenuti costantemente puliti per quanto lo consenta la natura dell'industria;
- c) aereati e ventilati con apertura sui due lati con trapposti, asciutti, ben difesi contro gli agenti

atmosferici e l'umidità;

L'area finestrata corrisponderà, nelle nuove fabbriche, a un quarto della superficie del pavimento, nelle vecchie ad un sesto.

Le finestre saranno ben apribili e provviste di sistemi che assicurino un buon ricambio automatico dell'aria.

I locali di lavoro dovranno essere provvisti di razionali ed igienici impianti di riscaldamento. Gli indici di temperatura effettiva e calore radiante dovranno essere compresi entro i limiti della zona di benessere;

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

e) il fattore luce diurna dovrà essere almeno di 0.10.

L'illuminazione artificiale dovrà assicurare sul piano di lavoro un'intensità di illuminazione ritenuta sufficiente ed idonea.

Il calore, lo splendore, la luminosità, la disposizione delle sorgenti di luce dovranno corrispondere ai requisiti del lavoro ed alle necessità igieniche del lavoratore;

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

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

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

- i) dotati di doccie, separate per uomini e per donne, nel numero di una per ogni dieci operai;
- l) provvisti di sputacchiere adatte e di cartelli portanti divieto di sputare fuori delle medesime.

I locali sotterranei o semi sotterranei non possono essere impiegati come ambienti di lavoro artigiano, industriale, commerciale od agricolo.

Potranno essere compiute in questi locali soltanto le operazioni relative alla vinificazione ed a quelle altre per le quali necessità di carattere tecnico, inerenti al procedimento lavorativo, impongono la loro esecuzione in detti locali.

Comunque, questi ambienti dovranno sempre essere posti in condizioni di aereazione e di illuminazione tali, da non pregiudicare lo stato di salute delle persone addette alle lavorazioni e da non essere causa di inconvenienti per le abitazioni vicine.

I locali in cui sono collocati forni per pane, pasticcerie o simili, oppure forni metallurgici, fucine, fornelli per fusione o simili, debbono essere in ogni loro parte di materiale resistente al fuoco.

Le autorimesse, oltre ai requisiti generici sopra indicati, devono essere dotate di pareti impermeabili e lavabili, fino all'altezza di m. 2 con raccordo curvilineo col pavimento, e di fognolo di scarico con pozzetto ispezionabile e sifone.

Inoltre, le autorimesse devono essere dotate di adeguati impianti di aspirazione collegati con canna sfociante oltre il tetto.

Art. 163

Sale di ristoro

Gli stabilimenti industriali nei cui locali rimangono più di 30 operai durante gli intervalli del lavoro, devono disporre di una sala di ristoro separata dai locali di lavoro, provvista di mezzi per la conservazione ed il riscaldamento dei cibi e dotata di lavabo con numero sufficiente di rubinetti di presa, sapone od altre sostanze detersive per la pulizia degli operai.

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

Art. 164

Spogliatoi

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

Art. 165

Sale di allattamento

In conformità alla Legge 26 agosto 1950, n° 860, ed al relativo Regolamento 21 maggio 1953, n° 568, in tutti gli stabilimenti nei quali siano occupate almeno 50 donne tra operai ed impiegate, di età tra i 15 e i 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento ben illuminata ed areata, provvista di

acqua potabile, ben riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in stato di scrupolosa pulizia.

Detti ambienti devono rispondere ai requisiti generali previsti dall'art. 44 del presente regolamento.

Art. 166

Bagno degli operai

Quando trattasi di lavori polverosi o che diano luogo a sviluppo di gas o fumi contenenti sostanze untuose ed incrostanti, le aziende che occupano più di 20 operai devono mettere a disposizione i mezzi atti perchè gli operai facciano il bagno generale.

In questi casi i lavoratori hanno l'obbligo di prendere il bagno secondo le disposizioni dell'art. 38 del regolamento generale sull'igiene del lavoro.

Art. 167

Locali in cui si spandono liquidi

Il pavimento dei locali nei quali si spandono liquidi deve essere percorso da canalette di scolo impermeabile 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.

Nei locali che trovansi nelle condizioni su accennate, gli operai devono essere provvisti di zoccoli di legno ed il pavimento coperto di un reticolato di legno convenientemente alzato dal terreno.

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

Art. 168

Stabilimenti con emanazioni sgradevoli

Nei locali in cui si trovano materie prime o prodotti lavorati che danno un cattivo odore e nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere emanazioni sgradevoli, le parti 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 prevenire lo smaltimento delle emanazioni sgradevoli.

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

Art. 169

Provvedimento 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 o danneggino il vicinato, e perciò tutte le fabbriche ed i laboratori dovranno essere forniti di cammino 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, o di opportuni dispositivi atti alla depurazione dei fumi.

La presente disposizione si applica pure alle case di civile abitazione dotate di impianti di riscaldamento centrale.

L'altezza dei camini non potrà essere inferiore al colmo del tetto del più alto fabbricato circostante, entro un raggio di mt. 30 misurato dall'asse del camino.

Le manifatture o fabbriche che producono vapori, gas, o altre esalazioni insalubri, o che possono riuscire in altro modo pericolose alla salute degli abitanti, sono indicate in un elenco diviso in due classi secondo quanto prescrive il D.M. 12 luglio 1912, successivamente modificato con i D.M. 15-10-1924 e 26-2-1927. La prima classe comprende quelle che debbono essere isolate nelle campagne e tenute lontane dalle abitazioni; la seconda quelle che esigono speciali cautele per la incolumità del vicinato.

Quando vapori, gas ed altre esalazioni, provenienti da manifatture o fabbriche, possano riuscire di pericolo o di danno per la salute pubblica, il Sindaco prescrive le norme da applicare per prevenire il danno od il pericolo, e si assicura della loro esecuzione ed efficienza. Nel caso di inadem-

pimento, il Sindaco può provvedere d'Ufficio, nei modi e termini stabiliti nel T. U. della Legge Comunale e Provinciale, paragrafo 2155.

Il fumo emesso dai camini, pertinenti manifatture, fabbriche o stabilimenti e laboratori, compresi i panifici e pastifici, deve essere di densità inferiore al n° 2 della scala dell'apparecchio rivelatore tipo Ringhelman.

Il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale, potrà prescrivere anche per le abitazioni l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione e proibire l'uso di combustibili non adatti al tipo di focolare, o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

I focolai e gli impianti produttori di fumo, anche privati, dovranno:

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

Quando un focolare sia condotto in modo non regolare e dia luogo alla produzione continuativa di fumo di densità 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 dell'impianto produttore del fumo o del focolare. 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.

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

Art. 170

Lavorazione di materie grasse

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

Art. 171

Industrie con materiali putrescibili

In tutte le industrie in cui si impiega materia prima facilmente putrescibile o capace di svilupparsi 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 su processi putrefatti o sopra reazioni chimiche capaci di svolgere emanazioni ripugnanti o co-

munque nocive, si devono conservare e lavorare tali materie ed eseguire tali operazioni nella parte più interna dello stabilimento ed alla distanza maggiore possibile dalle case e dalle strade circostanti.

Le suddette industrie devono essere, il più possibile, isolate dalle abitazioni.

Comunque, devono essere poste a distanza non inferiore a m. 50 dalle pubbliche vie e devono essere recintate con muri di altezza non inferiore a 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 appositi recipienti impermeabili, impedendo la putrefazione di esse e lo sviluppo di odori sgradevoli, mediante l'aggiunta di sostanze disinfettanti, assorbenti, deodoranti e moschicidi.

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. 172

Stabilimenti con industrie polverose

In tutti gli stabilimenti con industrie polverose, tanto il materiale di lavoro, quanto l'ambiente devono essere mantenuti in un conveniente stato di umidità, ed inoltre devono essere applicati appa-

recchi di aspirazione, presso i luoghi nei quali si produce il pulviscolo, in modo che questo sia raccolto prima di sollevarsi dall'ambiente.

Se nell'opificio si sviluppano polveri filamento, le finestre devono essere provviste di reti metalliche a maglie fini, capaci di trattenerle.

Nei cantieri edili, durante le demolizioni, si deve evitare il polverio con opportuni mezzi.

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

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

La scelta di tali sistemi spetta agli industriali, salvo l'approvazione dell'Ufficio Municipale di Igiene.

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni a doccia.

Art. 173

Stabilimenti pericolosi

In tutti gli stabilimenti 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 pericolo di scoppio e di incendio.

Art. 174

Stabilimenti rumorosi

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

Sono considerate attività moleste, anche se svolte nelle ore diurne, quelle che danno origine a rumori distraenti (settanta - novanta Phon) assordanti (novanta - contodieci Phon) e dolorosi (contodieci - centoirenta Phon).

Sono da considerarsi insalubri e dannosi al benessere i rumori che pervengono nell'interno delle abitazioni con intensità superiore ai 45 Phon.

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

Comunque devono essere rispettate le esigenze di temperatura effettiva e calore radiante richieste dalle relative zone di benessere e di conforto dei lavoratori.

Art. 175

Impianto dei meccanismi

Gli esercenti di attività industriali debbono mettere in opera tutte le necessarie precauzioni, perchè l'impianto dei meccanismi non danneggi la sicurezza e la solidità delle costruzioni, specialmente

posando gli apparecchi e gli ordigni, capaci di produrre forti vibrazioni, sopra apposite fondazioni isolanti.

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

Art. 176

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 idrofuogo di lamiera di zinco, in modo da impedire qualsiasi dispersione del materiale contenuto.

Art. 177

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 d'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 scolo solo dopo essere stata convenientemente raffreddata.

Art. 178

Depositi di stracci

I depositi di stracci e gli stabilimenti per la cernita di questi, debbono essere posti fuori dell'abitato.

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

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

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

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

Art. 179

Raccolta di stracci, ossa e residui

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

Coloro che esercitano dette attività debbono 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 d'altro recipiente idoneo, per la raccolta dei materiali; l'eventuale veicolo dovrà essere dotato di cassa di raccolta chiudibile, che possa facilmente essere 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 dalle cernite 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'Ufficio Municipale di Igiene.

Il conduttore dei depositi di stracci e delle industrie per la cernita dei medesimi deve denunciare all'Ufficio Municipale di Igiene ogni caso di malattia verificatosi tra il personale addetto alla manipolazione degli stracci, quando la malattia superi la durata di 3 giorni.

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

Art. 180

Permessi ed ordini per industrie insalubri

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

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

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

Contro la determinazione della classe cui appartiene un'industria come insalubre è ammesso ricorso al Presidente della Giunta Regionale.

Art. 181

Unificazione delle industrie insalubri di 1° classe

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

Possono però essere permesse anche nell'abitato a condizione che l'adozione di nuovi metodi o di speciali cautele possa evitare ogni danno alla salute dei vicini.

Art. 182

Lavorazione di materie nocive

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

In detti stabilimenti i proprietari sono obbligati ad esporre in luoghi ben visibili tabelle nelle quali si deve far noto agli operai che è proibito compiere con la bocca o con le mani ed in qualsiasi altro modo per contatto diretto, operazioni soggette a pericolo di veneficio o d'altro rischio per la salute, di portare cibi o bevande e di mangiare o bere nei locali di lavoro e che è loro imposto di lavarsi mani e viso, prima di mangiare, nel lavatoio attiguo al locale di ristoro di cui all'art. 163.

Art. 183

Sostanze tossiche

La conservazione, l'uso e la preparazione di sostanze tossiche insalubri ed in altro modo perico-

lose alla salute degli abitanti, deve essere fatta negli opifici in modo tale che essi non abbiano mai contatto alcuno con acqua di pioggia e gli operai che lavorano o producono tali sostanze devono essere provvisti, a spese del proprietario, di tutti i mezzi di difesa personale contro i danni ed i pericoli che da essi provengono (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 o pericolose da adoperarsi dagli operai vengono elencate in apposito foglio con le istruzioni per le cautele necessarie all'uso e devono conservarsi in apposito armadio od ambiente, la cui chiave deve essere custodita dal Direttore dello stabilimento o da chi per esso.

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

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

TITOLO TERZO

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

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 184

Vigilanza

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

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

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

Art. 185

Ispezioni e prelevamenti di sostanze

Chi procede all'ispezione sanitaria può prelevare quella quantità di sostanze necessaria all'analisi e,

qualora riscontri il motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale, a termine del T. U. della Legge comunale e provinciale.

Art. 186

Sequestro provvisorio di sostanze sospette

Quando per il giudizio relativo a sostanze sospettate di essere in contravvenzione alle norme vigenti, occorrono ulteriori analisi, le medesime saranno sottoposte a sequestro provvisorio, finchè l'esame completo sia ultimato, previo prelevamento dei campioni necessari, redigendo verbale con le formalità e le garanzie di cui all'art. 74 del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, n° 45.

I detti campioni, ove non si tratti di sostanze prontamente alterabili o contemplate in leggi o regolamenti speciali per le quali siano da adottare misure, saranno divisi in tre parti debitamente sigellate, di cui una sarà rimessa al proprietario o detentore e le altre due all'Ufficio Sanitario.

Art. 187

Distruzione di sostanze sequestrate pericolose alla salute pubblica

Le sostanze sequestrate, soggette a putrefazione o putrefatte, non commestibili o pericolose alla salute pubblica, con provvedimento d'urgenza del Sindaco, saranno distrutte ai sensi dell'art. 55 del T. U. della Legge comunale e provinciale, redigendosi un rapporto specificato sulle alterazioni delle materie distrutte e sulle ragioni che ne hanno determinato il provvedimento.

Art. 188

Registrazione di campioni

Gli estremi dei campioni prelevati saranno riportati su apposito registro.

Art. 189

Trasmissione di campioni al Laboratorio Regionale

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

Art. 190

Esame dei campioni da parte del Laboratorio Regionale

Salvo il contrario disposto da leggi e regolamenti speciali, il risultato di tutti gli esami e di tutte le analisi eseguite nel Laboratorio Regionale 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.

Art. 191

**Prelevamento dei 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 di campioni prelevati presso le fabbriche, gli spacci o magazzini di origine.

Se la località trovasi fuori Comune si avviserà l'Ufficiale Sanitario del Comune interessato o la Prefettura competente per territorio.

Art. 192

**Distruzione di sostanze sequestrate
e autorizzazioni di particolare utilizzazione**

Il Sindaco potrà ordinare la distruzione delle sostanze, che in seguito a rapporto dell'Ufficio Sanitario sono risultate alterate, sofisticate, insalubri, oppure permetterne l'utilizzazione nei modi che saranno indicati dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 193

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 il 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.

Art. 194

Laboratori di generi alimentari e stabilimenti idropinici

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

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

Art. 195

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 altezza minima di m. 1,80.

Ogni locale di cui al precedente comma deve essere dotato di latrina ed antilatrina.

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

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

Art. 196

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.

Periodicamente sarà sottoposto, secondo le disposizioni di legge, a visita sanitaria e gli verrà rilasciato apposito libretto, da cui risulterà l'idoneità o meno ad esercitare tale genere di attività e saranno, comunque, adottati i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Il personale, di cui al primo comma, deve essere sottoposto a vaccinazione antiftifica.

Art. 197

Protezione di generi alimentari

I generi alimentari che si consumano 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 di 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, cucchiaini, 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. 198

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.

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

Art. 199

Sostanze adulterate

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

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

Art. 200

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 nonchè agli stessi direttori od amministratori delle industrie produttive di generi alimentari.

CAPO II

VENDITA E DEPOSITO DI CARNI DI ANIMALI DA MACELLO

Art. 201

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 e 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. 202.

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.

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

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

Art. 203

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 o 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. 204

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 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 unciniate

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declivio e munito di condutture per la 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 bene 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. 205

Celle ed armadi frigoriferanti

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

Art. 206

Personale degli spacci

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giacche 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. 207

Esposizioni delle carni

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

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

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

Art. 208

Rimozione di residui

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

Art. 209

Carni adulterate

È proibito vendere, distribuire o anche soltanto tenere negli spacci e 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. 210

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. 211

Frigoriferi

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve fare domanda al Presidente della Giunta Regionale.

È vietata la conservazione delle carni mediante contatto diretto con il ghiaccio.

Quando si usi come refrigerante ghiaccio naturale, questo, deve essere tenuto in reparto apposito dell'armadio refrigerante, nel quale non possono

essere introdotte carni di qualsiasi specie nè frat-
taglie.

Art. 212

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) 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. 213

Vigilanza sulle carni congelate

È 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. 214

Carni congelate non adatte al consumo

Il veterinario qualora accerti che carni congelate, a causa di scongelamento, di invasione di

muffe, di eccessivo invecchiamento o per qualunque altro motivo, abbiano subito adulterazioni e siano perciò inadatte al consumo o adatte al consumo soltanto sotto determinate condizioni, deve provvedere perchè dette carni, a cura dell'Autorità Comunale, siano poste sotto sequestro, in attesa dei provvedimenti del Presidente della Giunta Regionale, al quale deve darsi immediata notizia del sequestro avvenuto.

CAPO III

TRASPORTO DELLE CARNI

Art. 215

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 ed all'esterno debbono portare a grossi caratteri il nome e cognome del proprietario.

Art. 216

Introduzione nel Comune di carni fresche

L'introduzione nel comune di carne fresca, macellata altrove, destinata agli spacci pubblici ed agli stabilimenti industriali, è subordinata all'os-

servanza delle disposizioni previste dall'art. 40 del R. D. 20 dicembre 1928, n° 3298.

Art. 217

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. 218

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 della Giunta Regionale, quando la destinazione rimane nell'ambito della regione, e a quella dell'A. C. I. S. per la destinazione fuori regione.

134

CAPO IV

CARNI LAVORATE

Art. 219

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 pro-dotti che s'intende preparare (carni salate, insaccate o comunque preparate).

Si dovrà altresì indicare se la produzione normale è destinata alla vendita fuori del comune.

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

Art. 220

Locali ad uso laboratorio

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

Dovranno avere le pareti rivestite di materiale impermeabile sino all'altezza di m. 2 e raccordate ad angoli curvi col pavimento, pure impermeabile, con conveniente pendenza verso la bocca di rac-

135

Art. 223

Tripperie

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

Solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustificino 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. 224

Trasporto delle trippe

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

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

137

colta degli scoli, la quale dovrà essere munita di chiusura idraulica.

Dovranno altresì essere provvisti di almeno una presa d'acqua dell'acquedotto comunale.

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, prevede l'accertamento sanitario del personale addetto ai laboratori, che deve essere sottoposto a periodiche visite di controllo da parte dell'Ufficiale Sanitario.

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

Art. 221

Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati

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

Art. 222

Chiusura dei laboratori

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

136

Art. 225

Spacci di vendita

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

Art. 226

Derivati dalle carni

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

CAPO V

ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

Art. 227

Vigilanza su animali da cortile e selvaggina

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

La selvaggina, usata per l'alimentazione, è soggetta a vigilanza sanitaria analogamente alla visita sanitaria, quando risulti che fra essi si verificano malattie infettive contagiose all'uomo o agli animali.

Art. 228

Divieto di vendita di animali

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

È 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.

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

Il pollame, escluse le oche e le anitre, deve essere posto in vendita privo di gozzi e di intestini.

È 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. 229

Spacci e depositi di pollame e selvaggina

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

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

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

CAPO VI

PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI

Art. 230

Vendita e deposito di pesci e crostacei

La vendita ed il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi autorizzati dall'Autorità comunale, su parere dell'Ufficio Sanitario e del Veterinario Comunale, secondo le rispettive competenze e non potrà essere concessa nei locali dove siano tenuti in vendita od in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

La visita e la vigilanza sanitaria sui prodotti ittici sono demandate al Veterinario Comunale.

È vietato introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale e porre in vendita negli spacci cittadini pesce congelato senza che abbia subito con esito favorevole la visita preventiva da parte del Veterinario comunale, che rilascia, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario. Detta visita sarà compiuta gratuitamente dalle ore 9 alle ore 12 di ogni giorno feriale, mentre sarà a

carico del richiedente quando debba effettuarsi all'infuori di detto orario. Il pesce congelato potrà essere venduto solamente in appositi spacci muniti di cella od armadio refrigerante e mai in forma ambulante.

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

Art. 231

Locali e personale addetto

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

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

Le cassette ed i cestini destinati al trasporto del pesce, devono essere, subito dopo l'uso, rimossi dal locale di vendita e non possono essere adibiti all'esposizione della merce, la quale, quando non sia collocata sopra i tavoli, deve essere posta entro i recipienti riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria comunale (bacinelle, o vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc), dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio.

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

I residui della pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio,

e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono 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. 232

Vendita di pesci

È 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 altriimenti nocive ed infine dei pesci marinati o conservati con la salatura, con l'affumicamento o con l'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 privi delle interiora.

Art. 233

Sostanze coloranti

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

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

Art. 234

Baccalà, merluzzo

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

È proibito usare per tale macerazione acqua di calce, anche per breve tempo, e deve invece adoperarsi acqua potabile, da rinnovarsi frequentemente.

Art. 235

Luoghi di pesca

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

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

Art. 236

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. 237

Disciplina legislativa

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

Art. 238

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) certificato dell'Ufficiale Sanitario, che attesti la buona qualità e dichiarare la rispondenza di detto latte alle caratteristiche della zona di produzione.

Art. 239

Registro di stalla

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

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
 - b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero e del marchio comprendente la visita sanitaria);
 - c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
 - d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
 - e) le eventuali disposizioni impartite dalla Giunta Regionale, dall'Ufficiale Sanitario e dal veterinario comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.
- In detto registro dovranno inoltre essere annotate a cura del veterinario comunale, tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

Art. 240

Elenchi dei produttori di latte

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

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

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

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

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

Art. 241

Vendita del latte sul luogo di produzione

È vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza autorizzazione dell'autorità sanitaria comunale.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) ed a quelli che non possiedono un locale adeguatamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

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

Art. 242

Requisiti del latte, delle latterie e del personale addetto

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

a) peso specifico fra 1,029 e 1,034 a + 15° C;

b) grasso non inferiore al 3 %;

c) residuo secco magro non inferiore al 9 %.

Sarà accordata una tolleranza di 0,25 % nel residuo secco magro per il latte il contenuto in grasso del quale superi di almeno 0,5 % la percentuale stabilita alla lettera b).

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

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

Art. 243

Divieto di vendita di latte in particolari condizioni

È 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 alle 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 medicinali di azione generale;

- e) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido o con odore e sapore anormale, che contenga tracce di sterco o comunque di sudicio;
- f) il latte inacidito o che coaguli con l'ebollizione;
- g) il latte al quale siano state aggiunte sostanze per conservarlo o correggerne i difetti o mascherarne le adulterazioni;
- h) il latte annacquato o sofisticato.

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

Art. 244

Divieto di vendere latte infetto

Quando si verifici un caso di aborto epizootico in una stalla o in un gregge per la produzione del latte destinato al consumo diretto o alla preparazione dei formaggi freschi, oltre alle misure previste dalle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficiale Sanitario ha la facoltà di vietare la vendita di tutto il latte prodotto e dei formaggi giacenti, sino a quando non siano stati praticati, con esito favorevole, convenienti accertamenti, sugli altri animali della stalla o del gregge e sui formaggi stessi.

Art. 245

Trattamenti immunizzanti

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

È vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il pro-

prietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che l'Ufficio di Igiene stabilirà.

Art. 246

Recipienti

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

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

Per la consegna del latte a domicilio si devono adoperare bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto, senza spalle, così che la pulizia e la sterilizzazione ne vengano facilitate.

È vietato usare, come tappo, il sughero o la carta e comunque i sistemi di chiusura devono essere riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria comunale.

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

Art. 247

Panna

È vietato vendere panna con una quantità di grasso inferiore al 15 % in peso.

È proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte, che si trovi nelle condizioni di cui agli art. 243 e 244 del presente regolamento; della panna a cui siano state aggiunte sostanze estranee, quali: albumina, sostanze amidacee,

carbonati alcalini, materie grasse non derivate dal latte, sostanze conservatrici, ecc.

Art. 248

Produzione e vendita - Depositi di formaggi

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

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

Art. 249

Formaggi dei quali è vietata la vendita

È vietata la vendita di formaggi:

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

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

I formaggi freschi pecorini, vaccini o misti (pecorini e vaccini) di produzione casalinga non possono essere venduti, posti in vendita, o messi comunque in commercio, nel territorio di questo Comune, se non hanno subito una stagionatura di almeno 45 giorni e se non sono contrassegnati con

uno speciale bollo del Comune a dimostrazione dell'avvenuta visita sanitaria.

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

I formaggi freschi, pecorini, vaccini o misti, di produzione casalinga da destinarsi al commercio o al consumo diretto nel territorio del Comune devono essere sottoposti a visita di controllo presso l'Ufficio di Igiene.

Art. 250

Divieto di vendita di latticini

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

Art. 251

Uova

È 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 al 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 marchate e poste in vendita con un cartello che ne indichi la provenienza.

CAPO VIII

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

Art. 252

Grassi alimentari

È vietata la vendita dei grassi animali o vegetali che non siano in possesso di buoni caratteri organoleptici o la cui composizione non corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti.

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

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

Art. 253

Divieto di vendita di grassi in particolari condizioni

È 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 diminuiscono il potere alimentare e di quelli provenienti da animali affetti da malattie infettive.

Art. 254

Grassi animali o vegetali per uso industriale

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

Art. 255

Burro : definizione

Le denominazione « burro » è riservata al prodotto ottenuto dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca.

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

Art. 256

Divieto di vendita

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

- a) che non corrisponda alla definizione 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. 257

Fabbricazione dei surrogati del burro

La fabbricazione della margarina e degli altri surrogati del burro è disciplinata dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 258

Divieto di detenzione della margarina

È 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. 259

Requisiti dell'olio d'oliva

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

Sono oli di oliva commestibili quelli che contengono non più del 5 % di acidità espressa in acido oleico, salva contraria disposizione di legge e che all'esame organolettico non rivelino odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, e simili.

154

...omissis...

Tali denominazioni debbono, con le modalità e forme di prescrizione, essere indicate nei documenti commerciali e apposte sui recipienti contenenti gli olii.

N. B. — L'omissis si riferisce alla classificazione degli olii di oliva commestibili secondo il R. D. L. 27 settembre 1936 n° 1896, nel frattempo sostituito dalla Legge 13 novembre 1960 n° 1407, e pertanto la classificazione attuale è la seguente:

- 1) Olio extra vergine di oliva;
- 2) Olio sopraffino vergine di oliva;
- 3) Olio fino vergine di oliva;
- 4) Olio vergine di oliva;
- 5) Olio di oliva
- 6) Olio di sansa di oliva;
- 7) Olio di oliva rettificato;
- 8) Olio di sansa di oliva rettificato.

Art. 260

Vendita di oli vegetali

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva, deve presentare all'Ufficio comunale di Igiene denuncia scritta contenente l'indicazione del nome, cognome, paternità oppure la ragione sociale del denunciante, nonchè dei locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi.

Art. 261

Raffinatura degli oli di semi

Gli olii di semi commestibili debbono essere raffinati e rispondere ai seguenti requisiti:

155

- a) avere acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore al 0,5 per cento;
- 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. 262

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 sempre essere 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 e al minuto.

Qualora in uno stesso locale si vendano olii di oliva e di semi, le relative prescritte indicazioni devono essere fatte con targhe diverse.

La targa per gli olii di oliva non deve essere più visibile nè per la grandezza, nè per il colore ed il carattere in esso usati, di quella per gli olii di semi.

Art. 263

Divieti in materia di vendita e di miscela per gli olii

È vietato vendere, detenere per vendere o mettere comunque in commercio olio di oliva che non possegga le caratteristiche di cui al secondo comma dell'art. 259 ed olii vegetali commestibili colorati artificialmente e contenenti sostanze estranee, ovvero grassi naturalmente colorati, allo scopo di reggerne il colore.

È vietato preparare e smerciare miscele di olio di oliva con altri olii vegetali commestibili.

CAPO IX

CEREALI, FARINE, PANE E PASTE ALIMENTARI

Art. 264

Cereali

È 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 od odore, oppure alterati o comunque avvariati o nocivi.

I cereali impuri o avvariati 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. 265

Produzione e vendita di farine e pane

La produzione e la vendita della farina e del pane è disciplinata dalle disposizioni di legge in vigore.

Art. 266

Disciplina in materia di vendita di farine

È proibita la vendita di farina:

- a) ottenuta dai cereali che si trovino nelle condizioni elencate all'articolo 264 del presente regolamento;

- b) mescolata con sostanze minerali, come allume, solfato di rame e di zinco, talco, creta, gesso o comunque contenenti polveri estranee;
- c) contenente in qualunque proporzione farine di qualità diversa da quella con cui è richiesta e venduta;
- d) ammuffita, alterata per fermentazione, inacidimento, ecc., o invasa da parassiti vegetali o animali.

Art. 267

Grano di mais

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare o per altro uso che non sia l'alimentazione, grano di mais guasto 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 approvate con R. D. L. 27 luglio 1934, n° 1265.

Art. 268

Panificazione

L'esercizio dell'industria di panificazione è regolato dalle disposizioni di legge in vigore.

È vietato l'impiego nella confezione del pane e dei grissini, di grassi diversi dal burro, olio di oliva e strutto. È ammesso invece l'impiego di prodotti ottenuti per emulsione dei suddetti grassi con acqua, eventualmente addizionati di zucchero.

È vietato, nel territorio del Comune, vendere o tenere per vendere, nonchè impiegare nella fabbr-

cazione 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. 269

Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farina, pasta e pane

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'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio comunale di Igiene in seguito ad iscrizione nel registro di cui all'art. 2 del presente regolamento.

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e delle paste alimentari, debbono avere le pareti con rivestimenti impermeabili fino all'altezza di m. 2 ed essere forniti di latrine a chiusura idraulica e di lavandini ad acqua corrente.

Quando la lavorazione avvenga a ridosso dei muri questi devono essere ricoperti di mattonelle bianche di ceramica.

È 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 striscie di tela bianca mantenute costantemente pulite.

Art. 270

Fabbricazione del pane

Il pane deve essere fabbricato con farina di buona qualità bene macinata, con acqua pura e con lievito fresco o con altri fermenti approvati dall'Autorità sanitaria e ben conservati.

La preparazione del pane si deve fare senza aggiunta di allume, solfato di zinco, solfato di rame, di carbonato alcalino ed altre sostanze estranee.

Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

Art. 271

Divieti in materia di vendita di pane

È vietata la vendita del pane fabbricato con le farine di cui all'articolo 120 del regolamento speciale approvato con R. D. 3 agosto 1890, n° 7045, mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuflito, inacidito.

È pure vietata la vendita del pane di frumento contenente acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'art. 3 del Decreto dell'Alto Commissario per l'Alimentazione 18 novembre 1953.

Art. 272

Qualità di pane permesso, oltre a quella normale di frumento

È 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 forma di peso non superiore a 100 grammi, deve essere cotto a forno non caldissimo in modo che la pagnotta presenti in ogni sua parte cottura uniforme e non deve contenere oltre il 45 % di acqua.

Art. 273

Produzione e vendita delle paste alimentari

La produzione e la vendita di paste alimentari è disciplinata dalle Leggi e Regolamenti speciali emanati o che saranno emanati.

Art. 274

Divieti in materia di vendita di paste alimentari

- È vietata la vendita di paste alimentari:
a) preparate con farine di cui all'art. 266 del presente regolamento;
b) colorate artificialmente con qualsiasi sostanza;
c) alterate per cattiva conservazione, ammuffite, invase da parassiti animali e vegetali.

Art. 275

Miscele di farine

Le miscele di farine di qualità inferiore con vanti da queste miscele devono essere posti in commercio di qualità superiore e tutti i prodotti derivati con il nome delle farine di qualità inferiore.

Art. 276

Locali di macinazione - Fabbricazione di farina

Nei locali destinati alla macinazione, alla fabbricazione, al deposito ed allo spaccio della farina, delle paste e del pane, è proibito macinare, triturare o ritenerne talco, gesso, colori nocivi od altre sostanze atte ad essere usate per alterazioni o sofisticazioni delle farine.

Nei forni delle panetterie è proibito cuocere sostanze non alimentari, essiccare bozzoli nonché altra operazione del genere.

Art. 277

Divieto di vendita ambulante del pane

La vendita ambulante del pane è rigorosamente vietata.

Art. 278

Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita dev'essere effettuato con casse a chiusura ermetica, rivestite all'interno con materiale a superficie unita e lavabile (lamiera zincata ecc.) in modo che il pane risulti completamente al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Ogni partita di pane dev'essere accompagnata a cura della ditta fabbricante da una distinta dalla quale risultino l'indirizzo del panificio, la data di consegna, la qualità e la quantità del pane trasportato.

Tali distinte devono essere conservate presso la rivendita alla quale il pane è destinato per essere presentate a qualunque richiesta del personale incaricato della vigilanza.

La persona addetta al trasporto del pane deve aver subito la visita dell'Ufficiale Sanitario ai sensi dell'art. 262 del T. U. delle Leggi Sanitarie.

Art. 279

Divieto di toccare il pane

I venditori di pane dovranno provvedere a che nei locali di vendita, mediante opportuna disposizione del banco, i compratori non possano toccare la merce posta in vendita.

In detti locali dovranno esporsi, in modo visibile, uno o più cartelli con l'indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

Il pane che si distribuisce nei caffè, ristoranti e simili, dovrà essere accuratamente incartato.

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

Art. 280

Macine per apparecchi per macinazione

Per la preparazione delle farine è proibito usare macine od apparecchi che per la materia di cui sono fatti o riparati, possono cedere sostanze nocive alle farine stesse.

CAPO X

FRUTTA, LEGUMI, ERBAGGI E FUNGHI

Art. 281

Divieti di vendita

È proibito vendere frutta, legumi, ortaggi e simili, guasti, colorati artificialmente o comunque fermentati, alterati o invasi da parassiti, germogliati o che subirono la congelazione, e, in genere, qualunque prodotto del suolo in condizione anormale.

Art. 282

Lavatura

È 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.

164

Art. 283

Ripari per la frutta ed erbaggi

La frutta, i legumi, gli erbaggi e simili, specialmente quelli che si mangiano crudi, debbono essere tenuti riparati, con mezzi idonei, dalla polvere e dalle mosche.

Art. 284

Vendita dei cocomeri

È vietata la vendita dei cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati chiusi entro vetrine e da queste estratti con apposita forchetta metallica.

Il banco di vendita per cocomeri a fette deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetro o di marmo e deve essere dotato di una bocca di acqua potabile direttamente allacciata alla rete di distribuzione dell'acquedotto.

Art. 285

Concimazione degli ortaggi

È vietato usare le materie estratte dai pozzi neri o dalle fogne per la concimazione e l'annaffiamento degli ortaggi.

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

165

Art. 286

Funghi

È vietata la vendita ambulante dei funghi. Non si possono vendere funghi freschi che nelle località designate dall'Autorità Sanitaria Municipale e dopo averne ottenuta la licenza dal Sindaco.

È permessa la vendita soltanto dei funghi indicati nel seguente elenco:

I rivenditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria e indicarne con apposito cartello la specie stessa.

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

È vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie dell'Amanita Caesarea (ovolo) o del Boletus edulis (porcino) e se non sono in stato di ottima conservazione.

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o conservati devono riportare le generalità della ditta preparatrice e la specie dei funghi contenuti.

CAPO XI

ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO E MIELE

Art. 287

Estratti alimentari

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

Art. 288

Preparazione sciroppi

Nella preparazione degli sciroppi, esclusi il succo d'uva, i mosti e simili, è ammessa:

a) l'aggiunta del glucosio, sempre quando la porzione non superi il 25 % della ricchezza zuccherina totale e purchè lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione « contenente glucosio » oppure « sciroppo glucosato » da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

b) l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innocue a norma del R. D. 30 ottobre 1934, n° 1938, destinate a ravvivare il colore, purchè sia posta sui recipienti, in modo chiaro e ben leggibile, l'indicazione « colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie ».

Questa disposizione non si applica ai succhi di uva.

NOME BOTANICO	NOME ITALIANO
<i>Agaricus castoreus</i> od <i>Amanita</i> <i>Caesarea</i>	ovolo, cocco, fungo cocco.
<i>Agaricus edulis</i> o <i>Boletus edulis</i>	fungo porcino, cappatello, legoratto.
<i>Agaricus campestris</i>	pratolino, capellina bianca.
<i>Aporicus oreoides</i>	ovolo bianco, cocco bianco.
<i>Clavaria coralloides</i>	diola gialla, tosa, coralloina, ditella.
<i>Licoperdon borvisti</i>	vescica di lupo, vescica maggiore.
<i>Phallus esculentus</i>	spugnola
TUBERI	
<i>Tuber cibarium</i> o <i>magnum</i>	Tartufo bianco.
<i>Tuber melanosporus</i> <i>brunale</i> , <i>caesium</i>	Tartufo nero.

Per tutti gli sciroppi è consentita l'aggiunta di acido citrico naturale o di acido tartarico naturale. Ai succhi di frutta è permessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a mg. 350 di anidride solforosa totale per ogni chilogrammo.

Art. 289

Divieto di vendita di conserve alimentari

È proibita la vendita di conserve alimentari, animali o vegetali:

- a) preparate con sostanze avariate;
- b) che abbiano subito successivamente un processo qualunque di alterazione;
- c) addizionate con sostanze di valore alimentare o commerciale minore di quella di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia chiaramente indicata con apposito cartello;
- d) addizionate con acidi minerali liberi, o con sostanze antifermentative, con glucosio impuro, con glicerina, con saccarina o con altro materiale edulcorante diverso dallo zucchero, con esenze e con altre sostanze nocive;
- e) che non corrispondano alle vigenti disposizioni di legge.

Dal 1° maggio al 31 ottobre di ogni anno è vietato vendere nei mercati scoperti marmellate, mostarde, gelatine di frutta e conserve alimentari di qualunque specie, fatta eccezione per quelle contenute in recipienti chiusi.

Art. 290

Indicazioni sull'involucro

I recipienti, tele, carte o involti di qualunque genere, contenenti le conserve alimentari, devono

portare le indicazioni della natura e del peso netto della conserva, della composizione qualitativa e quantitativa di tutti gli elementi essenziali che la costituiscono, della denominazione o sede della ditta fabbricante e la dichiarazione che la conserva è confezionata secondo le norme di legge.

Art. 291

Estratti di succo di pomodoro

La preparazione, la conservazione e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro è disciplinata dal R. D. 28 agosto 1932, n° 1260.

Art. 292

Conserve preparate con oli vegetali

Le conserve alimentari preparate con oli vegetali debbono recare sui recipienti in modo leggibile l'indicazione della qualità dell'olio adoperato (d'oliva o di semi) ed essere rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli oli commestibili.

Art. 293

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. 294

Confetti, canditi, caramelle, ecc.

I confetti, i canditi, i preparati zuccherini e le pasticcerie in genere, non devono contenere materie minerali estranee o sostanze vietate per le con-

serve e gli sciroppi.

È vietato porre in commercio prodotti di alimentazione dolcificata indicati col nome di caramelle, biscotti e confetti che non portino impresso in modo chiaro sui recipienti e sugli involti di qualunque genere, in cui fossero contenuti, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione dei prodotti stessi.

In qualunque stagione dell'anno, negli esercizi pubblici (pasticcerie, caffè, latterie, ecc.) i generi di pasticceria e dolciumi devono essere conservati in cassette con coperchio a vetri od in altri recipienti idonei e devono essere serviti ai tavoli (quando non siano consumati direttamente ai banchi di vendita) in vassoi ricoperti con campana di vetro o con altro mezzo adeguato per preservare i generi stessi dalla polvere e dall'inquinamento ad opera delle mosche.

Art. 295

Zucchero

È proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto:

- a) non derivato dalla canna da zucchero o dalla barbabietola;
- b) contenente più del 5 % in peso di zucchero ridotto, più del 2 % di acqua e più del 0,3 % di sostanze minerali;
- c) contenente qualunque sostanza estranea, organica o minerale.

È solo permesso di usare nella pasticceria o di vendere il glucosio depurato, ossia con almeno l'88 % in peso di glucosio puro, con non più del 12 % di acqua e 0,50 % di sostanze minerali; scevro

di sostanze non fermentabili, da sostanze conservatrici e da altri corpi estranei.

Art. 296

Miele

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

È proibita la vendita di miele addizionato di acqua, zucchero, glucosio, melassa, destrina, sacarina e di altre sostanze organiche minerali o conservatrici.

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

CAPO XII

CAFFÈ, THE, CIOCCOLATO, DROGHE E SPEZIE

Art. 297

Caffè

È proibito vendere sotto il nome di caffè sostanze in grani o in polvere non costituite esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè (Coffea arabica).

È proibita la vendita del caffè crudo in grani colorati 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. 298

Surrogato e miscela di caffè

I succedanei del caffè e le miscele di questi fra loro o con la polvere del caffè, non devono contenere sostanze nocive e debbono essere messe in vendita con scritte indicanti 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. 299

Vendita di infuso di 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. 300

Torrefazione caffè

È proibito aggiungere acqua al caffè torrefatto, il quale non potrà essere messo in vendita qualora conservi una percentuale di umidità superiore al 10 per cento.

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. 301

Thè

È proibita la vendita di thè (foglie di *Thea Chinensis*) colorato artificialmente, sofisticato con fo-

glie 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 e le stagnole per avvolgere il thè debbono essere conformi alle prescrizioni dell'articolo 16 del R. D. 3 agosto 1890, n° 7045.

Art. 302

Cacao e cioccolata

La preparazione e la vendita del cacao e del cioccolato sono disciplinate dalla Legge 9 aprile 1931, n° 916, e relativo Regolamento approvato con R. D. 26 maggio 1932, n° 1174.

Art. 303

Surrogato di cioccolato

Il cioccolato in bevanda, preparato con prodotti di cui all'art. 4 della legge sopraddetta, 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. 304

Droghe, spezie, e zafferano

È 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 di dette sostanze 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, e 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, SPIRITO, E BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 305

Preparazione e commercio dei vini

La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini sono disciplinati da 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 e della Legge 31 luglio 1954, n° 561.

Sono proibite la detenzione e la vendita di vino, sensibilmente alterato per malattia (inaccredimento, inacidimento, amarezza, vischiosità e simili), e 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 alcoolico tale che, acidificandosi, il grado di acidità acetica raggiunga almeno il 5%, se ne permetterà la conversione in aceto.

Art. 306

Vinello

La preparazione e la detenzione del vinello sono regolate dall'art. 12 del R. D. L. 2 settembre 1932, n° 1225.

Art. 307

Birra

Il nome di birra non seguito da altre indicazioni è riservato alla birra ottenuta dal malto d'orzo.

Quella ottenuta dal malto di altri cereali (riso, mais, frumento, ecc.) deve essere indicata col nome di birra di frumento, di riso, di mais, ecc.

Art. 308

Vendita di birra

Nessuno può vendere o ritenere per vendere, o somministrare come compenso ai propri dipendenti, birra fabbricata con altra materia prima, che non sia il malto d'orzo o di altri cereali, il luppolo, il lievito e fermenti selezionati, colorata con materia diversa da quella che proviene dal malto torrefatto; nonché birra a cui siano state aggiunte, per chiarificarla o conservarla, o per altro scopo, sostanze estranee o nocive, quali anidride solforosa e suoi sali, acido salicilico, acido benzoico, acido borico e loro sali, acido ossalico, alcaloidi, glicerina, ecc.

È vietata la vendita di birra sensibilmente affetta da malattia dell'inacidimento, della vischiosità ecc. o comunque avariata.

Art. 309

Trasporto di birra

Per il trasporto della birra si devono impiegare soltanto recipienti di legno, di vetro scuro, non piombifero o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra.

Art. 310

Apparecchi a pressione per la birra

Per lo smercio e la distribuzione al minuto della birra dalle botti che la contengono, quando si fa uso delle pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi a contatto del liquido devono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro materiale alterabile e specialmente il piombo.

La pressione alla birra non può essere data che mediante acido carbonico puro compresso in bombole.

Art. 311

Spiriti e bevande alcoliche

Nella fabbricazione, preparazione e vendita degli spiriti e delle bevande alcoliche debbono osservarsi le norme prescritte dalle Leggi e dai Regolamenti sugli spiriti emanati o da emanarsi per la parte che riguarda l'applicazione delle disposizioni di carattere igienico.

Art. 312

Acquavite, liquori

È vietato vendere acquavite, rhum, cognac, kirsch, liquori, tinture, essenze, contenenti acido

cianidrico in dose nociva, acidi minerali, metalli tossici, materie coloranti proibite, alcool metilico, spiriti non rettificati o denaturati, acido picrico, droghe medicinali a dose di rimedio od in genere qualunque sostanza nociva.

Art. 313

Divieto di vendita

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

Art. 314

Aceto

La produzione e la vendita dell'aceto è disciplinata dalla Legge e dai Regolamenti speciali emanati o da emanarsi.

Art. 315

Divieto di vendita di aceto

Con il nome di aceto non si può vendere che il prodotto ottenuto con la fermentazione acetica del vino, senza alcuna aggiunta di materie coloranti o di altre sostanze.

È proibito in genere vendere e impiegare nei pubblici esercizi, a uso alimentare, aceto che sia derivato da vino corrotto o guasto, invaso da anghillule, o avente meno del 5% di acidità totale, espressa in acido acetico o contenente acidi liberi

diversi dall'acido acetico, sostanze vegetali forti, come pepe di Spagna, zenzero, timo e simili, aldeidi, sale comune oltre l'1 %, composti metallici o sostanze coloranti.

CAPO XIV

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

Art. 316

Acque gassose e minerali

La produzione e la vendita delle acque gassose sono disciplinate dal Regolamento Sanitario Generale (R. D. 3 gennaio 1901, n° 45) e dal Regolamento approvato con R. D. 29 ottobre 1931, n° 1601.

L'apertura e l'esercizio di stabilimenti di acque minerali sono disciplinati dalle norme contenute nel Regolamento Generale Sanitario, nella Legge 16 luglio 1916, n° 947, nel R. D. 28 settembre 1919, n° 1924 e negli artt. 143 e 199 del T. U. delle Leggi Sanitarie.

Art. 317

Gelati

Chiunque intenda fabbricare gelati, granite o simili nel territorio del Comune, deve chiedere, ai fini igienico-sanitari, apposita autorizzazione al Sindaco, che la rilascerà, ove sia il caso, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Tale autorizzazione è soggetta a vidimazione annuale ed è revocabile in qualsiasi momento per

motivi igienico-sanitari. Pertanto i conduttori degli esercizi di fabbricazione o 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. 318

Locali di fabbricazione e 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. 319

Personale

Il personale addetto deve sottoporsi a visita sanitaria presso l'Ufficio comunale di Igiene (art. 262 T. U. LL.SS.) 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. 320

Preparazione dei gelati

Col nome di gelati di panna o di crema non possono essere messi in commercio che quelli otte-

Art. 322

Coni, cestini, ecc.

I coni, i cestini, le ostie, ecc., che servono per il consumo diretto dei gelati, devono essere riconosciuti commestibili dall'Ufficiale Sanitario, il quale potrà consentire anche l'uso di altri recipienti (cartone, carta paraffinata, ecc.) purchè ritenuti idonei.

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

Art. 323

Conservazione

Per la fabbricazione e la conservazione dei gelati deve essere impiegato solamente 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. È pertanto vietato il reimpiogo di miscela residua a temperatura ambiente.

Art. 324

Vendita ambulante

È vietata la vendita ambulante del gelato sfuso. È consentita esclusivamente per i gelati chiusi in involucri originali, recante l'indicazione della ditta produttrice e sua sede.

nuti 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 trattati di latte in polvere.

È consentito l'impiego della panna solo se pastorizzata.

Le uova devono essere freschissime e non è permesso l'impiego di uova 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 edulcoranti sintetici, di essenze sintetiche e di coloranti artificiali non permessi dalla Legge.

Art. 321

Recipienti e suppellettili

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro materiale inossidabile; quelli di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal locale Ufficio di 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. 325

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'Ufficio comunale di Igiene.

L'Ufficio comunale di Igiene procederà all'ispezione dei locali, dei mezzi di produzione e dell'acqua che si intende adoperare.

Art. 326

Fabbricazione di ghiaccio artificiale

Il ghiaccio artificiale deve essere fabbricato con l'acqua dell'acquedotto comunale trattata in modo da essere garantita immune da alterazioni ed inquinamenti, sia prima che durante la formazione del ghiaccio.

Il ghiaccio artificiale non deve contenere, nel suo spessore, paglia, detriti vegetali, terra od altre sostanze estranee e deve dare con la fusione acqua potabile pura.

Art. 327

Sospensione della fabbricazione del ghiaccio artificiale

In caso di sospetto sulla salubrità e sulla provenienza dell'acqua, sarà sempre in facoltà del Sindaco, su proposta dell'Ufficio Sanitario, di sospendere la fabbricazione del ghiaccio per uso alimentare con detta acqua, e, nel dubbio che sia avvenuto inquinamento della medesima, prima o durante la

formazione del ghiaccio, di ordinare la distruzione del medesimo e l'epurazione dei bacini a spese del proprietario.

Art. 328

Trasporto di ghiaccio artificiale

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

Art. 329

Spacci di ghiaccio artificiale

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

Art. 330

Ghiaccio artificiale proveniente da altri comuni

L'introduzione nel Comune di ghiaccio artificiale prodotto in altri Comuni deve essere autorizzata dal Sindaco.

La licenza di importazione sarà rilasciata su parere conforme dell'Ufficio comunale di Igiene il quale accetterà 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. 331

Uso del ghiaccio naturale

È proibita l'introduzione e la vendita nel Comune di ghiaccio naturale ad uso alimentare.

L'impiego del ghiaccio naturale esclusivamente come refrigerante per la conservazione delle carni degli animali e delle bevande, sarà tollerato negli esercizi di generi alimentari e nei pubblici esercizi, che, a giudizio dell'Ufficio comunale di Igiene, siano attrezzati in modo da impedire qualsiasi contatto fra il ghiaccio e le sostanze alimentari, anche quando queste ultime siano tenute in recipienti.

Art. 332

Introduzione del ghiaccio naturale

L'introduzione del ghiaccio naturale deve farsi in sacchi suggellati dall'importatore ed il ghiaccio stesso dovrà essere direttamente consegnato all'acquirente autorizzato ad usarlo, in quantitativi non inferiori a Kg. 20, restando assolutamente vietato stabilirne depositi nel Comune o venderlo a privati.

Art. 333

Limionate e bevande

È proibito vendere limonate ed altre bevande preparate con acqua insalubre o comunque guasta o corrotta, oppure contenente acidi minerali liberi, metalli tossici, coloranti nocivi, materie edulcoranti, sintetiche, agenti conservatori.

È 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, POPPATOI, CAPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE

Art. 334

Suppellettili vietate

A termini dell'art. 125 del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, n° 45, modificato con legge 26 giugno 1904, n° 369, è vietato vendere o detenere per vendere e usare:

1) Suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari e bevande:

- a) fatti di piombo e di zinco o con leghe contenenti più dell'1 % di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
- b) stagnati o saldati con leghe contenenti più dell'1 % di piombo, fatti di leghe o rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo in contatto per 24 ore con una soluzione all'1 % d'acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;

c) fatti di rame o d'ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra a stagno puro o saldati esternamente con leghe di stagno contenenti più dell'1% di piombo. La stagnatura deve essere estesa a tutta la superficie per i tubi che debbono essere immessi in liquidi o in sostanze alimentari.

2) Oggetti di gomma, per uso giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione e tiralatte contenenti piombo o zinco o antimonio od arsenico od altri metalli nocivi.

3) Stagnole o fogli destinati a porsi a diretto contatto con sostanze alimentari, quando contengono più dell'1% di piombo.

4) Pompe per la birra e sifoni per le acque gassose fatti di metallo o di vetro contenenti piombo nelle parti a contatto con il liquido.

5) Gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (1 ctgr. per 100 gr.), fermo restando il divieto di cui al n° 2 del precedente articolo. È pure vietato l'uso di detti oggetti per preparare, conservare, contenere, distribuire, travasare, misurare od in qualunque modo trattare sostanze alimentari destinate alla vendita, alla cessione od alla somministrazione gratuita come compenso, compresi i recipienti e gli attrezzi per la distribuzione dell'acqua potabile nelle case.

Art. 335

Divieto di uso di colori nocivi

Per la preparazione degli oggetti ad uso personale, domestico ed industriale, non possono essere

adoperati i colori nocivi di cui al R. D. 30 ottobre 1924, n° 1938.

Il divieto delle materie coloranti nocive per gli oggetti sopra indicati, non colpisce l'uso delle medesime, quando le dette materie risultano incorporate (per fusione) nella massa del vetro o degli smalti, in modo che le predette materie non possano venire a contatto con le sostanze alimentari o con le bevande.

Art. 336

Carte da involti

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

Art. 337

Fogli 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 sale di rame od altre sostanze nocive.

Art. 338

Tappezzerie

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

Art. 339

Giocattoli

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

Art. 340

Cosmetici e tinture

È vietata la vendita di saponi, cosmetici e tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi anche non proibiti, quando sulle boccette e sulle carte che contengono detti cosmetici e tinture e negli annunci al pubblico, non sia indicato in modo chiaro o con la denominazione propria, escluso l'uso delle formule chimiche, la qualità e la quantità delle sostanze velenose, che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scrittura «veleno». Le tinture e i cosmetici, che in casi speciali possono formare nocivi, devono essere venduti con l'avvertenza: « può essere nocivo ».

Le stesse disposizioni devono essere osservate per la vendita delle liscivie contenenti sostanze velenose, e di qualsiasi altra materia destinata ad uso personale o domestico, quando contenga sostanze velenose.

Art. 341

Dentifrici

Nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti, ed in genere per l'igiene della bocca, è vietato l'im-

piego dei coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

Art. 342

Ciprie

È permessa la libera vendita di polvere di cipria formata a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, solfuro di zinco e delle loro leghe.

Art. 343

Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte

A norma del disposto del R. D. L. 19 dicembre 1926, n° 2266, convertito nella legge 22 dicembre 1927, n° 1751, è vietato importare, fabbricare o comunque vendere e detenere per vendere poppatoi a tubo, nonchè i singoli pezzi staccati destinati a comporre i poppatoi stessi, succhiatoi o succini per i bambini, che non siano di gomma elastica piena.

Tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata da usare per i bambini, come capezzoli per bottiglie, poppatoi, tettarelle, anelli per dentizione, copri-capezzolo, tiralatte, succhiotti e simili devono portare l'indicazione indelebile della rispettiva fabbrica.

Titolo Quarto

Malattie infettive dell'uomo e degli animali

CAPO I

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 344

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 nel Comune, sono tenuti a prestare la loro opera per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe ai medici-chirurghi iscritti nel relativo albo che venissero destinati dal Presidente della Giunta Regionale 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. 345

Denuncia di malattie infettive

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva, o sospetta d'esserlo, deve farne immediatamente denuncia all'Ufficiale Sanitario.

Oltre ai medici, hanno l'obbligo di segnalare le malattie a loro note, o comunque sospette i direttori di collegi, gli educatori, gli istituti di ricovero, gli asili notturni, gli opifici, gli albergatori, gli affittacamere e qualunque persona sia a capo di comunità, nonchè i conduttori di vaccherie, latterie o di altri stabilimenti destinati alla produzione e al consumo del latte alimentare e dei gelati.

Art. 346

Malattie soggette a denuncia

Sono soggette a denuncia da parte dei medici le seguenti malattie infettive e diffuse:

a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermatofosimili, vaiuolo e vaiuoloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide e infezioni da paratifi, enteriti 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 nell'uomo, rabbia nel-

l'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da balatico; 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);

- b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcero-rosa, tubercolosi ossea e glandolare con seni fistolosi;
- c) malattie veneree, tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) vulvo-vaginiti;
- e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;
- f) tigna, scabbia;
- g) gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i tre anni, gastro-enterite dell'infanzia nei bambini sotto i due anni.

Art. 347

Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva e diffusiva

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

- 1) per le malattie infettive o 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 acce-

tati 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 locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Oltre alla denuncia fatta all'atto di accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamento di domicilio del malato o del suo trasporto in ospedale od in altri istituti di cura ed anche dopo il di lui decesso;

- 3) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera c), nei casi accertati negli ospedali civili e militari e nelle case di cura, negli istituti di cura e di assistenza medico-chirurgica o ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido ecc.; negli ospizi o asili di mendicizia 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; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza, 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), nei casi accertati nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza;
- 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 mendicizia 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; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; negli uffici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 348

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. 346

del presente regolamento che si riscontrano nelle persone che, a qualunque titolo, frequentano gli asili infantili, le scuole primarie e medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto di istruzione sia pubblico che privato:

- a) erisipela;
- b) rosolia;
- c) stati impetiginoidi della cute;
- d) pediculosi;
- e) qualunque altra manifestazione di malattia infettiva, che per la sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Art. 349

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 difterite, si deve indicare se e quando l'ammalato e i coabitanti subirono un processo vaccinale, specificando la natura del trattamento immunizzante (vaccinazione per via orale o sottocutanea, vaccinazione con anatossina per via ipodermica).

Il medico è obbligato a dare immediata comunicazione all'Ufficio Sanitario del ricovero dell'infermo in un Ospedale e del cambiamento di abitazione fatto dall'infermo durante la malattia.

Consigli del medico per casi di malattie infettive e diffuse

Il medico curante che ha osservato un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetta di esserlo, oltre alla denuncia nei modi su indicati, deve dare alle persone che assistono e avvicinano l'infermo, le istruzioni necessarie e prendere egli stesso tutte le precauzioni consigliate dalla scienza per evitare la propagazione del contagio.

Quando l'isolamento domiciliare non risultasse completamente atto ad assicurare la migliore difesa contro il propagarsi dell'infezione, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato in reparto d'isolamento ospedaliero.

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

Esami di Laboratorio

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 cefalorachidiano, degli essudati, ecc. dell'ammalato, i medici che assistono detti ammalati, dovranno avvalersi dei mezzi di indagine di laboratorio, dando notizia del risultato delle indagini all'Ufficio comunale di Igiene.

Disinfezione

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'autorità sanitaria comunale.

A seconda delle malattie e delle condizioni degli ammalati, la disinfezione si estende a tutta l'abitazione o alla sola camera dell'ammalato e, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possono essere ingiunte le raschiature e imbiancature degli ambienti suddetti.

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio, per gli ambienti, gli oggetti non trasportabili e i prodotti morbosi; nella stanza di disinfezione per gli oggetti trasportabili e specialmente per la biancheria e gli effetti lettereci di uso domestico.

Le disinfezioni d'ufficio vengono eseguite gratuitamente, per cura e sotto la direzione dell'Ufficio comunale di Igiene.

È permesso agli interessati di eseguire le disinfezioni, a proprie spese e sotto la sorveglianza del personale dell'Ufficio comunale di Igiene, nei casi

in cui l'Ufficiale Sanitario giudichi di poterlo concedere.

Art. 354

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 di Igiene le disinfezioni prescritte e tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario riterrà opportuno ordinare nei singoli casi.

Art. 355

Trasporto di 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 di Igiene.

Art. 356

Biancheria degli infermi di malattie infettive

È vietato asportare dalla camera dell'ammalato di malattia infettiva, biancheria, vestiario, od oggetti, prima che siano disinfettati.

È pure proibito consegnare ai lavandai biancheria, vestiario ed effetti lettereci che siano stati in

qualunque modo in contatto con ammalati di forma infettiva.

La biancheria e gli effetti lettereci, usati durante la malattia, devono essere avvolti in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenuti a disposizione dell'Ufficio comunale di Igiene.

Art. 357

Isolamento degli infermi

Gli infermi delle malattie infettive di cui alla lettera a) dell'art. 346 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario perchè ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia. Le persone che hanno avuto contatto con gli infermi di cui al comma precedente, devono essere tenute isolate sino a che l'Autorità Sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

Art. 358

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 eserciti 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. 359

Disinfezione di oggetti usati messi in circolazione

È proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letteracci usati, che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale stabilito dall'Autorità municipale della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un apposito locale per la disinfezione dei libri, secondo le istruzioni impartite dall'Ufficiale comunale di Igiene.

Art. 360

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 di Igiene.

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

Art. 361

Sputacchiere

In tutti i luoghi pubblici o frequentati dal pubblico, salvo le eccezioni consentite dall'Autorità Sa-

200

nitaria comunale in seguito a motivata richiesta degli interessati, devono esservi sputacchiere coperte, contenenti sostanze antiseptiche e cartelli portanti scritto, in modo facilmente leggibile, il divieto di sputare fuori delle medesime.

Il divieto di sputare sul pavimento deve essere indicato con appositi cartelli anche nelle vetture auto-filo-tranviarie in servizio pubblico.

Le sputacchiere dovranno essere chiuse con copercchio 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. 362

Permessi per apertura di esercizio

Chiunque intenda aprire una bottega o comunque esercitare l'arte di barbiere e parrucchiere da uomo o da donna nel territorio del Comune (anche se in locali annessi alle abitazioni), deve munirsi della licenza del Sindaco, che potrà concederla previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 363

Licenza di esercizio per barbieri già esercenti

Coloro che conducono bottega o già esercitano l'arte di barbiere o parrucchiere come indicato nel precedente articolo, e che, al momento dell'entrata

201

in vigore del presente regolamento, non siano in possesso della prescritta licenza, dovranno presentare immediatamente istanza per la concessione di detta licenza, uniformandosi alle prescrizioni del presente regolamento.

Art. 364

Rinnovazione annuale della licenza
La licenza s'intende concessa al richiedente per un determinato esercizio, i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa, che potrà essere per uomo, per signora, o misto.

Consequentemente, chi è munito della licenza per un esercizio misto, deve disporre di appositi reparti distinti e adiacenti, possibilmente intercomunicanti, adibiti al servizio per signora.

La licenza dovrà essere rinnovata annualmente, con istanza da presentarsi entro il 31 dicembre, per l'anno successivo. In caso di cambiamento di titolare o di aggiunta di locali nell'esercizio stesso, dovrà ottenersi esplicita autorizzazione, con preventiva domanda e sotto l'osservanza delle prescrizioni che saranno dettate dall'Ufficio comunale di Igiene.

Art. 365

Norme per la concessione della licenza

La concessione della licenza è subordinata alle norme procedurali contenute nell'articolo seguente ed all'osservanza delle condizioni igieniche sanitarie stabilite dal presente regolamento.

Art. 366

Domanda per concessione della licenza

La domanda di concessione di licenza dovrà essere presentata all'amministrazione comunale stessa in competente bollo e dovrà indicare:

- a) le generalità complete del richiedente;
- b) l'impegno di osservare tutte le prescrizioni portate dal presente regolamento;
- c) l'indicazione della località ove s'intende aprire o continuare l'esercizio di barbiere o parrucchiere.

Alla domanda dovrà essere allegato l'elenco delle persone adette all'esercizio come lavoranti e assistenti, con indicato il numero della tessera sanitaria rilasciata dal Sindaco per ognuna di esse.

Art. 367

Esposizione della licenza nell'esercizio

La licenza deve essere esposta nell'esercizio unitamente ad un cartello predisposto dall'Autorità comunale, che riporti le principali disposizioni contenute nel presente regolamento riguardanti gli esercizi di barbiere e di parrucchiere ed alla tabella contenente l'orario di apertura e chiusura dell'esercizio e la tariffa dei servizi.

Art. 368

Requisiti dei locali

I locali ad uso di bottega ed accessori, debbono essere sufficientemente ampi, ben illuminati ed artegiati; i pavimenti e le pareti fino a due metri

di altezza, dovranno essere formati di materiali continui ed impermeabili (escluso il legno) per la necessaria pulizia e disinfezione.

Il mobilio e l'arredamento della bottega deve essere semplice e tale da poter permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi ad acqua corrente per l'uso diretto dei clienti, per la pulizia dei ferri e degli accessori.

I negozi nei quali si usano solventi volatili infiammabili per la lavatura a secco devono essere provvisti di un retro bottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti.

Tutte le botteghe di barbieri e parrucchieri devono essere dotate di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita.

Art. 369

Difesa dei locali contro le mosche

Nella stagione estiva, le aperture dei locali e degli annessi debbono essere munite di dispositivi atti alla difesa contro le mosche, le porte d'entrata devono essere munite di tende pendule e non deve mai mancare nella bottega un recipiente a perfetta chiusura per la raccolta delle spazzature.

Art. 370

Arredamento dei locali

La bottega deve essere fornita di sedili con appoggia-capo da coprire con carte impermeabili, rin-

novabili per ogni servizio; di un sufficiente numero di asciugamani ed accappatoi da ricambiare per i vari servizi; di rasoi, forbici, pennelli ed accessori in proporzione all'importanza della bottega ed al numero dei lavoranti.

Art. 371

Norme igieniche

Il concessionario o titolare della licenza è responsabile dell'osservanza delle seguenti norme, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

a) il personale di lavoro e di assistenza d'ambo i sessi, compreso il proprietario e le persone della famiglia che eventualmente lo coadiuvano nell'esercizio della sua professione, devono essere muniti della tessera sanitaria di idoneità fisica rilasciata dal Sindaco, dalla quale risulti che non siano affetti da malattie diffuse.

Le tessere delle persone suddette devono essere tenute in custodia dal conduttore del negozio per essere ostensibili ad ogni richiesta dell'autorità sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficiale Sanitario;

b) la bottega ed i locali annessi debbono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti o approvati dall'Ufficio comunale di Igiene.

c) i rasoi e gli altri ferri del mestiere debbono essere lavati ripetutamente con acqua e sapone e prima dell'uso ripuliti con alcool (anche denaturato);

d) la risciacquatura della faccia dopo la rasatura, deve essere fatta con acqua abbondante (possi-

bilmente ai lavandini), dopo la risciacquatura la superficie rasata deve essere polverizzata con una soluzione alcoolica al 50 % anche se profumata, e, occorrendo, cipria con polverizzatore a secco;

e) le spazzole che servono per i capelli devono essere ogni giorno accuratamente lavate e disinfettate.

Art. 372

Pulizia e requisiti del personale

Il personale deve usare la massima pulizia con riguardo speciale alle mani ed alle unghie e indossare una vestaglia bianca abbottonata ed a maniche chiuse al polso.

Prima di iniziare ciascun servizio, e, alla presenza del cliente, l'addetto al servizio deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

Art. 373

Impiego dei solventi

Le operazioni di lavatura a secco mediante solventi colorati, bromati, iodati, ecc. devono essere sempre seguite da rapide ed abbondanti aereazioni dell'ambiente.

Per le applicazioni di etere si dovrà assicurare che nell'esercizio non siano accese fiamme e non si fumi.

Art. 374

Sputacchiere

Nelle botteghe e nei locali accessori dovranno essere opportunamente distribuite delle sputacchiere coperte, manovrabili a pedale.

Art. 375

Norme per le botteghe già esistenti

Le botteghe esistenti al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni e che non si trovassero nelle condizioni igieniche prescritte, dovranno essere opportunamente trasformate entro il periodo di un anno a cura dei proprietari o conduttori d'esse.

A giudizio dell'Ufficiale Sanitario nelle botteghe dei barbieri che si trovino in località eccentriche, dove manchi la condotta dell'acquedotto, possono essere tollerate alcune eccezioni, fermo restando il criterio della possibile massima pulizia dei locali e dei lavoranti.

Art. 375

MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Divieto di sputare

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

È ancora vietato di soddisfare ai bisogni per

sonali fuori dei luoghi a ciò destinati ed imbrattare e guastare, in qualsiasi modo, gli orinatori pubblici e le latrine.

Art. 378

Disinfezioni pubbliche e private

L'Ufficio comunale di Igiene, oltre alle disinfezioni gratuite dettate da ragioni di pubblica profumatezza, 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. 379

Norme generali

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

Art. 380

Isolamento degli infetti

Il Sindaco, nelle forme morbose di cui all'articolo precedente, valendosi delle facoltà di cui all'art. 55 della legge comunale e provinciale, prov-

vede 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'infetto 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. 381

Persone provenienti da luoghi infetti

Le persone provenienti da luoghi infetti, devono, appena arrivate nel Comune, essere sottoposte a una vigilanza speciale dell'Ufficio 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'Ufficio Sanitario.

Art. 382

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 di Igiene.

Art. 383

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. 384

Casi sospetti

Presentandosi un caso sospetto, l'Ufficiale Sanitario deve curare l'accertamento della diagnosi e, finchè non venga escluso in modo assoluto il sospetto, le misure di profilassi devono essere le stesse che per i casi accertati.

CAPO V

**MALATTIE CELTICHE E SIFILITICHE
DA BALIATICO MERCENARIO**

Art. 385

Malattie celtiche

Alla profilassi delle malattie celtiche il Comune provvede con la distribuzione gratuita dei medicinali, con l'assistenza medico-chirurgica, con la cura ospedaliera e con apposito dispensario ai sensi dell'art. 126 e seguenti del T. U. delle Leggi Sanitarie.

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

Art. 386

Baliatico

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo che l'Ufficio comunale di Igiene abbia accertato, mediante visita medica, che la balia non è affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva o diffusiva.

Ogni balia che prenda presso di sé un bambino, anche se proveniente dal brefotrofo 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'Ufficiale Sanitario qualunque caso di malattia del bambino, come pure la riconsegna di esso al brefotrofo od ai genitori o tutori.

Le agenzie di collocamento per balie devono ottenere la licenza dal Presidente della Giunta Regionale, sentito il parere del Medico Regionale e del Questore.

Art. 387

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. Lgt. 4 agosto 1918, n° 1395, e il D. M. 6 gennaio 1919.

CAPO VI

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

Art. 388

Cautele contro la diffusione della tubercolosi

In base al disposto dell'art. 224 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n° 1265, qualunque medico abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperta o extra-polmonare contagiosa, in condizioni famigliari e di ambiente tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche necessarie, chiedendo ove occorra l'intervento dell'Ufficio comunale di Igiene.

Art. 389

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 lettercci da eseguire a cura dell'Ufficio comunale di Igiene, i proprietari delle case, i direttori degli alberghi, delle collettività ecc. dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento che l'Ufficio Sanitario riterrà necessarie.

212

CAPO VII

VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA NELLE SCUOLE, CONVITTI, ECC.

Art. 390

Vigilanza nelle scuole

A norma degli artt. 143 e seguenti del regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n° 45, il Comune provvede alla vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili, ecc.

Tale vigilanza è esercitata dall'Ufficio 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'Ufficio 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. 391

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'Ufficio Sanitario, visiterà gli alunni, propo-

213

nendo, ove occorra, i provvedimenti da prendere; visiterà 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. 392.

Riammissione degli alunni

Tenute presenti le disposizioni degli artt. 346, 347 e 348 del presente regolamento riguardanti l'obbligo della denuncia delle malattie contagiose, da parte dei medici e degli insegnanti, l'Ufficiale Sanitario 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. 393

Obbligo dei parenti degli alunni

È 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.

Art. 394

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. 346 e 348 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, 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 tic nervosi, l'ozena.

Art. 395

Allontanamento dalla scuola dei conviventi

I conviventi con affetti da malattie contagiose verranno allontanati dalla scuola per il numero dei giorni corrispondente al probabile periodo di incubazione delle diverse malattie.

Nel caso però che allo spirare di detto periodo di tempo continui la coabitazione con l'ammalato, essi dovranno essere esclusi dai locali scolastici sino a completa guarigione dell'ammalato stesso.

Art. 396

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 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 seguente numero di giorni:

MALATTIA	DURATA DI ALLONTANAMENTO	
	Per malattia	Per contatto
Febbre tifoide o paratifoide	termina dopo la guarigione clinica al seguito di tre esami negativi e consecutivi	14 giorni
Dissenteria	20 giorni dopo la guarigione clinica	8 giorni
Vaiuolo o vaiusoloide	fino a perfetta guarigione clinica	12 giorni
Varicella	8 giorni dalla guarigione clinica	6 giorni
Morbillo	8 giorni dalla guarigione clinica	8 giorni
Scarlattina	20 giorni dopo la guarigione clinica	7 giorni
Difterite, Croup, Angina Difterica	20 giorni dopo la guarigione clinica	7 giorni
Meningite cerebro-spinale endemica	20 giorni dopo la guarigione clinica	8 giorni
Poliomielite	quattro settimane dal primo giorno di febbre	14 giorni se ricoverato in ospedale - quattro settimane se a domicilio
Perthesse	10 giorni dalla fine degli accessi convulsivi	10 giorni dalla cessazione del contatto
Parotite	10 giorni dopo la guarigione clinica	7 giorni

Observazioni: Il periodo di contumacia dei guariti e di portatori sani può subordinarsi al reperto degli esami di laboratorio e cioè farlo cessare dopo tre esami negativi e consecutivi.

I periodi sopra indicati potranno variare in più o in meno, caso per caso, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Per le malattie del gruppo che segue, l'Ufficiale Sanitario potrà permettere la riammissione alla scuola con determinate precauzioni da prescrivere di volta in volta:

- a) tubercolosi (esclusa la polmonare aperta, la cutanea ulcerosa, l'osteggiandolare con seni fistolosi);
- b) tracoma nella fase non acuta sempre che manchino le scuole per tracomatosi.

Art. 397

Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici

La comparsa di un caso di malattia contagiosa e diffusiva nella famiglia di insegnanti o di inserienti che abitano in edificio scolastico, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario, impone la chiusura della scuola e il pronto isolamento e allontanamento dell'ammalato, seguito dalle necessarie disinfezioni.

Art. 398

Misure per impedire la diffusione delle malattie parassitarie

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di esigere la pulizia degli alunni e sorvegliaranno perchè essi depongano le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, nè 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. 399

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 di Igiene.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo, durante i quali si procederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.

Art. 400

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 vaiuolo 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. 401

Disinfezione delle 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 di 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 di Igiene.

Art. 402

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 panni bagnati se il pavimento è di legno o di altro materiale che consigli tale sistema.

Per la pulizia dei banchi e della cattedra si dovranno usare strofinacci umidi.

CAPO VIII

VACCINAZIONI ANTIVAIOLOSE

Art. 403

Vaccinazione antivaiolosa

L'Ufficio Sanitario provvede alla vaccinazione antivaiolosa gratuita ed alla rivaccinazione, a mezzo dei medici condotti.

Le vaccinazioni e le rivaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Riguardo all'obbligo od alle eventuali esclusioni debbono essere osservate le norme di Legge (articolo 266 T. U. Leggi Sanitarie).

Art. 404

Registrazione delle vaccinazioni

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

Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicate le generalità del vaccinato, deve essere detto se la vaccinazione ha avuto esito positivo o negativo e se la vaccinazione deve essere ripetuta.

Gli attestati di subita vaccinazione vengono lasciati gratuitamente e su carta libera dall'Ufficio Sanitario in base alle annotazioni fatte sui registri dell'Ufficio comunale di Igiene.

220

L'Ufficio comunale di Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi, formitogli 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 trametterà al Medico Regionale il prospetto delle vaccinazioni e delle rivaccinazioni eseguite.

Art. 405

Responsabilità dei genitori

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni contenute negli articoli precedenti.

Art. 406

Vaccinazioni nelle collettività

I direttori di scuole, istituti, fabbriche, officine, opifici industriali ecc., o chiunque sia a capo di una collettività di persone, non può accogliere individui che non siano stati rivaccinati all'8° anno di vita ed hanno l'obbligo di fare rivaccinare all'8° anno di età i fanciulli che sono sotto la loro custodia.

Essi devono, ad ogni richiesta dell'Autorità comunale, presentare i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

221

VACCINAZIONE ANTITIFICA E ANTIDIFTERICA

Art. 407

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 ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia negli ospedali ed in genere negli istituti e nelle case di cura sia pubblici che privati;
- b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie e trasporto degli ammalati anche se dipendenti da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati, e nelle fabbriche di burro.

La vaccinazione antitifica può essere dichiarata obbligatoria anche con ordinanza del Sindaco da emettersi a norma dell'art. 55 del T. U. 3 marzo 1934, n° 383, della legge comunale e provinciale, e negli altri casi contemplati dall'art. 2 del decreto citato nel primo comma del presente articolo.

Art. 408

Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario

Qualunque medico che esegua privatamente la vaccinazione antitifica deve darne comunicazione

per iscritto all'Ufficiale Sanitario, indicando insieme alle generalità delle persone vaccinate, la qualità e la provenienza del vaccino e la via di somministrazione.

L'Ufficio comunale di Igiene, a richiesta dell'interessato, rilascia il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifica.

Art. 409

Modalità per la vaccinazione antitifica

La vaccinazione antitifica viene attuata con le modalità fissate dalle istruzioni ministeriali annesse al decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926.

Art. 410

Vaccinazione antidifterica

È resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal 2° al 10° anno di età.

Essa di regola è associata alla vaccinazione antitattolosa 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.

È inoltre obbligatoria la vaccinazione antidifterica di richiamo per i bambini che si recano in colonie climatiche o di cura.

Art. 411

Registri delle vaccinazioni antidifteriche

Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte nell'apposito registro.

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

Art. 412

Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati

Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite, con le norme e le modalità stabilite dal presente regolamento, anche dai medici privati.

Questi potranno chiedere gratuitamente, all'Ufficio comunale di Igiene, la fornitura della anatosina 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. 413

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 Regionale di igiene e profilassi.

A tale scopo, l'Ufficio comunale di Igiene consegnerà gratuitamente su richiesta del medico, il materiale sterilizzato per la raccolta del muco e degli essudati da sottoporre all'esame.

224

CAPO X

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 414

Disposizioni sulla vigilanza veterinaria

La materia del presente titolo è disciplinata, oltre che dalle norme contenute negli articoli seguenti, dal testo unico delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n° 1265; dal regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n° 45; dal regolamento Polizia Veterinaria 8 febbraio 1954, n° 320, e dalle altre norme e disposizioni di legge in vigore.

Art. 415

Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame

Chiunque venga a conoscenza di un caso, accertato o sospetto di una delle malattie di cui all'art. 416 del presente regolamento, o di un caso di morte improvvisa di animale, è obbligato a farne denuncia al Sindaco.

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

Art. 416

Malattie infettive e diffuse degli animali soggette a provvedimenti sanitari

Le malattie degli animali per le quali si applicano le disposizioni del presente regolamento sono

225

quelle a carattere infettivo e diffusivo.

Si considerano tali le seguenti:

- 1) afta epizootica;
- 2) peste bovina;
- 3) pleuro-polmonite essudativa contagiosa dei bovini;
- 4) peste suina;
- 5) rabbia;
- 6) vaiolo ovino;
- 7) agalassia contagiosa degli ovini e dei caprini;
- 8) affezioni influenzali degli equini;
- 9) anemia infettiva degli equini;
- 10) influenza dei bovini;
- 11) tubercolosi clinicamente manifestata;
- 12) brucellosi dei bovini, dei bufalini, degli ovini, dei caprini e dei suini;
- 13) mastite catarrale contagiosa dei bovini;
- 14) carbonchio ematico;
- 15) carbonchio sintomatico;
- 16) gastro enterotossimia;
- 17) salmonellosi delle varie specie di animali;
- 18) pasteurellosi dei bovini, dei bufalini (barbone), dei suini, degli ovini;
- 19) mal rossino;
- 20) morva;
- 21) falcino criptococcico;
- 22) morbo coitale maligno;
- 23) tricomoniati dei bovini;
- 24) rickettsiosi (febbre Q);
- 25) distomiatosi dei ruminanti;
- 26) strongilosi polmonare ed intestinale dei ruminanti;
- 27) rogna degli equini, dei bovini, dei bufalini, degli ovini e dei caprini;

226

- 28) malattie del pollame: colera aviare, affezioni pestose, diftero-vaiole, tifosi aviare, pullorosi;
- 29) malattie delle api: peste europea, peste americana, nosemiati, acariasi;
- 30) mixomatosi dei conigli e delle lepri;
- 31) ipodermosi bovina;
- 32) affezioni dell'apparato respiratorio dei polli; così detta malattia respiratoria cronica, bronchite infettiva, corizza contagiosa, faringo tracheite infettiva;
- 33) malattie dei pesci: pleurocercosi e missoboliosi « ed eventuali altre malattie degli animali a carattere infettivo e diffusivo che verranno segnalate dai competenti organi ministeriali ».

CAPO XI

MISURE DI PROFILASSI GENERALE

Art. 417

Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame
Il veterinario comunale appena venuto a conoscenza delle manifestazioni di casi di malattia di cui all'art. 416 provvede all'accertamento della diagnosi.

Esegue altresì l'inchiesta epizootica e propone per iscritto al Sindaco le misure atte ad impedire la diffusione della malattia e ne vigila l'esecuzione.

Inoltre, in attesa delle relative disposizioni da adottarsi dal Sindaco ai sensi dell'articolo seguente, comunica per iscritto le istruzioni necessarie al proprietario o al detentore dell'animale.

227

Il Sindaco, con apposita ordinanza da notificarsi per iscritto ai detentori di animali, dispone l'applicazione di tutte o di parte delle seguenti misure, secondo la natura della malattia ed il modo di trasmissione:

- a) numerazione per specie e categoria degli animali esistenti nei ricoveri e nelle località infette;
- b) isolamento degli animali ammalati o sospetti dai sani e custodia da parte dei detentori degli animali morti, in attesa degli ulteriori provvedimenti;
- c) sequestro degli animali nei ricoveri o nel luogo infetto con la prescrizione tassativa di:
 - 1) impedire l'accesso a persone estranee e di tenere lontani cani, gatti ed animali da cortile;
 - 2) di tener chiusi i ricoveri e di spargere largamente sulla soglia e per un tratto all'esterno sostanze disinfettanti;
 - 3) di impedire ogni contatto del personale di custodia con animali dei luoghi vicini;
 - 4) di non trasportare fuori del luogo infetto, animali da corte, foraggi, attrezzi, letame ed altri oggetti atti alla propagazione della malattia;
 - 5) di non abbeverare gli animali in corsi di acqua o in vasche con essi comunicanti;
- d) disinfezioni accurate dei ricoveri e degli altri luoghi infetti;
- e) trattamento idoneo, secondo i mezzi a disposizione, delle spoglie di animali, del letame e dei materiali comunque inquinati mediante infossamento, sterilizzazione, cremazione o denaturazione con sostanze chimiche;

f) precauzioni necessarie per l'incolumità delle persone, nei casi di malattie trasmissibili all'uomo.

Se gli animali, colpiti da malattie infettive o diffuse, o sospette di esserlo, sono stati introdotti da un altro comune prima che sia trascorso il periodo di incubazione della malattia, il Sindaco ne informa subito il comune di provenienza.

Il Sindaco dispone inoltre indagini per accertare se nei giorni precedenti alla comparsa della malattia furono allontanati animali dal luogo infetto e per quale destinazione.

Se gli animali sono stati trasferiti in altri comuni deve essere data urgente comunicazione alle competenti autorità comunali.

Analoghe indagini e comunicazioni devono farsi per il foraggio, il letame, gli attrezzi e gli altri oggetti eventualmente asportati dal luogo infetto. Nei casi di afta epizootica, di peste suina, di vaiolo ovino, di agalassia contagiosa degli ovini e dei caprini, di colera aviario, di affezione pestosa aviaria e di rogna degli ovini, il Sindaco, a completamento dei provvedimenti indicati nel precedente articolo, emana l'ordinanza di « zona infetta ».

Qualora il Sindaco non provveda tempestivamente, il Presidente della Giunta Regionale interviene con propria ordinanza.

Nell'ordinanza di « zona infetta » devono essere indicati i limiti della zona stessa entro la quale devono applicarsi, in tutto o in parte, le seguenti misure:

a) numerazione di tutti gli animali esistenti nella zona appartenenti alla specie ricettiva dell'infezione;

Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame

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

Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito

Le stalle di sosta e di deposito annesse al mercato o al mercato e le altre stalle pubbliche, adibite al temporaneo ricovero degli animali, restano sotto la vigilanza del Veterinario Comunale.

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

Vigilanza sui mercati, fiere ed esposizioni di bestiame

I mercati, le fiere e le esposizioni di animali sono soggette a vigilanza veterinaria, allo scopo di prevenire la propagazione di malattie infettive e diffuse.

- b) apposizione di tabelle indicanti la malattia ai limiti della zona infetta, nonchè sulle porte di ogni ricovero infetto situato entro detta zona;
- c) estensione a tutta la zona del divieto di abbeverare gli animali di cui alla lettera a) in corsi d'acqua o in vasche con essi comunicanti;
- d) divieto di trasferire fuori di tale zona gli animali di cui alla lettera a) e qualsiasi materiale possibile vettore dell'agente patogeno;
- e) divieto di introdurre nella zona, animali ricettivi ad eccezione di quelli destinati all'immediata macellazione;
- f) sospensione dei mercati e regolamentazione del traffico e del commercio degli animali;
- g) disciplina della monta, del pascolo, delle macellazioni e dell'impiego al lavoro degli animali;

La zona infetta può essere dichiarata anche in seguito a manifestazioni di carbonchio ematico, mal rossino, morva, affezioni influenzali, ed anemia infettiva degli equini e di morbo coitale maligno, allorchè tale provvedimento sia ritenuto necessario per impedire il contagio.

Nei casi di peste bovina e di pleuro-pneumonia essudativa contagiosa dei bovini, l'ordinanza di zona infetta è emanata sempre dal Presidente della Giunta Regionale.

Distruzione di animali morti

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

L'Ufficio comunale di Igiene stabilirà le modalità e le precauzioni da usare per l'interramento.

Art. 422

Requisiti degli abbeveratoi

Per le manualità occorrenti alle visite del bestiame condotto al mercato, il Veterinario si varrà dell'aiuto esclusivo dei conduttori relativi.

Gli abbeveratoi pubblici e quelli delle stalle di sosta, degli alberghi e trattorie, nonché dei locali dei negozianti di bestiame, sono sotto la vigilanza del Veterinario comunale.

Essi devono essere costruiti in pietra o in cemento, ben levigati, con acqua continuamente ricambiata, preferibilmente della condotta dell'acquedotto comunale. Lo scarico deve essere fatto direttamente nella fognatura stradale e l'acqua di scarico non deve essere usata nè per i lavatoi, nè per gli abbeveratoi, nè per le lavature degli ortaggi.

CAPO XII

MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 423

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

Appena sarà fatta denuncia di affezione morbosa, 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.

232

CAPO XIII

MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

Art. 424

Detenzione e custodia dei cani

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

Art. 425

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 laccio attorno al muso dei cani, in sostituzione della prescritta museruola.

Art. 426

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

233

essere prontamente denunciati all'Ufficio comunale di 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 nei quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accalciamento potranno essere uccisi.

Art. 427

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 Quinto

Polizia mortuaria

CAPO I

DENUNCIE

Art. 428

Obbligo della denuncia delle cause di morte

I medici devono, in ogni caso di morte di persona da essi assistita, denunciare all'Ufficiale di Stato Civile, su appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune, la malattia che, secondo la loro scienza e coscienza, ne è stata la causa.

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

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

Art. 429

**Decessi di persone prive di assistenza -
Rinvenimento di cadaveri**

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso avvenuto in persona priva di

assistenza o rinviene un cadavere in qualsiasi luogo, sia pubblico che privato, è tenuto ad informare 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.

Chiunque rinviene membra o pezzi di cadavere o anche soltanto ossa umane, deve immediatamente informarne il Sindaco; il quale deve fare visitare dall'Ufficiale Sanitario o da un medico condotto le parti rinvenute e darne denuncia all'autorità giudiziaria e a quella di P. S.

Art. 430

Accertamento della morte

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

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

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

Art. 431

Denuncia per cause criminose e malattie infettive

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

Nei casi di morte indicati nel comma a) e b) dell'art. 346 il medico visitatore deve farne denuncia all'Ufficio comunale di Igiene.

Uguale denuncia deve essere fatta per i casi di morte dovuta ad altre malattie diffuse indicate con speciali ordinanze dall'autorità sanitaria.

CAPO II

PERIODO DI OSSERVAZIONE

Art. 432

Durata del periodo di osservazione

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

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

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia contagiosa o il cadavere presenti segni di iniziata decomposizione, o quando altre ragioni speciali lo richiedano, 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. 433

Custodia di cadaveri

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

Art. 434

Depositi di osservazione

L'Ufficio comunale di Igiene provvede al trasporto (fino al deposito di osservazione) ed alla custodia dei cadaveri delle seguenti categorie di persone:

- a) morte in abitazioni anguste o povere, dove sia pericoloso il mantenerle per il periodo di tempo necessario;
 - b) morte in seguito a qualsiasi accidente sulla pubblica via o in luogo pubblico, dove non possono essere lasciate;
 - c) sconosciute, di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento.
- L'osservazione o custodia dovrà essere effettuata in apposito locale, distinto dalla comune camera mortuaria.

CAPO III

TRASPORTO DELLE SALME

Art. 435

Obbligo della cassa

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

238

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

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

Il Comune provvede alla concessione gratuita della cassa, 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. 436

Casse per inumazione e tumulazione

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

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

Art. 437

Contrassegni di piombo

Prima di procedere alle inumazioni ed alle tumulazioni dovrà essere introdotta nelle casse una targa di piombo portante un numero d'ordine rispondente al numero di registro esistente negli uffici del Cimitero.

239

Casse per trasporti fuori Comune

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

Lo spessore delle pareti della cassa metallica non deve essere inferiore a mm. 0,7 se è zinco; a mm. 1,5 se di piombo.

Lo spessore delle pareti della cassa di legno non deve essere minore di cm. 4.

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

Le intersecazioni delle diverse faccie della cassa saranno riunite con incastri a coda di roadine.

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

La cassa deve essere cerchiata con lamine di ferro, di larghezza non inferiore a cm. 2 e distanti l'una dall'altra non più di cm. 50.

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

Le casse per trasporto di cadaveri fuori del Comune, predisposte come indicato nei commi precedenti devono, inoltre, essere avvolte in croce con fettuccia nera fissata al legno con sigilli di ceracca posti a cura dell'Ufficio Sanitario o di un suo delegato.

Se il trasporto si effettua in un Comune che disti meno di 25 Km. e salvo che trattisi di decesso per malattie infettive e diffuse, e sempre che il trasporto stesso dal luogo del deposito della salma al cimitero possa farsi direttamente con idoneo

cassa mortuario, il trasporto può essere autorizzato con la sola cassa di legno.

Art. 439**Trasporto dei cadaveri**

Trascorse 24 ore dal decesso, e, comunque, non oltre 48 ore, previo nulla-osta dell'Ufficio di Stato Civile e sotto la vigilanza comunale si provvede al trasporto dei cadaveri, già composti e rinchiusi nella cassa, alla camera mortuaria del Cimitero.

Il Comune, su richiesta dei congiunti ed a loro spese, autorizza il trasporto del cadavere, chiuso nella cassa, dall'abitazione alla Chiesa nella quale, il cadavere potrà sostare soltanto il tempo necessario per le comuni esequie religiose.

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

A tale fine gli interessati devono tempestivamente informare l'Ufficio comunale di Igiene, in modo che le iniezioni suddette possano essere praticate nel periodo fra le 24 e le 36 ore dal decesso.

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

Speciali onoranze funebri

Quando le famiglie intendono tributare ai defunti speciali onoranze funebri, l'Ufficiale Sanitario, salvo il disposto del precedente articolo 439, può autorizzare la permanenza del cadavere in apposito locale, anche attiguo alla Chiesa, rispondente alle norme stabilite dall'art. 95 del regolamento di Polizia Mortuaria, approvata con R. D. 21 dicembre 1942, n. 1880, semprechè il cadavere stesso sia chiuso in cassa metallica e non si tratti di individui morti in seguito alle malattie di cui all'articolo seguente.

In tale caso l'Ufficiale Sanitario si accerterà che il feretro si trovi nelle condizioni di chiusura prescritte dal presente regolamento.

Art. 441

Trasporto di morti per malattie contagiose

I cadaveri delle persone morte per scarlattina, vaiolo, vaiolone, tifo petecchiale, difterite, crup, colera, febbre gialla, peste bubbonica, ed altre malattie diffuse indicate dall'Autorità Sanitaria con speciali ordinanze, devono essere depositi nel feretro dopo la prescritta osservazione, senza essere spogliati dei loro indumenti, ed avvolti in un lenzuolo inzuppato in soluzione acida di sublimato corrosivo al 2 per mille.

Essi devono essere trasportati direttamente dal luogo del decesso al cimitero, in carro speciale senza pompe funebri.

Trasporto di salme fuori Comune

Non è permesso il trasporto di salme fuori del Comune, come pure non si ricevono salme provenienti da altri Comuni, senza l'autorizzazione del Sindaco del Comune nel quale è avvenuto il decesso.

L'introduzione di salme provenienti dall'estero deve essere autorizzata dal Presidente della Giunta Regionale.

Art. 443

Iniezioni conservative

Per i trasporti fuori Comune, a distanza superiore a Km. 300 e per qualunque distanza nel periodo dal 1° maggio al 30 settembre, oltre l'osservanza delle prescrizioni di cui agli articoli precedenti, si deve esigere che il cadavere sia iniettato nella cavità toracica e nella cavità addominale con almeno due litri di soluzione acida di sublimato corrosivo al 3 per mille, o di acido fenico al 5 %, e che sia avvolto con un lenzuolo imbevuto nella prima di dette soluzioni.

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

Qualora arrivi nel Comune un cadavere proveniente da altro comune o dall'estero, l'Ufficiale Sanitario dovrà constatare le condizioni del feretro e soltanto se queste saranno conformi alle disposizioni di legge, autorizzerà il seppellimento o la tumulazione.

SEPOLTURE

Art. 444

Cimitero

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

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

Art. 445

Camera mortuaria

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

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

Art. 446

Inumazioni

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

Per l'inumazione non è permesso l'uso di casse metalliche o di altro materiale non facilmente decomponibile.

Le casse metalliche nelle quali siano racchiusi cadaveri destinati all'inumazione, dovranno essere messe, mediante tagli, in condizione da permettere una normale decomposizione dei cadaveri stessi.

Art. 447

Tumulazioni

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

Art. 448

Distruzione di casse e fiori

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.

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

CREMAZIONE

Art. 449

Ara crematoria

L'uso dell'ara crematoria è soggetto alla vigilanza del Comune e ad ogni cremazione deve assistere un incaricato della società concessionaria dell'ara stessa ed un funzionario dell'Ufficio comunale di Igiene.

Per ogni cremazione occorre l'autorizzazione scritta dell'Ufficiale di Stato Civile.

Art. 450

Autorizzazione del Presidente della Giunta Regionale

Prima di procedere alla cremazione di un cadavere proveniente da altro comune, oltre all'autorizzazione stabilita dall'articolo precedente, deve estendersi anche l'autorizzazione rilasciata per il trasporto.

Il trasporto delle ceneri fuori del Comune, come il ricevimento da altro comune o dall'estero, avviene dietro presentazione delle stesse autorizzazioni di cui all'art. 442.

Art. 451

Modalità della cremazione

I cadaveri devono essere collocati nell'ara crematoria avvolti negli indumenti coi quali furono depositi nel feretro, il quale sarà abbruciato entro il recinto del Cimitero.

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

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

Art. 452

Urne cinerarie

Compiuta la cremazione, 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.

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

Ogni urna deve raccogliere le ceneri di un solo cadavere.

Qualora si vogliano riunire più urne in una sola maggiore che le contenga, dovrà chiedersene permesso volta per volta all'Ufficio comunale di Igiene.

Art. 453

Collocamento delle urne

Le urne cinerarie devono collocarsi in apposito luogo del cimitero comunale dietro domanda della famiglia e pagamento della somma convenuta.

Le urne cinerarie possono pure 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 e in colombari privati aventi destinazione stabile, purchè siano assicurate da ogni profanazione.

Art. 454

Consegna delle urne

La consegna delle urne si fa constatare da apposito verbale in tre originali, 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 luogo ove furono deposte le ceneri fuori del cimitero, il terzo presso l'Ufficio comunale di Igiene.

CAPO VI

AUTOPSIE, MASCHERE FUNEBRI, IMBALSAMAZIONI

Art. 455

Autopsie

Le autopsie devono eseguirsi nell'apposito locale, e, quando non siano state ordinate dall'Autorità Giudiziaria, sono subordinate all'autorizzazione del Sindaco, che la concede col consenso della famiglia e dopo il versamento della somma stabilita per la sorveglianza, servizio, deperimento dell'armamentario, ecc.

Le autopsie di individui morti per malattie contagiose devono eseguirsi con le norme stabilite dal-

l'Autorità Sanitaria municipale e sotto la sua sorveglianza.

Art. 456

Autopsie negli ospedali

Tutti i cadaveri provenienti dagli ospedali sono sottoposti per disposizione del R. D. L. 10 febbraio 1924, n° 549, al riscontro diagnostico negli ospedali stessi, purchè in essi esista un locale riconosciuto adatto dall'Autorità municipale.

Art. 457

Asportazioni dalle sale di autopsia

È vietato a chicchessia di asportare dalle sale anatomiche universitarie o dalle sale di autopsia, per essere conservati, cadaveri o parte di essi senza aver ottenuta prima l'autorizzazione scritta dal Direttore della Scuola o dal Sindaco, quando l'autopsia sia fatta fuori di una scuola. Tale autorizzazione è negata, in caso di esplicita opposizione della famiglia dell'estinto.

Art. 458

Maschere funerarie

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

Art. 459

Imbalsamazione

Per l'imbalsamazione è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla dietro esibi-

zione di distinti certificati, del medico curante e del medico necroscopo, che escluda il sospetto che la morte sia avvenuta per causa criminosa.

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

CAPO VII

RIMOZIONE DELLE SALME

Art. 460

Distinzione delle esumazioni

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie. Le prime hanno luogo quando, trascorso un decennio dal seppellimento o alla scadenza della concessione, se trattasi di sepoltura privata, si scavano di nuovo le fosse per far luogo ad altri seppellimenti.

Le seconde, hanno luogo allorchè, qualunque sia il tempo trascorso dal seppellimento, i cadaveri vengono disseppelliti per indagini nell'interesse della giustizia; o per essere trasportati in altre sepolture o cremati.

Art. 461

Esumazioni ordinarie

Per procedere all'esumazione ordinaria non occorre alcun ordine o permesso speciale, ma, dell'esumazione, sarà sempre dato avviso agli interessati,

250

possibilmente mediante comunicazione personale, e, in ogni caso, mediante pubblicazione all'albo pretorio e nei luoghi consueti.

Di regola, si provvede all'esumazione contemporanea delle salme di un determinato riquadro del campo di inumazione comune, trascorso un decennio dall'inumazione dell'ultima salma compresa nel riquadro stesso; ma, in caso di necessità, all'esumazione di singole salme, secondo l'ordine cronologico di inumazione, potrà provvedere anche il custode del cimitero, sotto la propria responsabilità e sempre dopo trascorso il decennio di inumazione delle salme da esumare.

Art. 462

Raccolta di ossa

Nelle escavazioni del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinvergono devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, salvo che gli eventuali interessati non facciano domanda di raccoglierle per deporle in cellette particolari da essi acquistate nel recinto del cimitero.

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

Art. 463

Esumazioni straordinarie

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

251

Nel primo caso, bisogna osservare tutte le prescrizioni dettate dall'Ufficiale Sanitario 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. A tale operazione devono sempre assistere, oltre all'Ufficiale Sanitario, il custode del Cimitero e due testimoni.

Art. 464

Limiti alle esumazioni

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

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

Art. 465

Rimozione da tumuli

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

252

Titolo Sesto

Disposizioni finali e penalità

Art. 466

Applicazione del regolamento

Il presente regolamento entrerà in vigore dopo che, approvato dalla Giunta Regionale, sarà stato pubblicato per quindici giorni consecutivi all'Albo Pretorio del Comune.

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

Art. 467

Applicazione di altre leggi

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

Art. 468

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 punita, con la procedura di cui agli artt. 106 a 110 del T. U. della

253

legge comunale e provinciale, approvato con R. D. 3 marzo 1934, n° 383, e successive modificazioni, con ammende sino a L. 8.000.

Art. 469

Provvedimenti d'urgenza

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingenti ed urgenti determinati da ragioni di igiene, anche se non previsti dal presente regolamento, può agire con provvedimenti d'ufficio a norma della legge comunale e provinciale (art. 153 T. U. del 1915 e art. 55 del T. U. del 1934).

Art. 470

Concessione di preroghe

È in facoltà del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere preroghe, non superiori però ad un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente regolamento non possa effettuarsi.

INDICE

TITOLO PRIMO

**ORDINAMENTO DELL'UFFICIO
DISPOSIZIONI GENERALI**

CAPO I - Attribuzioni dell'Ufficio Comunale di Igiene	pag. 3
Autorità ed organi sanitari	» 3
Tenuta dei registri delle professioni ed arti sanitarie e delle attività sottoposte a vigilanza	» 3
L'Ufficiale Sanitario	» 4
CAPO II - Assistenza medico-chirurgica-ostetrica e somministrazione di medicinali ai poveri	» 5
Condotte mediche ed ostetriche	» 6
Assistenza sanitaria	» 6
CAPO III - Servizi di vigilanza	» 7
Ispezioni sanitarie	» 7
Verbale di contravvenzione	» 7
Sequestri e contravvenzioni	» 7
Sostanze sospette e prelievo di campioni	» 8
Risultati delle analisi e provvedimenti relativi	» 9

ispezioni sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate	pag. 9	Scarichi pubblici	18
Divieto per il personale di vigilanza	» 10	Irrigazione a scopo agricolo - Concimazione e disinfezione con sostanze tossiche	» 18
CAPO IV - Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie ed affini	» 10	Cave	» 18
Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie	» 10	CAPO II - Nettezza del suolo pubblico e delle proprietà private	» 19
Ambulatori medici e diagnostici	» 11	Nettezza urbana	» 19
Licenza di commercio di presidi medico-chirurgici e di oggetti sanitari	» 11	Battimento tappeti	» 19
Registro degli aborti e dei parti	» 12	Acque luride e rifiuti	» 20
Assistenza ai parti	» 12	Depositi di immondizie	» 20
Denunce di deformità e lesioni	» 13	Vuotatura degli immondezzi	» 21
Operazioni dell'arte sanitaria e vendita di presidi medico-chirurgici e di oggetti sanitari sul luogo pubblico	» 13	CAPO III - Scuole	» 22
Publicità sanitaria	» 13	Igiene e salubrità delle scuole	» 22
		Aule	» 23
		Finestre delle aule e disposizione dei banchi	» 24
		Ventilazione, riscaldamento, illuminazione artificiale	» 24
		Latrine	» 26
		Lavatoi ed acqua potabile	» 26
		Spogliatoio	» 27
		Asilo nido e sale di custodia	» 27
		CAPO IV - Alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici e locali di pubblico ritrovo	» 28
		Permesso del Sindaco	» 28
		Camere d'albergo	» 29
		Latrine e bagni	» 29
		Infermerie d'albergo	» 30
		Sputacchiere	» 31
		Biancheria ed arredamenti	» 31
		Personale	» 32

TITOLO SECONDO

IGIENE DEL SUOLO E DELLE ABITAZIONI

CAPO I - Suolo pubblico e acque superficiali	pag. 14
Deposito di rifiuti sul suolo pubblico	» 14
Pulizia del suolo pubblico	» 15
Battitura e spolveratura di oggetti	» 15
Scolo delle acque meteoriche	» 15
Immissioni nei corsi d'acqua e nei fossi stradali	» 15
Gettito di materiale nei corsi d'acqua	» 16
Deflusso delle acque	» 17

Abitazioni collettive	32	pag.	
Dormitori ed abitazioni temporanee per operai	33	»	46
Dormitori pubblici	33	»	47
Soccorso agli alloggiati nei dormitori pubblici	34	»	49
Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione	34	»	49
Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo	36	»	49
Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi	37	»	50
Pulizia dei pubblici esercizi e sale di riunione	37	»	51
Cucine	38	»	51
Acquai	38	»	52
Stoviglie	39	»	52
Personale delle cucine	39	»	52
Scansie	39	»	53
Chiusura di esercizi pubblici	40	»	53
Parchi di campeggio	40	»	55
CAPO V - Stabilimenti balneari, piscine, alberghi diurni, latrine pubbliche e lavanderie	41	»	55
Stabilimenti balneari, piscine e alberghi diurni	41	»	56
Camerini	42	»	56
Vasche da bagno e doccie	43	»	56
Piscine	43	»	57
Latrine pubbliche	44	»	57
Lavanderie	44	»	57
Divieto di lavare	45	»	58
CAPO VI - Costruzioni edilizie	46	»	58
Autorizzazione alla costruzione	46	»	59
Domande di permesso per nuove opere			
Autorizzazione del Sindaco - Permessi di abitabilità			
Eccezioni			
Fondamenta degli edifici - Terreno			
Umidità del suolo			
Ricostruzione e riattamenti di fabbricati esistenti			
Registro dei pareri igienici sulle costruzioni			
Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni			
Terreni di basso livello			
Terreni montani			
Scolo delle acque			
Materiale inquinato			
Spessore dei muri esterni			
Ampiezza dei cortili			
Canne di aerazione			
Pozzi di luce e cortili - Chiostrine a confine di proprietà			
Pavimento dei cortili e delle chiostrine			
Copertura dei cortili			
CAPO VII - Spazi di ragione privata			
Vicoli e passaggi privati			
Pulizia degli spazi di ragione privata			
CAPO VIII - Demolizione degli edifici e materiale da costruzione			
Permesso di demolizione di fabbricato			
Deposito di materiale di demolizione			
Impiego di materiale di demolizione			
Precauzioni per costruzioni e demolizioni			

CAPO IX - Locali di abitazione	60	zione biologica	»	80
Locali sotterranei	60	Sopralluogo	»	81
Locali a piano terreno	62	Autorizzazione per il funzionamento	»	81
Altezza degli ambienti	62	Decreto di inabitabilità	»	81
Sottotetti - Coperture - Abbaini	63	CAPO X - Acque potabili	»	82
Ampiezza delle finestre	64	Vigilanza sulle acque	»	82
Superficie e cubatura dei locali	64	Conduittura pubblica	»	83
Manutenzione e pulizia dei locali	65	Acqua nelle case	»	83
Scale	66	Pozzi	»	84
Cucine - Camini e fumatoi	67	Chiusura dei pozzi	»	86
Canne fumarie	68	Cisterne	»	86
Numero delle latrine	69	Fontanelle	»	87
Dimensioni	70	CAPO XI - Stalle e rimesse in città - Allevamenti, depositi e vendita di animali	»	87
Illuminazione	70	Permessi per stalle	»	87
Vasi di latrina	72	Località in cui è vietata la costruzione di stalle	»	88
Condutture di scarico delle latrine	72	Condizioni delle scuderie e delle stalle	»	88
Condotti di acquai, bagni, ecc. - Impianti per la distribuzione del gas	73	Letamai	»	90
Grondate	74	Vuotatura dei letamai	»	90
Impianti domestici di depurazione dei liquami	75	Allevamento di bovini, suini ed ovini	»	91
Requisiti delle fosse settiche e dei pozzi neri	75	Depositi di pollame vivo ed altri piccoli animali	»	91
Spurgo dei pozzi neri e delle chiaviche	77	Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano	»	92
Smaltimento delle acque luride e di rifiuto - Soppressione di fognature, pozzi neri e fosse settiche	77	Depositi di esercizi di vendita animali	»	93
Visite a case di nuova costruzione o riattate	78	Pulizia di animali e veicoli	»	93
Ingiunzioni	79	Rimesse	»	94
Rilievi sulle abitazioni	79	CAPO XII - Case coloniche e loro annessi	»	94
Lavori di risanamento	80	Norme comuni per le altre abitazioni	»	94
Autorizzazione per la costruzione e il funzionamento di impianti di depura-		Ambienti	»	94
		Latrine	»	95

Impianto dei meccanismi	»	113
Materie infettive	»	114
Depositi di residui	»	115
Depositi di stracci	»	115
Raccolta di stracci, ossa e residui	»	116
Permessi ed ordini per industrie insalubri	»	117
Unificazione delle industrie insalubri di 1° classe	»	118
Lavorazione di materie nocive	»	118
Sostanze tossiche	»	118

TITOLO TERZO

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

CAPO I - <i>Disposizioni generali</i>	»	120
Vigilanza	»	120
Ispezioni e prelevamenti di sostanze	»	120
Sequestro provvisorio di sostanze sospette	»	121
Distruzione di sostanze sequestrate pericolose alla salute pubblica	»	121
Registrazione di campioni	»	122
Trasmisione di campioni al Laboratorio Regionale	»	122
Esame dei campioni da parte del Laboratorio Regionale	»	122
Prelevamento dei campioni nelle fabbriche, magazzini o spacci all'ingrosso	»	122

Acqua potabile	»	96
Acquai	»	96
Scolo delle acque	»	97
Stalle	»	97
Concimaie	»	98
Distanza delle concimaie, pozzi neri, ecc.	»	98
Porcili	»	99
Pollai	»	99
Abbeveratoi	»	99
Vasche per il bucato e lavatura degli ortaggi	»	100
Manutenzione delle case coloniche	»	100

CAPO XIII - *Stabilimenti industriali*

Igiene del lavoro	»	101
Attivazione dei laboratori e degli stabilimenti industriali	»	101
Locali	»	102
Sale di ristoro	»	102
Spogliatoi	»	105
Sale di allattamento	»	105
Bagno degli operai	»	106
Locali in cui si spandono liquidi	»	106
Stabilimenti con emanazioni sgradevoli	»	107
Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste	»	107
Lavorazione di materie grasse	»	110
Industrie con materiali putrescibili	»	110
Stabilimenti con industrie polverose	»	111
Stabilimenti pericolosi	»	112
Stabilimenti rumorosi	»	113

Distruzione di sostanze sequestrate e autorizzazione di particolare utilizzazione	»	123	Trasporto di carni fresche	»	134
Domande e denunce per esercizi	»	123	Trasporto di carni congelate	»	134
Laboratori di generi alimentari e stabilimenti idropinici	»	124	CAPO IV - <i>Carni lavorate</i>	»	135
Locali	»	124	Autorizzazione per i laboratori	»	135
Persone addette ai generi alimentari	»	124	Locali ad uso laboratori	»	135
Protezione di generi alimentari	»	125	Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati	»	136
Precauzioni igieniche delle persone addette alla vendita dei commestibili	»	126	Chiusura dei laboratori	»	136
Sostanze adulterate	»	126	Tripperie	»	137
Applicazione delle disposizioni	»	127	Trasporto delle trippie	»	137
CAPO II - <i>Vendita e deposito di carni di animali da macello</i>	»	127	Spacci di vendita	»	138
Carni da macello	»	127	Derivati dalle carni	»	138
Autorizzazione per gli spacci	»	128	CAPO V - <i>Animali da cortile e selvaggina</i>	»	138
Indicazione degli spacci	»	128	Vigilanza su animali da cortile e selvaggina	»	138
Locali	»	129	vaggina	»	138
Celle ed armadi refrigeranti	»	129	Divieto di vendita di animali	»	139
Personale degli spacci	»	130	Spacci e depositi di pollame e selvaggina	»	139
Esposizioni delle carni	»	130	CAPO VI - <i>Pesci, crostacei e molluschi</i>	»	140
Rimozione di residui	»	130	Vendita e deposito di pesci e crostacei	»	140
Carni adulterate	»	131	Locali e personale addetto	»	141
Controlli sanitari	»	131	Vendita di pesci	»	142
Frigoriferi	»	131	Sostanze coloranti	»	143
Registro dei frigoriferi	»	132	Baccalà, merluzzo	»	143
Vigilanza sulle carni congelate	»	132	Luoghi di pesca	»	143
Carni congelate non adatte al consumo	»	132	Molluschi eduli	»	144
CAPO III - <i>Trasporto delle carni</i>	»	133	CAPO VII - <i>Vaccherte, latte, formaggi, latticini e uova</i>	»	144
Carri per trasporto	»	133	Disciplina legislativa	»	144
Introduzione nel Comune di carni fresche	»	133	Introduzione del latte da altri Comuni	»	144
			Registro di stalla	»	145
			Elenchi dei produttori di latte	»	145

Vendita del latte sul luogo di produzione	»	146
Requisi del latte, delle latterie e del personale addetto	»	146
Divieto di vendita di latte in particolari condizioni	»	147
Divieto di vendere latte infetto	»	148
Trattamenti immunizzanti	»	148
Recipienti	»	149
Panna	»	149
Produzione e vendita - Depositi di formaggi	»	150
Formaggi dei quali è vietata la vendita	»	150
Divieto di vendita di latticini	»	151
Uova	»	151
CAPO VIII - Grassi animali e vegetali ed oli vegetali		
Grassi alimentari	»	152
Divieto di vendita di grassi in particolari condizioni	»	152
Grassi animali o vegetali ad uso industriale	»	152
Burro: definizione	»	153
Divieto di vendita	»	153
Fabbricazione dei surrogati di burro	»	153
Divieto di detenzione della margarina	»	154
Requisiti dell'olio di oliva	»	154
Vendita di oli vegetali	»	154
Raffinatura degli oli di semi	»	155
Denominazione degli oli di semi	»	155
CAPO IX - Cereali, farine, pane e paste alimentari		
Cereali	»	157
Produzione e vendita di farine e di pane	»	157
Disciplina in materia di vendita di farine	»	157
Grano di mais	»	158
Panificazione	»	158
Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farina, pasta e pane	»	159
Fabbricazione del pane	»	160
Divieti in materia di vendita di pane	»	161
Qualità di pane permesso, oltre a quella normale di frumento	»	161
Produzione e vendita delle paste alimentari	»	161
Divieti in materia di vendita di paste alimentari	»	162
Miscele di farine	»	162
Locali di macinazione - Fabbricazione di farina	»	162
Divieto di vendita ambulante del pane	»	162
Trasporto del pane	»	163
Divieto di toccare il pane	»	163
Macine per apparecchi per macinazione	»	164
CAPO X - Frutta, Legumi, Erbaggi e Funghi		
	»	164

Preparazione e commercio dei vini	»	174
Vinello	»	175
Birra	»	175
Vendita di birra	»	175
Trasporto di birra	»	176
Apparecchi a pressione per la birra	»	176
Spiriti e bevande alcooliche	»	176
Acquavite, liquori	»	176
Divieto di vendita	»	177
Aceto	»	177
Divieto di vendita di aceto	»	177

CAPO XIV - *Acque gassose, minerali, gelati, ghiaccio, limonate e bevande in genere*

Acque gassose e minerali	»	178
Gelati	»	178
Locali di fabbricazione e vendita	»	179
Personale	»	179
Preparazione dei gelati	»	179
Recipienti e suppellettili	»	180
Coni, cestini, ecc.	»	181
Conservazione	»	181
Vendita ambulante	»	181
Ghiaccio	»	182
Fabbricazione di ghiaccio artificiale	»	182
Sospensione della fabbricazione del ghiaccio artificiale	»	182
Trasporto di ghiaccio artificiale	»	183
Spacci di ghiaccio artificiale	»	183
Ghiaccio artificiale proveniente da altri comuni	»	183
Uso del ghiaccio naturale	»	184
Introduzione del ghiaccio naturale	»	184

Divieti di vendita	»	164
Lavatura	»	164
Ripari per la frutta ed erbaggi	»	165
Vendita dei cocomeri	»	165
Concinazione degli ortaggi	»	165
Funghi	»	166

CAPO XI - *Estratti, sciroppi, conserve, confetti, zucchero e miele*

Estratti alimentari	»	167
Preparazione sciroppi	»	167
Divieto di vendita di conserve alimentari	»	167
Indicazioni sull'involucro	»	168
Estratti di succo di pomodoro	»	168
Conserve preparate con olii vegetali	»	169
Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve	»	169
Confetti, canditi, caramelle, ecc.	»	169
Zucchero	»	170
Miele	»	171

CAPO XII - *Caffè, tè, cioccolato, droghe e spezie*

Caffè	»	171
Surrogato e miscele di caffè	»	171
Vendita di infuso di caffè	»	172
Torrefazione caffè	»	172
Thè	»	172
Cacao e cioccolato	»	173
Surrogato di cioccolato	»	173
Droghe, spezie e zafferano	»	173

CAPO XIII - *Vino, birra, aceto, spiriti e bevande alcooliche*

»	»	174
---	---	-----

Limonate e bevande	pag. » 184
CAPO XV - <i>Suppellettili di cucina e oggetti d'uso casalingo, giocattoli, profumeria, poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte</i>	» 185
Suppellettili vietate	» 185
Divieto di uso di colori nocivi	» 186
Carte da involti	» 187
Fogli per involti	» 187
Tappezzerie	» 187
Giocattoli	» 188
Cosmetici e tinture	» 188
Denitrici	» 188
Ciprie	» 189
Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte	» 189

TITOLO QUARTO

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO I - <i>Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo</i>	» 190
Obblighi dei medici per le malattie infettive	» 190
Denuncia di malattie infettive	» 191
Malattie soggette a denuncia	» 191

Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva e diffusiva	» 192
Malattie infettive nelle scuole	» 194
Moduli per le denunce	» 195
Consigli del medico per casi di malattie infettive e diffuse	» 196
Provvedimenti contro le malattie infettive	» 196
Esami di Laboratorio	» 197
Disinfezione	» 197
Divieto di alloggiare in locali non disinfezzati	» 198
Trasporto di infermi di malattie infettive	» 198
Biancheria degli infermi di malattie infettive	» 198
Isolamento degli infermi	» 199
Obblighi dei cittadini	» 199
Disinfezione di oggetti usati messi in circolazione	» 200
Padiglioni di pubblici spettacoli	» 200
Sputacchiere	» 200
CAPO II - <i>Barbieri e parrucchieri</i>	» 201
Permessi per apertura di esercizio	» 201
Licenza di esercizio per barbieri già esercenti	» 201
Rinnovazione annuale della licenza	» 202
Norme per la concessione della licenza	» 202
Domanda per concessione della licenza	» 203
Esposizione della licenza nell'esercizio	» 203

	pag.		pag.
Requisiti dei locali	203	CAPO VII - <i>Vigilanza igienico-sanitaria nelle scuole, convitti, ecc.</i>	213
Difesa dei locali contro le mosche	204	Vigilanza nelle scuole	213
Arredamento dei locali	204	Doveri del medico scolastico	213
Norme igieniche	205	Riammissione degli alunni	214
Pulizia e requisiti del personale	206	Obbligo dei parenti degli alunni	214
Impiego dei solventi	206	Allontanamento dalla scuola di insegnanti e di inservienti	215
Sputacchiere	206	Allontanamento dalla scuola dei conviventi	215
Norme per le botteghe già esistenti	207	Riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi	216
Eccezioni	207	Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici	217
CAPO III - <i>Misure di profilassi speciale</i>	207	Misure per impedire la diffusione delle malattie parassitarie	217
Divieto di sputare	207	Pulizia dei locali scolastici	218
Disinfezioni pubbliche e private	208	Chiusura di classi	218
CAPO IV - <i>Misure speciali straordinarie nei casi di malattie esotiche</i>	208	Disinfezione delle scuole	219
Norme generali	208	Orario per la pulizia dei locali scolastici	219
Isolamento degli infetti	208	CAPO VIII - <i>Vaccinazioni antivaricellose</i>	220
Persone provenienti da luoghi infetti	209	Vaccinazione antivaricellosa	220
Oggetti provenienti da luoghi infetti	209	Registrazione delle vaccinazioni	220
Divieto di fiere e pubbliche riunioni	210	Responsabilità dei genitori	221
Casi sospetti	210	Vaccinazioni nelle collettività	221
CAPO V - <i>Malattie celtiche e sifilitiche da baialatico mercenario</i>	210	CAPO IX - <i>Vaccinazione antitifica e antidifterica</i>	222
Malattie celtiche	210	Obbligo della vaccinazione antitifica	222
Baialatico	211	Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario	222
Sifilide da baialatico	211		
CAPO VI - <i>Misure contro la diffusione della tubercolosi</i>	212		
Cautela contro la diffusione della tubercolosi	212		
Morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico	212		

	<i>pag.</i>
CAPO XIII - <i>Misure per la profilassi della rabbia</i>	233
<i>la rabbia</i>	» 233
Detenzione e custodia dei cani	» 233
Disposizioni per la detenzione dei cani	» 233
Denuncia dei casi di morsicature da cani e gatti	» 233
Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia	» 234

TITOLO QUINTO
POLIZIA MORTUARIA

CAPO I - <i>Denuncie</i>	235
Obbligo della denuncia delle cause di morte	» 235
Decessi di persone prive di assistenza - rinvenimento di cadaveri	» 235
Accertamento della morte	» 236
Denuncia per cause criminose e malattie infettive	» 236
CAPO II - <i>Periodo di osservazione</i>	237
Durata del periodo di osservazione	» 237
Custodia di cadaveri	» 238
Depositi di osservazione	» 238
CAPO III - <i>Trasporto delle salme</i>	238
Obbligo della cassa	» 238
Casse per inumazione e tumulazione	» 239
Contrassegni di piombo	» 239

Modalità per la vaccinazione antiftifica	» 223
Vaccinazione antidifterica	» 223
Registri delle vaccinazioni antidifteriche	» 223
Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati	» 224
Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche	» 224
CAPO X - <i>Malattie infettive degli animali</i>	225
Disposizioni sulla vigilanza veterinaria	» 225
Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame	» 225
Malattie infettive e diffuse degli animali soggette a provvedimenti sanitari	» 225
CAPO XI - <i>Misure di profilassi generale</i>	227
Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame	» 227
Distruzione di animali morti	» 230
Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame	» 231
Vigilanza sulle stalle di sosta e di deposito	» 231
Vigilanza sui mercati, fiere ed esposizioni di bestiame	» 231
Requisiti degli abbeveratoi	» 232
CAPO XII - <i>Misure di profilassi speciale</i>	232
Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie dagli animali all'uomo	» 232

Casse per trasporti fuori Comune	pag. 240
Trasporto dei cadaveri	» 241
Speciali onoranze funebri	» 242
Trasporto di morti per malattie contagiose	» 242
Trasporto di salme fuori Comune	» 243
Iniezioni conservative	» 243
CAPO IV - <i>Sepulture</i>	» 244
Cimitero	» 244
Camera mortuaria	» 244
Inumazioni	» 244
Tumulazioni	» 245
Distribuzione di casse e fiori	» 245
CAPO V - <i>Cremazione</i>	» 245
Ara crematoria	» 246
Autorizzazione del Presidente della Giunta Regionale	» 246
Modalità della cremazione	» 246
Urne cinerarie	» 246
Collocamento delle urne	» 247
Consegna delle urne	» 247
CAPO VI - <i>Autopsie, maschere funebri, imbalsamazioni</i>	» 248
Autopsie	» 248
Autopsie negli ospedali	» 248
Asportazioni dalle sale di autopsia	» 249
Maschere funerarie	» 249
Imbalsamazione	» 249
CAPO VII - <i>Rimozione delle salme</i>	» 249
Distinzione delle esumazioni	» 250
Esumazioni ordinarie	» 250
Raccolta di ossa	» 251

Esumazioni straordinarie	pag. 251
Limiti alle esumazioni	» 252
Rimozione da tumuli	» 252

TITOLO SESTO

DISPOSIZIONI FINALI E PENALITÀ

Applicazione del regolamento	» 253
Applicazione di altre leggi	» 253
Penalità	» 253
Provvedimenti d'urgenza	» 254
Concessione di proroghe	» 254