

REGOLAMENTO COMUNALE
DI IGIENE

TITOLO I VIGILANZA SANITARIA

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 AUTORITA' ED ORGANI SANITARI

Alla tutela della sanità pubblica ed all'osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia sanitaria, nel territorio comunale, provvede il Sindaco a mettere l'Ufficiale Sanitario.

I servizi municipali d'igiene sono espletati dall'ufficiale sanitario e dal personale dell'ufficio d'igiene, col concorso ove occorra, degli altri uffici municipali.

ART. 2 TENUTA DEI REGISTRI DELLE ARTI E PROFESSIONI

L'ufficio di igiene provvede alla tenuta dei seguenti registri:

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

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

ART. 3 UFFICIALE SANITARIO

Il direttore dei servizi di Igiene e Sanità, nella sua qualità di Ufficiale Sanitario, oltre a quanto è obbligato a termini dell'art.40 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265, e dei vari regolamenti statali, deve:

- a) vigilare sull'applicazione del presente Regolamento e sull'osservanza di quanto sia ordinato dal Sindaco in materia sanitaria e d'igiene;
- b) dirigere e sorvegliare i servizi municipali che hanno attinenza alla Igiene ed alla Sanità;
- c) soprintendere al personale addetto all'Ufficio d'Igiene e Sanità, destinandolo all'esplicazione dei diversi servizi a seconda dei bisogni;
- d) promuovere le denunce all'Autorità giudiziaria delle contravvenzioni delle leggi, decreti e regolamenti sanitari;
- e) riferire al Sindaco su tutto quanto riguarda l'Igiene e la Sanità pubblica del Comune e proporre i provvedimenti opportuni;
- f) vigilare su tutti i servizi sanitari e veterinari comunali, estendendo il relativo controllo sul personale addetto.

CAPO II
SERVIZI DI VIGILANZA

ART. 4
ISPEZIONI SANITARIE

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

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

ART. 5
VIGILI SANITARI

I Vigili Urbani compiono le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria loro ordinate dall' Ufficiale Sanitario, redigendo i verbali di contravvenzione, procedendo ai sequestri di sostanze, prelevano campioni per recarli al laboratorio di analisi, vigilano sull'applicazione del Regolamento d'Igiene e delle leggi d'igiene e sanità, controllano l'igiene del suolo dell'abitato, cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili, alla lotta contro le mosche ed eseguono quant'altro sia loro ordinato in materia d'igiene e sanità dall'Ufficiale Sanitario cui riferiranno sul lavoro svolto.

ART. 6
VERBALI DI CONTRAVVENZIONE

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

ART. 7
SEQUESTRI PER CONTRAVVENZIONI

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

Qualora le sostanze sequestrate siano putrefatte o in stato di incipiente putrefazione, e non se ne possa permettere l'utilizzazione, p promosso d'urgenza l'ordine del Sindaco per la loro distribuzione, a norma dell'art.153 del T.U. 4 febbraio 1915, n.148.

Se le sostanze sequestrate non siano nocive, il Sindaco può ordinare la distribuzione ad Istituti di beneficenza quando non esistono disposizioni legislative.

ART. 8
SOSTANZE SOSPETTE E PRELIEVO DI CAMPIONI

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

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

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

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

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

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

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

Quando trattasi di sostanze soggette a rapida decomposizione come ad esempio latte, carne, pesce, ed altro, sarà prelevato un solo campione e non sarà rilasciato il campione controllo al proprietario se non a sua richiesta, ma in tal caso se ne farà menzione nel verbale. Nel caso speciale del latte al campione che fosse richiesto dal contravventore ed a quello che resterà in deposito si potrà aggiungere, a scopo di conservazione, facendone menzione nel verbale, acido fenico puro, in soluzione alcoolica della dose di 8 o 10 gocce per ogni campione di 250 o 300 grammi. Nulla si aggiungerà al campione che si porta in laboratorio la cui analisi viene eseguita nel più breve tempo.

ART. 9 RELAZIONE SULLE ANALISI DELLE SOSTANZE SOSPETTE

I capi del laboratorio provinciale nelle relazioni delle analisi devono indicare la natura qualitativa delle sostanze (se genuine o falsificate), la loro composizione quantitativa, quando occorra, e la natura ed il grado dell'adulterazione. Le relazioni debbono essere trasmesse all'Ufficiale Sanitario, al quale spetta il giudizio sulle nocività o meno delle sostanze analizzate.

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

L'Ufficiale Sanitario trasmette al Sindaco, per i provvedimenti di legge, i risultati delle analisi, con l'aggiunta delle conclusioni e delle osservazioni che crede opportuno.

ART. 10 ISPEZIONI SUI LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE SOSTANZE ADULTERATE

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

Qualora il luogo di provenienza sia fuori del Comune, l'ufficiale Sanitario ne dà avviso al Medico Provinciale per gli ulteriori provvedimenti.

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

ART. 11 DIVIETI PER IL PERSONALE DI VIGILANZA

Al personale addetto ai servizi d'ispezione è proibito:

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

CAPO III
VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

ART. 12
REGISTRAZIONE DEL TITOLO DEGLI ESERCENTI PROFESSIONI SANITARIE

I medici-chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel Comune la loro professione, devono a termini 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 dall'Ufficio d'Igiene, entro il primo mese di residenza nel Comune.

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

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

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

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

L'Ufficiale Sanitario denuncerà al Medico Provinciale, chiunque eserciti abusivamente professioni sanitarie e affini.

ART. 13
ESERCIZIO DELLE ARTI SANITARIE

Gli esercenti arti sanitarie che intendono esporre in pubblico targhe con iscrizioni, previa osservanza del disposto relativo alla registrazione del diploma presso l'Ufficio d'Igiene, farne domanda al Sindaco, indicando le dimensioni della targa ed il luogo dove intendono che essa sia apposta.

L'iscrizione deve contenere per esteso: il cognome, il nome e il titolo accademico del richiedente; si potrà inoltre aggiungere l'orario delle visite ed il titolo di "specialità" sempre che la relativa specialità esista e la cattedra universitaria sia legalmente costituita, esclusa ogni indicazione di cure particolari.

I farmacisti possono anteporre il titolo "chimico" soltanto se posseggono la laurea in chimica-farmacia da presentarsi all'Ufficio d'Igiene.

Sulle insegne e targhe delle farmacie deve essere esposto, oltre il titolo commerciale, il cognome, nome, il titolo accademico del Direttore, l'orario dell'esercizio diurno e il turno domenicale e notturno.

Sui fanali o richiami luminosi delle farmacie non dovrà leggersi che la parola: "FARMACIA", seguita o non dal titolo commerciale.

Sulle tabelle di preparati farmaceutici esposte al pubblico potrà essere pubblicato il nome delle ditte produttrici, esclusa ogni magnificazione terapeutica.

Le ostetriche debbono far uso del solo titolo "OSTETRICA" se intendono aggiungere "diplomata" con pieni voti debbono presentare il documento all'Ufficio d'Igiene.

I praticanti il massaggio, gli infermieri, le assistenti sanitarie, gli ottici, i meccanici-ortopedici ed ernisti, ecc. per ottenere l'esposizione di targhe (le quali dovranno essere scritte con terminologia italiana), debbono sempre presentare all'Ufficio d'Igiene, colla domanda, il diploma di abilitazione professionale.

ART. 14

AUTORIZZAZIONE PER GLI AMBULATORI

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito l'Ufficiale Sanitario, il quale, a tal fine, si accerta che i locali da destinarsi ad ambulatorio rispondono per dimensioni, struttura, ampiezza, e sistemazione alle necessità assistenziali, che non possono essere cause di danno, di molestia o di contagio ai frequentatori e agli abitanti più prossimi, che non permettano la dispersione di materiale, bendaggi infetti, sudici o comunque repellenti e pertanto siano muniti, oltrechè di acquedotto e fognatura, anche di impianti a perfetta tenuta per materiali di rifiuto, di idonei mezzi di sterilizzazione e di un forno di incenerimento.

L'Ufficiale sanitario poi provvede a controllare periodicamente la tenuta igienica dei locali stessi che, in ogni tempo, dovranno rispondere alle norme contenute nel titolo II (Igiene del suolo e delle abitazioni). Di ogni autorizzazione è data comunicazione, entro otto giorni, al Medico Provinciale per i provvedimenti di competenza, a norma delle vigenti leggi.

ART. 15

AUTORIZZAZIONE PER LA PUBBLICITA' SANITARIA

Chiunque intenda fare pubblicità a mezzo della stampa o di qualsiasi altro modo, concernente gli ambulatori, deve produrre domanda al Sindaco il quale, sentito l'Ordine dei Medici e sulla base delle proposte formulate all'uopo dall'Ufficiale Sanitario, rilascia la licenza di pubblicità degli ambulatori.

L'Ufficiale sanitario è tenuto a controllare periodicamente targhe, iscrizioni, pubblicità sanitaria o altro mezzo, relativi alla propaganda degli ambulatori medici ed, occorrendo, promuove l'azione per la sospensione, rimozione o ritiro dell'autorizzazione, della targa, iscrizione o simile.

ART. 16

LICENZA DI COMMERCIO PER OGGETTI SANITARI

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

ART. 17

REGISTRO DEI PARTI E DEGLI ABORTI

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

Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, all'Ufficiale Sanitario comunale, che vi appone il proprio visto.

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

Il contenuto dei registri dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dall'art.5 della legge 23 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 forza di causa maggiore, ne sia mandata 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 12 ore.

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

ART. 19 DENUNCE DI DEFORMITA', LESIONI, IMMATURITA', LUSSAZIONE ANCA

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

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

I medici-chirurghi devono pure denunciare all'Ufficiale Sanitario i casi di lesione, da cui sia derivata o possa derivare una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente.

I medici devono altresì denunciare all'Ufficiale Sanitario i casi, anche semplicemente sospetti, di lussazione dell'anca e le deformità congenite dell'apparato motore non rilevabili dalla nascita, non appena accertato lo stato di invalidità motoria, qualunque sia l'età del soggetto.

ART. 20 VENDITA DI OGGETTI SANITARI SU SUOLO PUBBLICO

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, o annunziate come tali, tanto di uso interno, quanto esterno, che rimangono di competenza delle farmacie, e nei casi di libera vendita, dei depositi di prodotti chimici, articoli sanitari e drogherie.

ART. 21 PIANTE OFFICINALI ED ERBORISTERIE

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

Chiunque intenda coltivare, raccogliere piante officinali indigene ed utilizzarle con preparazione industriale, deve conseguire il diploma di erborista, che viene rilasciato dalle scuole di erboristeria presso le Scuole di Farmacia Universitaria. Detto diploma che dà la facoltà di poter rivendere i prodotti stessi purchè ovviamente in possesso delle prescritte autorizzazioni, verrà registrato presso l'Ufficio d'Igiene in apposito registro.

Non è considerato erborista né raccoglitore chi distilli piante o ne tenga per uso proprio o della famiglia, senza farne commercio, in quantità non superiore a quella consentita dall'elenco, approvato con R.D. 26 maggio 1932.

Le piante officinali spontanee, soggette alle disposizioni di cui sopra sono le seguenti:

ACONITO = ADONICI = ANGELICA = ARNICA = ARTEMISIA = ASSENZIO GENTILE, =
MAGGIORE, PONTICO ALPINO, ROMANO = BARDANA = BRIORIA = CALAMO AROMATICO =
CAMOMILLA COMUNE = CARDOSANTO = CENTAUREA MINORE = CICUTA MAGGIORE =
COLCHICO = COLOQUINTIDE = DIGITALE = DULCAMARE = ELLEBORO BIANCO = ENULA
CAMPANA = ERBAROTA FARFARA = FALLANDRIO = FRANGULA = FRASSINO DA MANNA =
GENEPI = GENZIANA = GIUSQUIAMO = IMPERATORIA = ISSOPO = IVA = LAVANDA VERA,
LAVANDA SPIGO = LICOPODIO = LIMONELLA = LIQUIRIZIA = MELISSA = PINO MUGO = PSILLO
= POLIO MONTANO = SABINA = SAPONARIA = SCILLA MARITTIMA = SPINCERVINO =
STAFISAGRIA = STRAMONIO = TANACETO = TARASSACO = TIGLIO = TIMO VOLGARE =
VALERIANA.

CAPO IV VIGILANZA ZOOIATRICA

ART. 22 AUTORITA' ED ORGANI DI VIGILANZA

Il Sindaco, nel territorio del Comune, per la parte che gli compete, provvede alla vigilanza zootica con apposito personale.

Detto personale, a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, informa il Sindaco sull'andamento del servizio e su tutto quanto riguarda la salute e l'igiene degli animali del Comune in rapporto alla salute pubblica.

ART. 23 MACELLAZIONE ANIMALI

Per la macellazione degli animali bovini, equini, suini, ovini e caprini, il Comune esercisce un pubblico macello, di cui è Direttore il Veterinario condotto.

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

ART. 24 DENUNCIE DI MALATTIE INFETTIVE E DI MORTE DI ANIMALI

I veterinari esercenti nel Comune, i proprietari e detentori, a qualunque titolo, di animali domestici, nonché i conduttori di stallaggi o di stalle sono obbligati, a norma del Regolamento governativo di Polizia Veterinaria, a denunciare immediatamente al Sindaco, a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, qualunque caso di malattia infettiva del bestiame accertata o sospetta.

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

ART. 25
TRASPORTO ANIMALI MORTI

Avvenuta la constatazione della morte degli animali per parte dei veterinari condotti, questi debbono rilasciarne certificato sull'apposito modulo dell'Ufficio d'Igiene e gli animali stessi devono essere trasportati a cura e spese del proprietario alla sardigna comunale eccezione fatta per quelli morti in seguito a morva, carboncino ematico, sintomatico e rabbia, i quali non possono essere rimossi dal luogo, prima che l'Ufficio d'Igiene intervenga a dare le disposizioni del caso.

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

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

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

ART. 26
OPERAZIONI SU ANIMALI MORTI

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

ART. 27
MANDRIE E GREGGI

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

ART. 28
MERCATI DI BESTIAME

I mercati debbono essere tenuti nella località a ciò adibita dal Comune, con le norme sancite da apposito Regolamento Comunale e sotto la vigilanza del veterinario condotto.

La spedizione ed il ricevimento del bestiame hanno luogo, sempre con le norme contemplate nel suddetto Regolamento, esclusivamente alle stazioni delle ferrovie.

ART. 29
**PERMESSI PER PUBBLICI STALLAGGI E SCUDERIE, STALLE DI SOSTA, CASE DI CURA,
MASCALCIE E CIRCHI EQUESTRI**

Chi intenda attivare un esercizio di pubblico stallaggio o aprire scuderie destinate a servizio del pubblico, stalle per animali equini, case di cura zoiatrica e mascalcie e far funzionare circhi equestri, serragli e simili, deve ottenere l'autorizzazione comunale che viene concessa solo quando l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario, nel campo delle rispettive specifiche competenze, abbiano emesso parere favorevole.

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

ART. 30
MASCALCIE

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

- 1) che la mascalcia sorga al di fuori dell'agglomerato urbano;
- 2) che i locali siano provvisti, oltre che di pavimento impermeabile, di un numero sufficiente di porte e finestre per assicurare ampia e costante ventilazione, nonché della cappa di tiraggio o di altro impianto idoneo a dare sfogo al fumo;
- 3) che le dimensioni dei locali e la loro disposizione interna siano tali da impedire che gli animali riescano ad offendere la persona.

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

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

E' vietato introdurre animali affetti da malattie infettive.

TITOLO II
IGIENE DEL SUOLO E DELLE ABITAZIONI

CAPO I
SUOLO PUBBLICO E ACQUE SUPERFICIALI

ART. 31
DEPOSITO DI RIFIUTI SUL SUOLO PUBBLICO

E' vietato di spargere e di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili, o qualsiasi materiale di rifiuto lurido o nocivo. I materiali suddetti debbono essere ammassati oltre 500 mt. 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.

ART. 32
BATTITURA E SORVEGLIANZA DI OGGETTI

Sul suolo pubblico o aperto al pubblico è vietato di battere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico. Questa operazione è permessa soltanto nelle ore e nei luoghi indicati al successivo articolo 39.

ART. 33
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. 34
IMMISSIONE NEI CORSI D'ACQUA E NEI FOSSI STRADALI

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

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

E' vietato il disperdimento delle acque residuali delle industrie nelle falde acque sotterranee sia per mezzo di pozzi assorbenti sia con depositi nella superficie del suolo o in qualsiasi altro modo.

ART. 35
GETTITO DEI MATERIALI NEI CORSI D'ACQUA

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

ART. 36
DEFLUSSO DELLE ACQUE

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

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

E' pure vietato di sbarrare o altrimenti intercettare corsi d'acqua superficiale, anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione dell'autorità sanitaria comunale.

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

I proprietari o conduttore 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 d'uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto è disposto negli articoli che seguono, deve avere le pareti ed il fondo fatti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti e devono essere coperti per evitare lo sviluppo di insetti.

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

ART. 37
SCARICHI PUBBLICI

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

CAPO II
NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

ART. 38
NETTEZZA URBANA

La raccolta delle immondizie e delle spazzature a domicilio dei privati, come pure la nettezza del suolo pubblico saranno praticate in conformità allo speciale Regolamento vigente nel territorio comunale, tenuto conto delle prescrizioni e delle necessità igienico-sanitarie che disciplinano tale materia.

ART. 39
BATTIMENTO TAPPETI

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

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

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

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

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

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

Per le abitazioni che non hanno prospetto in cortili od anditi interni, lo scuotimento e spolveramento anzidetto sarà tollerato entro l'orario sopraindicato e lo stendimento della biancheria e dei panni da asciugare sarà consentito solamente nei luoghi e con le modalità stabilite dalla Giunta Comunale.

ART. 40
ACQUE LURIDE E RIFIUTI

In qualunque superficie di suolo pubblico, aperto al pubblico o privato, è vietato spargere acque sporche di qualsiasi provenienza, accumulare immondizie, rifiuti organici, prodotti chimici, letame e ogni altro rifiuto incomodo o nocivo, salvo le disposizioni riguardanti i terreni ad uso agricolo.

ART. 41
DEPOSITO DI IMMONDIZIE

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

Giornalmente i detentori delle immondizie hanno l'obbligo di consegnare agli appositi incaricati del servizio di ritiro le immondizie stesse con assoluto divieto di trattenerle a domicilio o nei locali delle botteghe, uffici, studi, ambienti aperti al pubblico o di consegnarle a terzi o comunque di utilizzarle per qualsiasi altro scopo.

I depositi d'immondizie, di ossa, residui di animali, prodotti chimici e altri materiali nauseanti, putrefattibili e pericolosi, potranno farsi soltanto in luoghi determinati dalla Autorità comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario e sempre a distanza di almeno 500 metri dall'abitato agglomerato e di metri 200 da ogni abitazione.

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.

ART. 42 VUOTATURA DEGLI IMMONDEZZAI

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

Di giorno resta vietato il transito dei veicoli carichi dei prodotti della vuotatura suddetta nelle vie dell'agglomerato urbano.

CAPO III PERMESSI PER COSTRUZIONI

ART. 43 DOMANDA PER LAVORI EDILIZI

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

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

I disegni (di cui un esemplare rimarrà presso l'Ufficio Tecnico, uno presso l'Ufficio d'Igiene, uno presso l'Ufficio Tecnico, uno presso l'Ufficio Imposte di consumo sui materiali da costruzione, ed il quarto verrà restituito) debbono in ogni caso essere presentati nella scala e formato richiesti dal Regolamento Edilizio.

Il Sindaco decide sulla domanda presentata, sentito il parere degli Uffici d'Igiene e Tecnico e della commissione edilizia.

ART. 44 RICOSTRUZIONE E RIATTAMENTI DI FABBRICATI ESISTENTI

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

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

ART. 45
VIGILANZA SULLE COSTRUZIONI E RICOSTRUZIONI

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

ART. 46
SCOLO DELLE ACQUE

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo e di drenaggio delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo e da ogni eventuale causa di umidità.

ART. 47
SPESSORE DEI MURI ESTERNI

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

Il loro spessore non deve essere inferiore a cm. 30 se costruiti in mattone, a cm.40 se costruiti in sassi o in pietrame.

Chi nella costruzione dei muri esterni voglia fare uso di altri materiali oltre a quelli accennati in questo articolo deve farne speciale menzione nella domanda e nella relazione di cui all'art.43. L'autorizzazione può essere data caso per caso.

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

ART. 48
AMPIEZZA DEI CORTILI

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

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

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

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

Allorchè, in arretrato rispetto ad uno o più lati del cortile, esistano muri di fabbrica che superino l'altezza dei lati stessi, il computo del cortile - colle norme e per gli effetti del presente articolo - si fa considerandolo esteso fino contro ciascuno dei detti muri di maggiore altezza.

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

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

Sull'ammissibilità di costruzioni nell'interno dei cortili delibera il Sindaco, udito il parere della Commissione edilizia e dell'Ufficio d'Igiene, determinando caso per caso le eventuali cautele per i locali destinati ad abitazione, che non devono in alcun modo essere ostacolati nelle ventilazioni ed illuminazioni naturali.

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

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

ART. 49 CORTILI SECONDARI

Fatta eccezione per le case a tipo polare, è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano, semprechè l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze oltre l'ingresso e gli accessori.

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

La normale minima misurata tra una finestra e il muro opposto deve essere di metri 4 se i muri prospicienti il cortile non superino metri 10 di altezza, di metri 4,50 se l'altezza è superiore a metri 16.

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

ART. 50 PAVIMENTAZIONE DEI CORTILI ED AREE LIBERE

Tutte le aree libere del suolo fabbricabile, spazi tra casa e casa, cortili coperti e scoperti, illuminatoi, anditi, ecc., dovranno essere lastricati, ovvero pavimentati con piastrelle di cemento o simili, e con battuto di cemento, o di asfalto, a meno che abbiano una superficie doppia di quella regolamentare; nel qual caso dovranno essere lastricati almeno per un'area corrispondente a quella del cortile regolamentare ed avere un marciapiede, largo almeno un metro e venti; lungo i muri delle case, la restante area sarà sistemata a giardino. In ogni caso devesi provvedere al regolare scolo delle acque meteoriche.

ART. 51 VICOLI E PASSAGGI PRIVATI

Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili. I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale, le cantine e in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni e menomare la areazione naturale.

Negli stessi ambienti è vietato esercitare o tenere industrie, laboratori, botteghe artigiane, magazzini, depositi di sostanze varie, accumuli di materiale e tutto ciò che possa sollevare polvere, gas, odori, emanazioni, diminuire in qualsiasi modo l'aria a disposizione degli ambienti o l'aerazione ed illuminazione naturali; del pari

è vietato ricoprire a qualsiasi altezza gli spazi interposti alle abitazioni, i cortili, le corti interne e simili con vetrate o con qualsiasi altro mezzo.

ART. 52
PULIZIA DEGLI SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

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

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

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

ART. 53
PULIZIA E RISANAMENTO DELLE CANTINE

E' vietato gettare, spandere, far deposito di immondizie solide o liquide di qualunque genere e di qualunque origine, nelle cantine delle case di abitazione o di edifici a qualunque origine, nelle cantine delle case di abitazione o di edifici a qualunque uso destinati.

Solo in casi eccezionali, su domanda degli interessati e sempre al di fuori degli aggregati di popolazione, potranno essere fatte concessioni per deposito d'immondizie, su conforme parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

E' fatto divieto di gettare le immondizie solide o liquide dal suolo pubblico stradale o dal suolo privato nelle cantine degli edifici attraverso le finestre, grate, bocche d'aria, vespai delle cantine stesse o per qualsiasi altra via.

Tutte le aperture su strada pubblica o privata delle cantine, dovranno essere munite di fitta rete metallica atta ad impedire l'ingresso di mosche, zanzare; insetti i più vari e di immondizie accumulate presso la rete stessa.

Le cantine dovranno sempre essere tenute in uno stato di pulizia accurata, sgombra di ciò che non sia di immediata utilità e necessità, facendosi divieto di tenervi o mantenervi materie putrescibili, liquami, materiali inerti o di accumulo, rottami di qualunque specie, materiale vecchio e simili; le cantine saranno pavimentate con materiali o gettate impermeabili.

Qualunque emanazione odorosa di qualunque specie ed origine dovrà essere evitata; vietata la coltivazione di semi, piante, l'allevamento di animali, di depositi a carattere industriale o commerciale. Tutte le cantine dovranno essere risanate, oltrechè colle ordinarie pratiche di pulizia, col costante svuotamento, canalizzazione, drenaggio, deflusso regolare dei liquidi, sia di rifiuto, sia a pluviali o superficiali, sia risalenti da falde acque del sottosuolo.

CAPO IV
DEMOLIZIONI DEGLI EDIFICI E MATERIALE DA COSTRUZIONE

ART. 54
PERMESSO PER DEMOLIZIONE DI FABBRICATI

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

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

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

ART. 55 DEPOSITO DI MATERIALI DI DEMOLIZIONE

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

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

Quando però detti terreni e materiale fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero puzzolenti dovranno essere trasportati immediatamente.

ART. 56 IMPIEGO DI MATERIALI DI DEMOLIZIONE

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

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

ART. 57 PRECAUZIONI PER COSTRUZIONI E DEMOLIZIONI

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

I cantieri devono essere isolati mediante opportune recinzioni. I materiali di demolizione devono essere fatti scendere previa bagnatura ed a mezzo di apposite trombe chiuse o di recipienti, al fine di evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperti al pubblico potranno effettuarsi solamente previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

CAPO VII LOCALI D'ABITAZIONE

ART. 58 LOCALI SOTTERRANEI

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

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

Il pavimento e le pareti dovranno essere efficacemente difesi contro l'umidità e dotati di finestre a prentesi all'aria libera, delle dimensioni complessive di almeno 1/10 della superficie del pavimento.

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

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

- a) altezza minima tra il pavimento ed il soffitto di mt.3;
- b) sopraelevazione minima pari alla metà della loro altezza dal piano del marciapiedi o dal livello del cortile;
- c) intercapedine ventilata e fognatura larga non meno di cm.50 intorno ai muri esterni a partire da un piano inferiore di cm.30 dal piano del pavimento interno;
- d) vespaio ventilato sotto il pavimento, di un'altezza minima di mt. 0,40;
- e) vani di finestra di una superficie minima di aria e luce pari ad 1/8 della superficie del vano.

ART. 59 LOCALI A PIANO TERRENO

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

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

I vespai devono avere le aperture di ventilazione protette da griglie, in modo da impedire la penetrazione agli insetti, topi ed altri animali.

ART. 60 ALTEZZA DEGLI AMBIENTI

L'altezza minima degli ambienti destinati ad abitazione a piano terreno dev'essere di mt. 3,50 anche quando sopra ad essi non esistano altri piani per abitazione.

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

Per i sottotetti destinati ad abitazione, a tetto orizzontale, l'altezza non può essere inferiore a m.2,50, mentre per i sottotetti inclinati il punto più basso non deve essere inferiore a mt.1,80.

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

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

ART. 61 SOFFITTE ABITATE

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

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

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

ART. 62 AMPIEZZA DELLE FINESTRE

Tutti gli ambienti per abitazioni devono essere abbondantemente aerati ed illuminati e comunicare, almeno con una finestra, direttamente con l'esterno. Le finestre devono avere una superficie non inferiore a 1/10 di quella del pavimento e, quando vi sia una sola finestra, questa non deve avere una luce inferiore a mq.1,80.

Per le soffitte è tollerata una ampiezza di luce delle finestre 1/15 della superficie del pavimento e, quando l'ambiente abbia una finestra sola, non minore di cm.1,40. Per gli ammezzati è tollerata una ampiezza di luce delle finestre di 1/8 della superficie del pavimento. Però se l'ammezzato ha le finestre sotto i portici, l'ampiezza complessiva di queste deve essere non inferiore ad 1/5 della superficie del pavimento.

ART. 63 SUPERFICIE DEGLI AMBIENTI

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

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

Nei locali destinati ad abitazione permanente (come camere da dormire) o come laboratori e anche come uffici pubblici e privati, dovranno assegnarsi almeno cm. 8 per ogni fanciullo fino a dieci anni di età e cm.15 per ogni persona di età superiore ai dieci anni.

ART. 64 MANUTENZIONE E PULIZIA DEI LOCALI

I locali di abitazione compresi ingressi, scale, vani a comune, debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia, piana, impermeabile, e costruiti con materiale non polveroso. Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e pulizia.

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile. Sempre che non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta purchè non contenga colori nocivi; negli altri casi, saranno imbiancate a calce o comunque ritoccate o ripulite, almeno ogni due o tre anni.

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

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

ART. 65
SCALE

Le scale debbono essere ben arieggiate, illuminate direttamente dall'esterno e conservate in buono stato di manutenzione. Le pareti fino ad un'altezza di m. 1,50 devono essere rivestite di materiale di facile pulitura e lavatura.

E' vietata sulle scale l'apertura di finestre destinate ad illuminare cucine e lastrine.

ART. 66
CAMINI, FUMAIOLI

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

Tutti i camini delle cucine siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere protetti da cappa che conduca i prodotti della combustione a canne murarie prolungate fino al tetto e terminate con solidi fumaioli, i quali debbono sporgere dalla copertura almeno 1 metro, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario a giudizio del Comune, perché l'esalazioni ed il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericoli agli edifici vicini.

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

Sono assolutamente vietate le valvole che chiudono ogni comunicazione fra focolare e canne dei camini.

ART. 67
CANNE FUMARIE E CALORIFERI

Nelle case di nuova costruzione ogni camino deve avere una canna impermeabile e fatta in modo che se ne possa praticare la pulitura meccanica senza bisogno di far percorrere la gola dello spazzacamino.

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

I caloriferi ad aria calda devono essere alimentati da aria presa direttamente dall'esterno, non però dalla pubblica via. La bocca di presa dev'essere munita di reticella metallica. Se la bocca di presa è collocata nello spessore di un muro perimetrale essa dev'essere all'altezza di metri due dal piano del cortile e del giardino; se è collocata al piano del suolo dev'essere situata il più lontano possibile da altri muri e protetta, per mezzo di ripari vegetali o artificiali, dal pulviscolo proveniente dalla scopatura del cortile, dei balconi o dallo sbattimento dei panni.

Gli apparecchi a gas dovranno essere muniti di un segnalatore efficiente che sia in grado di dare l'allarme quando il mezzo di riscaldamento si spegna in maniera inavvertita e comunque non comandata. Una canna fumaria sarà installata obbligatoriamente a cura degli stessi installatori in casi di impianto di scaldabagno a gas.

ART. 68
CONTROLLO DEI FUMI E DELLE ESALAZIONI

L'esercizio dei camini, focolari, fumaioli continui o occasionali e di ogni altro impianto, apparecchio che possa svolgere o produrre fumo, polvere, nebbie, fuliggine, gas e vapori nocivi è sottoposto al controllo dell'Ufficio d'Igiene, avuto riguardo ai pericoli, danni e molestie che possono derivare al pubblico. I camini, comunque, non devono emettere fumi di densità superiore al n.2 della scala Ringelmann per un tempo maggiore di 10 minuti primi durante la carica e la pulizia del focolare o per un insieme di emissione di durata complessiva non superiore a 10 minuti primo in un'ora.

ART. 69
CASE POPOLARI E POPOLARISSIME

Sono qualificate popolari o popolarissime quelle case ad uso abitazione costruite con sobrietà di decorazioni, con limitata ampiezza degli appartamenti (massimo tre camere cucina) con modestia di finimenti, così da apparire effettivamente adeguate ad inquilini le cui ristrettezze economiche impongono e legittimano esigenze minime.

Dette abitazioni devono sorgere solo al di fuori della cinta dei viali di circonvallazione e mai in fregio ad arterie stradali di importanza; ciò per esigenze estetiche e di areazione in rapporto alla menomata cubatura degli ambienti. In ogni caso la qualifica di case popolari o popolarissime deve essere riconosciuta e dichiarata a giudizio inappellabile del Sindaco.

Per le case qualificate popolari o popolarissime è consentita per gli ambienti di abitazione di tutti i piani un'altezza minima di metri 2,80 ed una superficie minima di mq.8.

Per quanto non disposto dalle leggi speciali in materia, si applicano le norme del presente Regolamento.

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

ART. 70
PERMESSO DEL SINDACO

Oltre all'autorizzazione richiesta dalla legge di P.S. chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, di pensioni, di locande, di dormitori e di qualsiasi altro luogo per dare alloggio o ricovero anche temporaneo, deve ottenere una speciale autorizzazione dal Sindaco, che è rilasciata su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario secondo le prescrizioni del R.D. 24 maggio 1925; n.1102 e del R.D. 27 luglio 1934, n.1265.

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

L'autorizzazione comunale di cui al primo comma del presente articolo è prescritta altresì ai sensi della legge 16 giugno 1939, numero 1112 per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite, ai quali pure si estendono, in quanto applicabili le norme del presente capo.

ART. 71
CAMERE D'ALBERGO

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione le camere da letto devono avere una cubatura di almeno trenta metri per persona.

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

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

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

ART. 72
LATRINE E BAGNI

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

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

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

ART. 73
INFERMERIA D'ALBERGO

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

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

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

ART. 74
SPUTACCHIERE

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

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

ART. 75
BIANCHERIA ED ARREDAMENTI

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

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

Le suppellettili di cucina e da tavola devono essere di sostanza innocua con assoluta esclusione di quelle indicate all'art. 378 del presente Regolamento.

ART. 76
PERSONALE

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

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

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

ART. 77 **ABITAZIONI COLLETTIVE**

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

a) dormitori disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di 25 mc. di spazio ed ogni ragazzo non meno di 20 mc. oltre a quanto prescrivono i comma a), b) e c) dell'art. 100. Nei dormitori devono esservi mezzi opportuni per una conveniente ventilazione.

c) un locale speciale per i bagni;

d) un locale separato per infermeria;

e) un locale isolato per accogliervi individui che eventualmente ammalino di malattia contagiosa.

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

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

ART. 78 **LABORATORI**

Indipendentemente da tutte le altre condizioni che saranno imposte dal Comune nell'esercizio delle industrie insalubri, agli effetti dell'art. 216 della legge sanitaria (T.U.) e degli artt. 93, 102, 101 e 105 del Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901 e del Regolamento generale sull'igiene del lavoro 14 aprile 1927, n. 503, i locali da lavoro nei quali si esercita una qualsiasi industria, dovranno, avere cubatura e superficie proporzionata al numero di operai che vi sono impiegati, in ogni caso mai inferiore ai 10 mc. ed a 2mq per individuo, avere assicurate conveniente ventilazione ed illuminazione, essere dotati di latrine proprie, di acqua potabile in quantità abbondante (di condotto ove esista) e di tutto l'occorrente per i primi soccorsi d'urgenza in caso di infortunio, di lavabi con erogazione in serie, di spogliatoi ed all'occorrenza di refettori e di dormitori proporzionati al numero degli operai ed in doppio reparto quando vi sia maestranza mista.

Negli stabilimenti in cui lavorino più di cinquanta operaie, vi sarà la camera di allattamento. Nell'interno dei locali dovrà esservi erogazione di acqua potabile mediante rubinetti a zampillo ed inclinati con relativa vaschetta di scarico regolamentare.

Negli stabilimenti con più di 200 operai dovrà esservi una camera per il pronto soccorso, con letto a barella e coi medicinali necessari per i soccorsi di urgenza per il servizio medico.

ART. 79 **ESERCIZIO LABORATORI**

Senza pregiudizio delle norme stabilite per le industrie insalubri per le altre speciali industrie, non è permesso esercitare nel territorio del Comune opifici o laboratori ed industrie di qualsiasi genere senza la licenza del Sindaco, che la rilascerà solo quando l'Ufficiale Sanitario abbia accertato che siano osservate tutte le norme igieniche prescritte dalle leggi regolamentari.

ART. 80 **DORMITORI ED ABITAZIONI TEMPORANEE PER OPERAI**

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

ART. 81
REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI E DEI LOCALI DI RIUNIONE

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

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

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

Le finestre delle latrine e delle anti-latrine e del locale ove trovasi gli orinatoi devono essere provviste di rete metallica a fitte maglie.

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

Nelle sale cinematografiche, oltre il numero di spettatori corrispondente ai posti da sedere, non possono essere ammesse altre persone in numero superiore a due per metro quadrato della superficie delle corsie laterali e posteriori.

Negli intervalli degli spettacoli, quando è possibile, deve provvedersi alla ventilazione aprendo temporaneamente porte e finestre per la determinazione di correnti d'aria e facendo azionare tutti gli impianti installati per tale scopo (ventilatori, compressori d'aria ed ozonizzatori deodoranti).

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

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

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

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

ART. 82
PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

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

Almeno due giorni per settimana (martedì e sabato) i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonee soluzioni disinfettanti. La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre, etc., deve essere compiuta preferibilmente con pompe aspiratrici, o in mancanza di queste, con stracci leggermente umidi di soluzione disinfettante.

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

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese 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 apposite pompe.

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

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

ART. 83
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, etc. con vaschette sottostanti muniti di solo scarico di fondo, che dovrà rimanere costantemente aperto.

In vicinanza immediata della vaschetta di lavaggio dovrà essere sempre tenuto un recipiente di capacità adeguata al bisogno, contenente soluzione di carbonato di soda al 5% da rinnovarsi secondo il bisogno, nel

quale dovranno immergersi i recipienti soprannominati, appena ritirati dal consumatore che ne ha fatto uso, prima di procedere alla loro lavatura.

ART. 84
PULIZIA DEI PUBBLICI ESERCIZI E LOCALI DI RIUNIONE

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

ART. 85
CUCINE

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

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

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

Il pavimento deve essere impermeabile.

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

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

L'illuminazione artificiale dev'essere abbondante e distribuita razionalmente.

ART. 86
ACQUA

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

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

ART. 87
STOVIGLIE

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

ART. 88
PERSONALE DELLE CUCINE

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

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

ART. 89
SCANSIE

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata nelle locande, trattorie, etc. debbono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate con lastre di materiale che rendano facile la pulizia. Tali scansie debbono essere alte dal suolo quanto è necessario

perché chiunque entri nella cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi. I generi alimentari facilmente alterabili debbono essere custoditi in apposito refrigerante.

ART. 90 CHIUSURA DI ESERCIZI PUBBLICI

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

ART. 91 CAMPI DI GIOCO, ARENE, STADI, LUOGHI DI ESERCITAZIONE GINNICA E SPORTIVA

I campi di gioco scoperti, le arene, i luoghi di esercitazione ginnica e sportiva, gli stadi ed ogni altro impianto per manifestazione di carattere pubblico o sociale, oltrechè conformi alle orme emanate dagli enti dello sport legalmente riconosciuti, devono rispondere alle norme del presente capo, in quanto applicabili, ed a criteri di sufficienza igienica e sicurezza per l'integrità fisica dei partecipanti e spettatori, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene. In essi vi saranno vie di accesso e di deflusso che non causino intralcio, separate per il pubblico, per gli sportivi, per gli animali e per gli attrezzi necessari, sarà vietato l'impianto di ostacoli fissi non abbattibili garantendo intorno ad essi una zona di rispetto adeguata.

Il piano di pavimento dei campi non dovrà, di massima, risultare polveroso e sarà privato di asperità, affioramento di rocce, di materiale sparso di qualunque natura capace di offendere o di ferire una azione meccanica o chimica.

Vi saranno altresì fornitura di acqua potabile con zampilli e di servizi igienici, distinti per il pubblico e per i partecipanti alle gare.

Gli impianti avranno locali sufficienti per un pronto soccorso attrezzato, accessibile per vie diverse, con barella ed altro materiale il cui elenco sarà approvato dall'Ufficio d'Igiene ed affisso nell'ambulatorio. Un locale a sé isolerà i bisognosi di soccorso in attesa del trasporto al luogo di cura.

ART. 92 FARMACIE, DEPOSITI DI PRODOTTI CHIMICI ED ARTICOLI SANITARI, AMBULATORI.

Le farmacie ed i depositi all'ingrosso ed al minuto dei prodotti chimici ed articoli sanitari, salvo in ogni caso quanto stabilito per le farmacie dalle leggi e dai regolamenti sanitari, debbono conformarsi alle disposizioni locali e cioè essere allacciati alla rete degli acquedotti comunali, ove esista, altrimenti di acqua riconosciuta sicuramente potabile; debbono convogliare tutte le acque di rifiuto dei rubinetti, lavandini, latrine, ecc. nella rete comunale della fognatura ove esista o i pozzi neri a perfetta tenuta; i locali devono corrispondere altresì a tutte le norme di igiene edilizia recate dal presente Regolamento ed essere dotati dei recipienti metallici di prescrizione per la tenuta dei materiali di rifiuto e delle immondizie.

Nell'esercizio della loro attività sarà curata la massima pulizia e nettezza ed evitato tutto ciò che possa rappresentare pericolo per le case e gli abitanti vicini.

Le stesse norme sono estese agli ambulatori medico-chirurgici pubblici e privati, case di cura, ospedali, guardie mediche e ostetriche, posti di pronto soccorso e simili; per tutti resta obbligatorio il trattamento contro le mosche sia con mezzi meccanici che con sostanze moschicide.

CAPO IX
STABILIMENTI BALNEARI, PISCINE, ALBERGHI DIURNI, LATRINE PUBBLICHE E
LAVANDERIE.

ART. 93
STABILIMENTI BALNEARI, PISCINE, ALBERGHI DIURNI

Gli stabilimenti balneari, le piscine e gli alberghi diurni debbono soddisfare a tutte le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza, per l'igiene e la nettezza sia nei riguardi dell'acqua da bagno, sia per i locali che per l'arredamento, la lavatura, la sterilizzazione delle biancherie. Debbono essere provvisti di latrine, in numero non inferiore ad una per ogni 10 camerini e di un numero adeguato di lavandini.

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

L'acqua da usarsi per i bagni sarà quella degli acquedotti comunali, semprechè la zona sia servita dalla rete pubblica di distribuzione, altrimenti dovrà essere riconosciuta pura e non inquinabile dall'Ufficio di Igiene.

I rifiuti liquidi dovranno essere convogliati esclusivamente nella fognatura dinamica cittadina, in mancanza sarà autorizzato, se possibile altro mezzo di smaltimento a giudizio dell'Ufficio di Igiene.

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

ART. 94
CAMERINI

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

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

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

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

ART. 95
VASCHE DA BAGNO

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

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

ART. 96
LATRINE PUBBLICHE

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

ART. 97
LAVANDERIE

Chi vuole attivare una lavanderia o un lavatoio o comunque lavare abitualmente ad uso terzi, deve inoltrare domanda all'autorità comunale per averne l'autorizzazione.

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

I locali devono essere sempre tenuti con la massima nettezza.

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

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

I locali di ripostiglio provvisorio della biancheria sporca saranno autorizzati, dietro domanda, solo alla periferia della città, e risponderanno di massima alle esigenze previste per i depositi di cenci.

Il personale addetto alla lavatura sarà sottoposto alla vaccinazione antitifida, e dovrà risultare, da visita dell'Ufficiale Sanitario, esente da malattie contagiose o comunque trasmissibili.

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

I lavatoi devono essere forniti di acqua potabile, soltanto.

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

ART. 98 DIVIETI DI LAVARE

Rimane assolutamente vietato di lavare nei canali che attraversano l'agglomerato urbano ed in generale nelle acque luride o comunque inquinate.

E' vietato altresì lavare nei lavatoi pubblici o a comuni effetti che, avendo serviti ed ammalati di malattia contagiosa, debbono essere preventivamente disinfettati.

CAPO X° ACQUE POTABILI

ART. 99 VIGILANZA SULLE ACQUE

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

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

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

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

Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifida.

ART. 100 CONDUTTURA PUBBLICA

Nessuna casa può essere dichiarata abitabile o data in tutto o in parte in affitto, se non sia fornita di una quantità di acqua riconosciuta in qualsiasi momento sufficiente e potabile dall'Ufficio d'Igiene; per le parti del territorio comunale, prive di conduttori e di acqua condotta, l'acqua sarà di pozzo tubolare semprechè possibile; nel restante territorio, per un quantitativo di acqua degli acquedotti comunali non inferiore a litri cinquanta per persona e per giorno.

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

Deve ritenersi nel raggio di distribuzione dell'acqua della condotta, lo stabile, che trovisi dentro una rete di vie, comprese nel piano regolatore e disti, in linea retta ed orizzontale, non più di 300 metri dalla più vicina tubatura pubblica.

così pure nelle strade suburbane e rurali, esterni al tracciato del piano regolatore, uno stabile sarà considerato nel raggio di distribuzione della condotta, quando disti, in linea retta orizzontale, non più di metri 300 dalla più vicina tubatura pubblica.

Salvo per i casi di guasti accidentali o riparazioni ecc. nella tubatura di distribuzione è vietato ai proprietari ed ai loro rappresentanti di togliere e di menomare, in qualsiasi modo, il libero afflusso dell'acqua agli inquilini, sia di giorno che di notte.

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

Per le case non ancora provviste di fognatura, il quantitativo di acqua sarà transitoriamente tollerato in litri 30 giornalieri per persona.

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

ART.101 ACQUA NELLE CASE

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

I tubi di distribuzione e di scarico (che saranno in ferro, in ghisa, tollerati quelli di piombo ordinario solo per le ultime diramazioni) delle acque per uso potabile non dovranno avere contiguità con quelle per la distribuzione o scarico delle acque per le latrine.

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

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

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

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

I contravventori inoltre, saranno soggetti ad ammenda, fino al doppio della somma occorrente per l'esecuzione dei lavori.

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

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

ART. 102 POZZI

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

Detti pozzi devono essere:

- a) ubicati possibilmente a monte delle abitazioni, a distanza non inferiore a metri 50 da stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento;
- b) costruiti in tubi di cemento o in buona parte muraria con parati intonacate a cemento dello spessore di almeno 2 cm..

Il rivestimento di cemento deve raggiungere lo strato acquifero, ad una sufficiente profondità dal livello minimo della falda acqua.

- c) chiusi con manufatto ben costruito e muniti di pompa per l'attingimento;
- d) circondati da una pedana di protezione, in cemento, nel raggio di almeno metri 2, con adatta pendenza verso l'esterno del perimetro della zona.

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

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

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

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

ART.103 CHIUSURA DEI POZZI

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

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

ART. 104 CISTERNE

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

Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile. Perciò la costruzione deve essere autorizzata con le modalità stabilite dall'art.101 e l'acqua deve essere riconosciuta potabile dall'Ufficio d'Igiene.

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

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

ART. 105 FONTANELLE

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

ART. 106 PROTEZIONE DEGLI ACQUEDOTTI, POZZI E CONDUTTURE DI ACQUE

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

Le condutture degli acquedotti a bassa pressione avranno al di sopra una zona di protezione della larghezza di mt. ,350 che dovrà essere limitata con appositi segnali. La zona di proprietà comunale deve essere lasciata libera ed incolta. Vi sarà vietato ogni deposito di concime e di materiale putrescibile.

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

E' vietato di alterare o guastare in qualsiasi modo gli acquedotti e le loro dipendenze, nonché di praticare abusive prese d'acqua. I guasti e le prese abusive saranno riparati a spese degli autori senza pregiudizio delle ulteriori azioni penali. Nella immediata vicinanza delle fontanelle e delle pompe di uso pubblico è vietato il lavaggio della biancheria sporca, il lavaggio delle verdure e il getto delle immondizie.

E' vietato l'accumulo di letame o di materie putrescibili per un raggio di 15 metri attorno ai pozzi di uso pubblico.

E' pure vietato in questa zona il lavaggio delle biancherie.

CAPO XI
STALLE E RIMESSE ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI

ART. 107
PERMESSI PER STALLE

Per costruire una stalla e rimetterne in uso una già abbandonata nel territorio comunale, non compreso entro i confini di cui al successivo art.108 si deve chiederne l'autorizzazione al Sindaco che, dietro parere dell'ufficiale sanitario o del Veterinario per le rispettive specifiche competenze, può negarla o può concederla con le prescrizioni che si rendano necessarie caso per caso.

ART. 108
LOCALITA' IN CUI E' VIETATA LA COSTRUZIONE DI STALLE

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

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

Nella zona periferica, specie se trattasi in località appartata ed a seconda del risultato degli accertamenti fatti di volta in volta dall'Ufficio d'Igiene, potrà essere fatta dal Sindaco eccezione a tale divieto, quando se ne riconosca la necessità o la convenienza. L'esercizio funzionerà con l'osservanza stretta delle norme che saranno fissate di volta in volta per garantire la salubrità delle abitazioni prossime.

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

ART. 109
CONDIZIONI DELLE SCUDERIE E DELLE STALLE

Le scuderie e le stalle devono normalmente essere isolati e distanti non meno di 30 mt. dalle abitazioni. Quelle già annesse alle case non devono mai avere comunicazione diretta cogli ambienti abitabili.

Le stalle devono avere una altezza non inferiore a mt.3,60 ed una cubatura di mt. 30 per ogni capo di bestiame; debbono essere coperte con volta o con altra copertura incombustibile e provviste di grandi finestre contrapposte per la necessaria aerazione ed illuminazione, munite di reticelle meccaniche contro le mosche.

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

Le mangiatoie, le rastrelliere, gli abbeveratoi ed il rivestimento delle pareti devono essere fatti con materiale atto ad essere lavato e all'occorrenza disinfettato; in particolare, le mangiatoie, saranno in muratura rivestite di cemento a forte presa, e reso liscio; le rastrelliere saranno metalliche, gli abbeveratoi, costruiti con tutte le regole dell'igiene, saranno adeguati al numeri dei capi di bestiame e separati fra loro. Per l'abbeveramento, pulizia e lavaggi, vi dovrà essere abbondante dotazione di acqua degli acquedotti comunali.

Nelle pareti il materiale impermeabile e lavabile deve elevarsi ad un'altezza non minore di 2 mt.. Al di sopra le pareti devono essere intonacate a calce ed imbiancate e così pure il soffitto.

I pavimenti devono essere sempre impermeabili, con gli scoli inclinati verso la fogna e raccordati alle pareti e queste fra loro. I fognoli per l'immissione delle urine nelle fogne a perfetta tenuta 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 un custode; né 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 ed è vietato tenervi deposito di letami in modo da recare il minimo incomodo possibile al vicinato.

ART. 110 LETAMAI

Ogni stalla deve essere dotata di letamai.

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

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

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

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

ART. 111 VUOTATURA DEI LETAMAI

La vuotatura dei letamai e dei pozzetti per le urine ed il loro trasporto deve farsi osservando le disposizioni dell'art.42.

Dovendosi procedere a detta vuotatura in stalle situate presso le vie e piazze del suburbio e dei centri abitati e dovendo percorrere necessariamente le medesime, il carico del trasporto devono effettuarsi nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e le otto dall'ottobre a tutto febbraio e della mezzanotte alle sei negli altri mesi.

ART. 112 ALLEVAMENTI DI BOVINI, SUINI ED OVINI

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

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

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

ART. 113 DEPOSITI DI POLLAME VIVO E DI ALTRI PICCOLI ANIMALI

I depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali a scopo d'industria e di commercio e di allevamenti domestici di polli, piccioni, conigli etc. annessi alle case di abitazione, devono essere autorizzati dal Comune, dietro domanda scritta dell'interessato e sul parere dell'Ufficiale Sanitario; saranno prescritti di volta in volta i mezzi necessari ai fini del trattamento contro le mosche.

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

- a) le pareti di pollai e delle colombaie debbono essere levigate con gli spigoli arrotondati; il pavimento impermeabile, suscettibile di lavaggio, e coperto di uno spesso strato di sabbia che dovrà essere periodicamente rinnovata; i posatoi ed i nidi sospesi e separati dei muri a mezzo di isolatori atti ad impedire la circolazione dei parassiti;
- b) Le conigliere debbono essere provviste di sottofondo di zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso una doccia, la quale condurrà le 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.

Restando comunque vietati i depositi suddetti a qualunque titolo e gli allevamenti domestici nel capoluogo, e, in genere nei centri abitati.

ART. 114 DIVIETO DI TENERE STALLE NELL'AGGREGATO URBANO

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

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

ART. 115 DEPOSITI ESERCIZI DI VENDITA DI ANIMALI

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

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

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

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

ART. 116 PULIZIA DI ANIMALI E VEICOLI

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

ART. 117 RIMESSE

Le rimesse per deposito di vetture di qualsiasi veicoli e per la pulizia di questi, devono essere provviste di pavimento impermeabile, di zoccolo ugualmente impermeabile e facilmente lavabile, alto almeno mt. 2; di

abbonante acqua pura, di scoli per le acque di lavaggio, muniti di pozzetto di decantazione e di sifone a chiusura idraulica.

CAPO XIII FOGNATURA DOMESTICA

ART. 118 PERMESSI PER FOGNATURA

Nessun lavoro di riparazione, costruzione e modificazione della fognatura domestica è permesso se non con l'approvazione del Sindaco, che, sentiti gli uffici di Igiene e Tecnico, fa la concessione solo quando risulti, anche da progetti particolareggiati, la ottemperanza alle disposizioni del presente Regolamento, di quelle edilizie e di quello speciale per la fognatura nera.

ART. 119 ALLACCIAMENTO DEGLI STABILI ALLA RETE DELLA FOGNATURA

Tutti i proprietari di stabili o di appartamenti debbono eseguire l'allacciamento dei propri stabili o appartamenti, alla rete della fognatura urbana, semprechè gli stabili stessi fronteggino, anche solo in parte, una via o spazio pubblico o privato percorso da un canale di fognatura urbana ai sensi e con le modalità del Regolamento locale per la fognatura nera.

Ogni ristorante, trattoria, osteria, bar, caffè, esercizi pubblici in genere, alberghi, teatri, cinematografi, circoli, luoghi di pubblico convegno, officine, fabbriche e laboratori di qualunque genere, uffici pubblici e privati purchè aperti al pubblico, scuole, istituti di qualunque grado, collettività in genere e simili, saranno dotati di un adeguato numero di latrine, che verranno allacciate alla rete della fognatura pubblica, ove esista, o munite di pozzi neri a perfetta tenuta.

Nell'esecuzione delle opere di cui sopra, gli interessati non sono dispensati dal procurarsi gli speciali permessi che siano, nei singoli casi prescritti dai Regolamenti in vigore.

Nei casi di condominio di uno stesso stabile o in circostanze particolari, gli stabili vicini, il condomino è obbligato a permettere al condomino o all'inquilino, il passaggio, la costruzione, lo spostamento, il restauro attraverso proprietà comuni o del condominio dei canali della fognatura.

Tutte le latrine esistenti nel territorio del Comune, non potranno per alcun motivo essere soppresse, e, ove esiste la fognatura, verranno allacciate alla stessa, secondo le modalità di cui sopra. In casi del tutto eccezionali, ove le circostanze lo giustificino, gli interessati che desiderano sopprimere latrine devono fare regolare domanda al Sindaco che potrà permetterne la rimozione, dietro conforme parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

In caso di inadempienza alle norme di cui sopra, si procederà all'esecuzione dei progetti e delle opere da parte del Comune a maggiori spese del proprietario inadempiente, con le forme e modalità di legge.

I contravventori inoltre, saranno soggetti a multe fino al doppio della somma occorrente per l'esecuzione dei lavori.

ART. 120 NUMERO DELLE LATRINE E DEGLI ACQUAI

I fabbricati di nuova costruzione o riattati devono avere un numero di latrine e di acquai corrispondente a quello degli appartamenti. Le latrine e gli acquai non possono essere costruiti fuori dei singoli appartamenti o su terrazzi o a sbalzo o in modo da sporgere dai bracci di fabbrica.

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

ART. 121 DIMENSIONI, AERAZIONE ED ILLUMINAZIONE DELLE LATRINE

Le latrine debbono avere dimensioni non inferiore a mq. 1, con il lato minore non inferiore a mt.1,00, pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di metri due, di materiale impermeabile di facile lavatura.

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

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

Devono essere abbondantemente ventilate ed illuminate per mezzo di aperture, di dimensioni non inferiore a mq. 0,80 di luce libera, che comunichino direttamente ed esclusivamente con l'esterno della casa e non mai con ambienti di abitazione, passaggi interni, cucine e coi vani delle scale e preceduti da anti-lastrina aerata ed illuminata.

L'obbligo dell'anti-lastrina non sussiste qualora la superficie del pavimento della latrina non sia inferiore a mq. 4,50 e la finestra misuri almeno mq. 1,00 di luce libera.

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

ART. 122 SISTEMI DI LATRINE

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

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

ART. 123 CONDUTTURE DI SCARICO DELLE LATRINE

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

Saranno, di regola, verticali e prolungate sopra il tetto della casa e coronate da mitra ventilatrice e disposte o costruite in modo da non recare danno o incomodo al vicinato.

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

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nella fognatura senza che siano passati, all'uscita dei fabbricati, attraverso ad un sifone a perfetta chiusura idraulica. Nei tratti di condotte di lunghezza maggiore di m.15, saranno intercalati pozzetti di ispezione.

Le condutture e le fognature private di raccolta dei materiali luridi dei fabbricati debbono essere tenute separate da quelle che servono per il solo scarico delle acque pluviali e che immettono nei canali bianchi stradali.

ART. 124
CONDOTTI DI ACQUAI, BAGNI, ECC..

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

Gli scarichi degli acquai, lavandini, bagni e di qualsiasi acqua di rifiuto, potranno avere tubi distinti, oppure essere uniti ai condotti verticali dei cessi. In entrambi i casi, però, dovranno essere provvisti di chiusura idraulica a doppia ispezione e ad azione continua da collocarsi almeno 20 cm. al di sotto degli acquai o lavandini o simili e prima dell'innesto col tubo discendente di scarico.

I tubi di scarico delle latrine, degli acquai, o lavandini, delle tinozze per bagno, degli orinatoi o di ogni altro smaltitoio di acqua domestica; devono essere muniti di chiusura idraulica dotata di tubo di ventilazione, ispezionabile, oppure di altra chiusura idraulica dotata di tubo di ventilazione, ispezionabile, oppure di altra chiusura equivalente, atta ad evitare qualsiasi esalazione.

Uguale cautela dovrà sempre adottarsi per qualsiasi bocca d'immissione, la quale della proprietà privata comunichi con canali immondi, siano essi municipali o privati.

I tubi di scarico delle latrine, degli orinatoi, dei lavandini, delle tinozze per bagno, ed ogni altro smaltitoio d'acqua domestica nei pozzi o canali neri, devono essere impermeabili, di ghisa, di gres o di eternit, ben connessi sui giunti in modo da impedire qualsiasi filtrazione od esalazione e così disposti e mantenuti da assicurare il libero deflusso: i tubi di eternit devono essere usati limitatamente alle case di abitazione e simili; esclusi i fabbricati ad uso industriale.

Nessuno scarico di acque potabili potrà essere immesso direttamente negli apparecchi o nei tubi dei cessi, bidet e simili, ma dovrà prima versarsi entro una vaschetta a pelo libero, munita del fondo di chiusura idraulica ad azione continua dotata di bocchetta di ispezione.

ART. 125
GRONDAIE

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

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

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

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

ART. 126
OBBLIGO DEI POZZI NERI

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

ART. 127
CONDIZIONE DEI POZZI NERI

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

I pozzi neri devono essere di convenienti dimensioni, a perfetta tenuta e costruiti in modo da difendere il terreno circostante da filtrazioni. Devono essere a forma rotonda o avere gli angoli arrotondati ed internamente del tutto rivestiti di uno strato impermeabile di cemento dello spessore di cm. 2.

Le bocche d'accesso ai pozzi neri devono avere:

- a) una superficie non inferiore a mq. 0,50;
- b) 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 un tubo di aerazione di diametro non inferiore a cm. 10 da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini e non possono assolutamente essere provvisti di sfioratoio.

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

ART. 128
SPURGO DEI POZZI NERI E DELLE CHIAVICHE

Ove non esiste impianto di depurazione biologica, i proprietari devono provvedere in tempo utile alla vuotatura dei pozzi neri con mezzo pneumatico ed inodore ritenuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene. Altri metodi di spurgo sono permessi soltanto dietro parere favorevole dell'autorità sanitaria comunale e con l'osservanza delle norme che l'autorità stessa creda opportuno fissare.

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

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

ART. 129
SOPPRESSIONE DI POZZI NERI, FOGNATURE ECC...

I pozzi neri e altri impianti simili devono essere soppressi e riempiti con materiali inerti o con altri materiali riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario, quando, per la costruzione di canali di fognatura, sia possibile convogliare tutti i liquidi di rifiuto domestico nella canalizzazione stradale.

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

Verificatosi tale evenienza, su proposta dei relativi uffici, il Sindaco avverte gli interessati, i quali devono eseguire il lavoro necessario sotto la sorveglianza degli Uffici d'Igiene e Tecnico.

Naturalmente, prima di qualsiasi demolizione si dee procedere alla vuotatura e nettezza di tutti i pozzi neri e delle fognature locali.

ART. 130
MANUTENZIONE DEGLI SCARICHI - RIPARAZIONI

E' vietata la immissione nei tubi delle latrine, degli acquai e simili dei corpi solidi, dei residui di cucina dei rottami, ecc... che possono ingombrarne la circolazione.

Ogni guasto delle latrine, dei lavandini e degli immondezzai, da cui possono derivare trasudamenti di materie putride, esalazioni molestie, e inquinamento dell'acqua, umidità e sudiciume, deve essere immediatamente riparato dal proprietario; e se ciò non verrà eseguito nel termine prescritto dal Sindaco questi, salvo le penalità comminate per le contravvenzioni al presente Regolamento, provvederà all'esecuzione dei lavori necessari, a tutte spese del proprietario renitente.

CAPO XIII CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

ART. 131 NORME COMUNI CON LE ALTRE ABITAZIONI

Le case coloniche, in quanto non sia diversamente disposto nel presente capo in corso, sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di abitazione, di cui ai capi II, III, IV.

ART. 132 AMBIENTI

A qualunque uso siano destinati, gli ambienti abitati a piano terreno debbono avere sempre un livello superiore di almeno 50 cm. a quello del terreno circostante, e di mt. 1 almeno sul livello più alto cui possono giungere i corsi d'acqua vicini alla casa. In mancanza di cantine o di vespai di un'altezza di almeno cm. 40 i pavimenti devono essere costruiti con un sottofondo di scorie, ghiaia, ecc.. dello spessore di almeno cm. 25 e con materiali atti ad assicurarne la impermeabilità e la difesa dall'umidità.

Le camere d'abitazione debbono avere un'altezza minima di mt. 3,00 ed una superficie non inferiore a mq. 9. Le finestre devono essere ampie e della superficie minima di 1/10 di quella del pavimento. I locali di abitazione devono essere pavimentati come è prescritto dall'art.89. Le camere di abitazione poste sotto il tetto, quando questo non sia tavellonato devono avere un controsoffitto, un'altezza minima di mt. 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 essere mai inferiore a mt. 1,80. Tutti i vani di finestre devono essere provvisti di telai a vetro. Tutti gli ambienti devono essere internamente intonacati, imbiancati e mantenuti in buone condizioni.

La cubatura delle camere da letto dovrà essere calcolata sulla base di mc. 15 almeno per persona di età superiore ai 10 anni e di almeno mc. 8 per i ragazzi fino a 10 anni.

ART. 133 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, nell'ambito della costruzione;
- b) ampie e comunicanti direttamente con l'esterno mediante finestre atte a mantenere una sufficiente ventilazione;
- c) provviste di coperchio a perfetta tenuta;
- d) mai comunicanti con la cucina e con camere di abitazione.

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

Le materie fecali delle latrine non possono essere immesse che nei pozzi neri a tenuta, i quali debbono soddisfare alle prescrizioni del presente Regolamento; le acque domestiche o nel pozzo nero o in apposito pozzo a tenuta.

ART. 134 ACQUA POTABILE

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

Ove è 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. 135 ACQUAI

Tutte le case coloniche debbono essere provviste di acquaio conforme alle prescrizioni dell'art.124 del presente Regolamento.

Le tubazioni degli acquai ed eventualmente dei bagni debbono sfociare in apposito serbatoio costruito colle norme stabilite per pozzi neri, oppure nel pozzo nero della latrina.

ART. 136 SCOLI DELLE ACQUE

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

Le corti e le aie devono avere il piano a cemento o comunque impermeabile.

ART. 137 STALLE

Le stalle da costruirsi debbono essere indipendenti dalla casa colonica. Quando ciò non sia possibile, le stalle stesse non possono comunicare direttamente cogli ambienti di abitazione, ed avere aperture nella stessa facciata, ove si aprono le finestre delle abitazioni, a distanza minore di 3 mt. in linea orizzontale.

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

Devono avere sempre un'altezza media non inferiore a mt. 3,20 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. 16 di aria per ciascun capo di bestiame. Devono inoltre essere provviste di ampie porte e finestre per il rinnovamento dell'aria. I pavimenti e le mangiatoie devono essere impermeabili e le rastrelliere devono essere metalliche. Anche le cunette di scolo delle urine devono essere impermeabili e finire in apposita botticella collocata fuori dalla stalla. E' assolutamente vietato l'impiego come lettiera del materiale di pagliericci usati. Anche i fienili devono essere distaccati dalla casa colonica.

ART. 138 CONCIMAIE

Tutte le stalle rurali adibite a più di due capi adulti devono essere provviste di letamai. Questi devono avere la capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nella stalla; essere costruiti con fondo e pareti residenti

ed impermeabili e con pozzetti a tenuta per i liquidi ed uniformarsi alle prescrizioni del decreto prefettizio di cui all'art. 243 del T.U. delle leggi sanitarie.

ART. 139
DISTANZA DELLE CONCIMAIE, POZZI NERI, ECC...

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed 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 mt. 50.

Uguale distanza deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazioni e di dormitori.

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 25 mt. da qualsiasi abitazione, pozzi d'acqua potabile, acquedotti, serbatoi e strade.

ART. 140
PORCILI

I porcili non possono essere costruiti se non in muratura ed a una distanza minima di mt. 20 dalle abitazioni e dalle strade; devono avere aperture sufficienti al rinnovamento dell'aria e mangiatoie e pavimenti ben connessi di materiale impermeabile.

Il pavimento deve essere inoltre inclinato per facilitare lo scolo delle urine nel pozzetto ed unito colle pareti ad angoli arrotondati. Il pozzetto deve costruirsi con tutte le norme prescritte per i pozzi neri.

ART. 141
POLLAI, FORNI, ESSICCATOI, TINAIE

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

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

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

ART. 142
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, si devono alimentare gli abbeveratoi con acqua corrente o almeno disporre che l'acqua vi scorra e vi si rinnovi abbondantemente dopo l'abbeveramento.

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

ART. 143
VASCHE PER IL BUCATO E PER LA LAVATURA DEGLI ORTAGGI

Le vasche destinate alla lavatura del bucato debbono essere a sufficiente distanza dai pozzi e dalle cisterne dell'acqua potabile ed alimentate con questa. Devono essere inoltre circondate con 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 la industria degli ortaggi, deve essere provvisto di apposita vasca costruita regolarmente in muratura e alimentata da acqua potabile per il lavaggio e rinfrescamento degli ortaggi.

ART. 144
MANUTENZIONE DELLE CASE COLONICHE

Spetta al proprietario della casa colonica, abitata da persone addette alla coltivazione di fondi di sua proprietà, mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte dal presente regolamento, o, in difetto, apportarvi le opportune riparazioni o modifiche.

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

Qualora i lavori non siano eseguiti o siano ritardati il Sindaco provvede d'ufficio in conformità dell'art.153 del T.U. 4 febbraio 1915, n. 148.

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

CAPO XIV
EDIFICI IN COSTRUZIONE - ABITABILITA' ED USABILITA'

ART.145
AUTORIZZAZIONE DEL SINDACO

In esecuzione dell'art. 221 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265, gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli rifatti, modificati o riattati in tutto in parte non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorchè, sentiti l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico, risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistono altre cause di insalubrità.

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

ART. 146
VISITE A CASE DI NUOVA COSTRUZIONE O RIATTATE

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

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

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

La seconda visita potrà essere fatta anche solo dopo tre mesi dalla data accertata dalla posa del tetto, quando il proprietario abbia richiesto la prova delle malte e questa abbia dimostrato un contenuto di umidità inferiori al 2%.

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

Ai fini del riconoscimento dell'umidità può essere ammesso altresì l'esame igroscopico, sempreché a finestra e porte chiuse, in tempo asciutto, ed abbia una frazione non superiore a 0,60 per 48 ore.

ART. 147 INGIUNZIONI

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

Avrà in ogni caso il Sindaco la facoltà di provocare dalle competenti Autorità la demolizione e la riforma delle opere costruite in contravvenzioni al presente Regolamento ed all'autorizzazione rilasciata, e ciò salvo sempre le disposizioni dell'art.153 del T.U. 4 febbraio 1915, n.148, e l'applicazione dell'art.140 della legge di pubblica sicurezza.

Il Sindaco può inoltre ordinare e far seguire lo sgombrò delle case e degli appartamenti o anche soltanto degli ambienti che siano abitati senza regolare licenze e procedere, per violazione delle leggi e dei regolamenti sanitari, contro coloro che abitino o cedano ad uso di abitazione fabbricati di nuova costruzione o riattati, prima che questi siano dichiarati abitabili.

ART. 148 RILIEVI SULLE ABITAZIONI

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

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

Tali ispezioni vengono eseguite d'urgenza, quando in una casa di abitazione si verificano malattie infettive. Le ispezioni sono annotate nell'apposito casellario sanitario delle abitazioni.

ART. 149 VIGILANZA SANITARIA SUGLI OSPEDALI, CONVITTI, LABORATORI, ALBERGHI ECC.....

L'Ufficiale Sanitario eseguirà o farà eseguire frequenti ispezioni tecnico sanitarie agli ospedali, ai convitti, agli asili, alle scuole pubbliche e private, agli stabilimenti di beneficenza, ai teatri, ai luoghi di pubblico divertimento o ritrovo, agli stabilimenti industriali, ai laboratori, agli alberghi, locande, dormitori, caffè, osterie, trattorie, fabbriche e depositi insalubri o pericolosi e simili.

E qualora i proprietari, conduttori, o direttori non ottemperassero per gli istituti, stabilimenti, esercizi preindicati alle disposizioni del presente Regolamento, che rispettivamente li riguardano, entro il termine stabilito nelle relative disposizioni dei casi in esse contemplati, oppure entro il termine loro ingiunto, le migliorie e cautele prescritte, il Sindaco, oltre alle pene sancite nei contravventori del presente Regolamento, potrà ordinare la immediata chiusura degli istituti, stabilimenti ed esercizi e ciò senza pregiudizio delle altre facoltà accordate al Sindaco dall'art.153 del T.U. 4 febbraio 1915, n. 148.

ART. 150
DECRETI DI ABITABILITA'

In caso di osservanza delle prescrizioni ed ingiunzioni comunali, o quando non sia possibile rimuovere le cause di insalubrità di un abitato, il Sindaco esperisce tutti i mezzi coercitivi concessi dalle leggi e dai regolamenti oppure emette decreto di inabitabilità a senso dell'art.222 del T.U. delle leggi sanitarie ordinandone la chiusura e lo sgombero, senza pregiudizio dell'azione penale incorsa.

Dovranno considerarsi fra le principali cause di insalubrità da motivare la chiusura e lo sgombero dell'abitazione:

- a) l'eccessivo agglomerato di abitanti;
- b) la mancanza di luce e di aria;
- c) l'umidità permanente;
- d) l'insufficiente altezza delle stanze;
- e) l'ubicazione sotterranea;
- f) la mancanza di acqua salubre;
- g) la cattiva condotta di smaltimento delle acque luride;
- h) la poca difesa dalle intemperie e dagli eccessi di temperatura.

CAPO XV
STABILIMENTI INDUSTRIALI

ART. 151
IGIENE DEL LAVORO

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

ART. 152
DETERMINAZIONE DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

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

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

ART. 153
VIGILANZA INDUSTRIE

Sono sottoposti alla vigilanza sanitaria comunale tutte le industrie e tutti i laboratori, qualunque sia il numero degli operai.

Non ne sono esclusi gli Istituti, i luoghi di ricovero, di istruzione e rieducazione che occupino fanciulli e fanciulle in lavori manuali a carattere industriale e commerciale.

Perciò gli esercenti industrie, opifici, laboratori sono tenuti a denunciare 15 giorni prima l'apertura del loro esercizio al Sindaco, il quale per mezzo del personale tecnico dell'Ufficio di Igiene, provvederà per la visita dei locali. Qualora questi si trovino nelle condizioni volute dal Regolamento, siano dotati di acqua di condotta e di

latrine regolamentari, gli impianti siano fatti a regola d'arte vi esistano tutte le installazioni interne di fabbriche (spogliatoi, lavabi, refettori, dormitori, docce, camere e cassetta di pronto soccorso), sempre salvi i dritti di terzi, si rilascerà la licenza di esercizio.

La licenza dovrà essere rinnovata ogni anno al termine di sua scadenza; ogni cambiamento di ditta o lavorazione, ogni variazione d impianti nuovi dovranno essere denunciati.

I locali di lavoro di nuovo impianto delle fabbriche, laboratori e depositi devono rispondere alle norme imposte dal presente Regolamento, specialmente nelle parti concernenti il suolo e l'abitato e devono in ogni loro parte essere costruiti e disposti in modo che il loro esercizio non presenti pericoli di insalubrit  e molestia per gli operai occupati e per il vicinato.

E' concesso il termine di anni uno dall'entrata in vigore del presente Regolamento, perch  tutti gli esercizi, industrie, opifici, laboratori gi  esistenti precedentemente dietro presentazione di regolare domanda, si muniscano del regolare permesso d'esercizio.

ART. 154 LOCALI

I locali degli stabilimenti e laboratori in genere devono essere:

- a) di altezza non inferiore a m.3 e con una cubatura non inferiore a m.10 per persona;
- b) tenuti costantemente puliti, per quanto lo consenta la natura dell'industria;
- c) convenientemente ventilati, asciutti e ben difesi contro gli agenti atmosferici e l'umidit ;
- d) provvisti di tutte le parti di pavimenti impermeabili e di pareti a superficie liscia;
- e) convenientemente illuminati, ove non sia diversamente richiesto dai bisogni della lavorazione, a luce naturale diretta;
- f) provviste di abbondante quantit  di acqua potabile, conservata in guisa da escludere ogni pericolo di contaminazione per parte dei prodotti o rifiuti dell'opificio per altra causa qualunque;
- g) provvisti di latrine, completamente isolate dai locali di lavoro, a sifone ed a cacciata d'acqua, in numero di almeno una per 40 opera, separate per uomini e per donne;
- h) abbondantemente dotati di acqua per una conveniente pulizia personale;
- i) provviste di sputacchiere adatte e di cartelli portati divieto di sputare fuori delle medesime:

Per i locali gi  costruiti l'altezza degli ambienti di cui alla lettera a)   limitata a m.2,50 e la cubatura minima per persone a mt.8.

I locali chiusi semi-sotterranei, quando s trovano collocati sotto il livello del terreno circostante per non pi  di tre quarti della loro altezza, possono essere destinati al lavoro, anche se questo sia continuativo, purch  rispondono alle altre condizioni presentate per gli stabilimenti industriali e siano ritenuti, dalla competente autorit , non pregiudizievoli alla salute dei lavoratori.

ART. 155 VENTILAZIONE NATURALE ED ARTIFICIALE

La ventilazione naturale ed artificiale deve essere assicurata in ogni locale. La scelta dei mezzi di ventilazione   lasciata agli industriali e deve essere subordinata all'approvazione del Sindaco, previo accertamento da parte dell'Ufficio d'Igiene, che il sistema del rinnovamento dell'aria,   adatto allo scopo, alle condizioni del locale e che   applicato in modo da raggiungere l'effetto voluto.

Gli industriali nella scelta appropriata del sistema di ventilazione si devono preoccupare delle impurit  che in special modo viziano l'ambiente di lavoro e valersi per la loro eliminazione dei mezzi pi  opportuni indicati dal progresso dell'igiene industriale.

ART. 156
SPOGLIATOI

Salvi in casi eccezionali debitamente comprovanti 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 avere spogliato l'abito da lavoro e essersi lavati.

ART.157
STABIIMENTI RUMOROSI

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

Nelle case non si debbono produrre rumori molesti ed incomodi al vicinato o fare uso eccessivo di strumenti musicali e simili specialmente dalle ore 22 alle 8.

Le arti e i mestieri che di per se stessi o per l'uso di macchine sono causa di notevole frastuono, debbono sospendersi dalle ore 20 fino alle ore 7 del giorno successivo, nel periodo 1 aprile - 30 settembre e dalle ore 19 fino alle ore 8 del periodo 1° ottobre - 31 marzo, salvo speciale permesso dell'Autorità Comunale.

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

ART. 158
IMPIANTI DI MECCANISMI

Gli industriali debbono mettere in opere tutte le necessarie precauzioni, perché 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 indipendenti da quelli della casa o che non siano solidali con pavimenti, ponti, pilastri, punti d'appoggio atti a trasmettere le vibrazioni dannose.

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

ART. 159
RACCOLTA DI STRACCI E DI RESIDUI

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

Coloro che esercitano detta attività debbono indossare una (tuta) o vestaglia che preservi gli abiti dal contatto del materiale e recante una placca con il numero dell'autorizzazione comunale. Dovranno inoltre essere muniti di sacco impermeabile lavabile ed altro recipiente dovrà essere dotato di cassa di raccolta chiudibile, che possa essere facilmente lavata e disinfettata.

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

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

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

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

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

ART. 160
PERMESI ED ORDINI PER INDUSTRIE INSALUBRI

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

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

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

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

Resta comunque vietata l'attivazione di industrie e depositi insalubri nella zona centrale dell'agglomerato urbano.

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

CAPO I
DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 161
VIGILANZA

L'Ufficio d'Igiene, a norma del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265, dei regolamenti vigenti e del titolo 1° capo 2° del presente Regolamento, esercita la vigilanza sanitaria delle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita e somministrazione; sulla loro introduzione nel Comune, sui loro mezzi di trasporto; sui recipienti ed utensili usati per prepararle, conservarle e smerciarle; sulle persone addette alla loro preparazione, manipolazione e vendita.

ART. 162
ISPEZIONI E PRELEVAMENTI DI SOSTANZE

Chi compie l'ispezione avrà facoltà di prelevare in ogni sostanza quella quantità che è necessaria per sottoporla ad analisi onde giudicare delle sue qualità. Qualora in queste ispezioni si riscontri motivo di contravvenzione se ne redigerà verbale e le sostanze saranno sequestrate.

ART. 163
SEQUESTRO PROVVISORIO DELLE SOSTANZE SOSPETTE

Le sostanze sospettate in contravvenzione, per il giudizio delle quali occorrono ulteriori analisi, saranno sottoposte a sequestro provvisorio, finchè l'esame completo sia ultimato, previo prelevamento del campione necessario, redigendo verbale con le formalità e le garanzie di cui all'art.74 del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, n.45.

Il detto campione, ove non si tratti di sostanze prontamente alterabili, o contemplate n leggi e Regolamenti speciali per le quali siano da adottare norme diverse, sarà diviso in tre parti debitamente suggellate, di cui una sarà rimessa, ove lo richieda, al proprietario e le altre due all'Ufficiale Sanitario con verbale relativo.

Per impedire che le sostanze sottoposte a sequestro siano trafugate, smerciate o alterate, esse potranno, dall'Ufficiale Sanitario, farsi trasportare, secondo sarà più conveniente, nei locali Municipali o lasciate in consegna ai proprietari stessi previa adozione delle precauzioni necessarie.

ART. 164
DISTRIBUZIONE DI SOSTANZE SEQUESTRATE PERICOLOSE ALLA SALUTE PUBBLICA

Se le sostanze sequestrate sono soggette a putrefazioni o putrefatte, non più commestibili o pericolose in qualunque modo alla salute pubblica, sarà promosso di urgenza anche senza prelevamento di campioni, l'ordine del Sindaco, per la distruzione di esse ai sensi dell'art.153 del T.U. 4 febbraio 1915, n. 148, redigendosi in tal caso dall'Ufficiale Sanitario un rapporto specificato sulle alterazioni della materia distrutta e sulle ragioni per le quali se ne ordinò la distruzione.

ART. 165
REGISTRAZIONE DEI CAMPIONI

L'Ufficio di igiene terrà registrazioni di tutti i campioni prelevati durante le ispezioni ed i sopralluoghi.

ART. 166
TRASMISSIONE DI CAMPIONI AL LABORATORIO PROVINCIALE

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

ART. 167
ESAME DEI CAMPIONI DA PARTE DEL LABORATORIO PROVINCIALE

Salvo il contrario disposto di leggi e regolamenti speciali, il risultato di tutti gli esami e di tutte le analisi eseguite nel Laboratorio Provinciale su presentazione dell'Ufficio d'Igiene deve essere trasmesso prontamente all'Ufficiale Sanitario, il quale lo rimetterà all'Autorità Giudiziaria o al Sindaco dopo averlo munito del suo visto e con l'aggiunta delle proprie conclusioni e di quelle argomentazioni che crederà opportune per i provvedimenti del caso.

Uguale procedimento si terrà quando la sostanza, invece che al Laboratorio, venga dall'Ufficiale Sanitario trasmessa al Medico Veterinario per la perizia di sua speciale competenza.

ART. 168
PRELEVAMENTO DI CAMPIONI DELLE FABBRICHE, MAGAZZINI O SPACCI
ALL'INGROSSO

Ove dalle ispezioni o dall'analisi dei campioni prelevati di Ufficio risulti il fatto di un'alterazione o di una adulterazione, o di insalubrit , l'Ufficiale Sanitario proceder , o far  procedere immediatamente al prelevamento dei campioni della fabbrica, nei magazzini e nello spaccio da cui il detentore dichiar  provenire il campione esaminato, e ci  prima che sia comunicato alla persona interessata il risultato dell'analisi. Se la localit  indicata trovasi fuori del Comune ne avviser  la competente Autorit .

ART. 169
RISULTATO DELLE ANALISI DEI CAMPIONI E RELAZIONE DELL'UFFICIALE SANITARIO

L'Ufficiale Sanitario eseguir  l'analisi dei campioni con motivate conclusioni, ne rimetter  i risultati al Sindaco per la denuncia all'Autorit  Giudiziaria e per i provvedimenti di sua competenza, quando siavi luogo a contravvenzione, ed in caso negativo perch  ne sia informato l'interessato.

Ove in seguito a dichiarazione dei venditori siasi proceduto ad una ispezione nei modi indicati nell'articolo precedente, e siasi riscontrato presso il provveditore una merce della stessa natura di quella prima sequestrata, si riuniranno i documenti relativi ai vari sequestri.

ART. 170
DISTRUZIONE DI SOSTANZE SEQUESTRATE E LORO SPECIALE AUTORIZZAZIONE

Il Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, potr  ordinare la distruzione delle sostanze sequestrate e dichiarate dall'Ufficio d'Igiene alterate, falsificate insalubri, oppure potr  permettere l'utilizzazione di esse nei modi che saranno indicati dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 171
DOMANDE E DENUNCIE DI ESERCIZIO

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

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

In caso di trasferimento di esercizio in altro locale gli esercizi sono tenuti a fare preventiva domanda al Sindaco, per ottenere il nulla osta che pu  essere concesso solo quando il nuovo locale corrisponda alle prescrizioni di legge.

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

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

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

ART. 172
LABORATORI DI GENERI ALIMENTARI E STABILIMENTI IDROPINICI

Chiunque intenda attivare un laboratorio per la manipolazione di generi alimentari o di bevande, o subentrare nei Laboratori già esistenti, deve fare domanda al Sindaco per ottenere regolare licenza, che sarà rilasciata previo parere dell'Ufficiale Sanitario, ferme restando le particolari disposizioni di legge sull'esercizio dei laboratori suddetti.

Per quanto si riferisce ai requisiti dei locali adibiti a laboratori di generi alimentari e di bevande ed al personale addetto, valgono le norme stabilite per gli spacci di vendita.

E' assolutamente vietata la fabbricazione di generi alimentari (torroni, frutti, dolciumi, ecc..) all'aperto, su pubblici mercati o in occasione di fiere, etc...

Le fabbriche e le rivendite di generi alimentari e di sostanze ad uso potabile, gli stabilimenti idropinici, con produzione e attività a carattere stagionale, prima di iniziarsi nella propria attività lavorativa e produttiva, devono ottenere il nulla osta dell'Ufficiale Sanitario il quale lo rilascia in seguito a sopralluogo, dopo essersi accertato che le condizioni igieniche e sanitarie degli ambienti di lavoro e dei rispettivi arredamenti, nonché dei macchinari propri all'industria e del personale, siano in condizioni tali che ne consentano l'esercizio con sicura garanzia della salute pubblica.

ART. 173
RILASCIO DI AUTORIZZAZIONI SANITARIE VARIE

Oltre quanto eventualmente stabilito dalle leggi di P.S., di disciplina del commercio e da altre disposizioni, chiunque intenda far circolare, macinare o utilizzare per uso non alimentare il granturco o i suoi derivati, aprire vaccherie per la produzione del latte destinato al consumo diretto, aprire rivendite di latte, produrre o commerciare creme, tenere capre da latte, produrre e commerciale latte crudo, panna montata ed analoghi, yogurt, Gioddu, Kefir, e simili, latte in polvere e in blocchi, latte condensato, conserva di latte, latte umanizzato, maternizzato ed analoghi, aprire spacci per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata, aprire laboratori per la produzione di carne insaccate, salate, o comunque preparate, gestire esercizi pubblici (pensioni, locande, alberghi diurni, ristoranti, trattorie, mescite, caffè, osterie, affittacamere, alberghi, ecc..) abitare nuove case o parti di esse, devono munirsi dell'apposita autorizzazione sanitaria prevista dagli artt. 231 e 232 del T.U. Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e della legge 16 giugno 1939, n. 1112.

Prima di procedere al rilascio delle dette autorizzazioni, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario e, per quanto di competenza, anche del veterinario comunale, è necessario che gli interessati presentino all'Ufficio d'Igiene la ricevuta della tassa di concessione governativa prescritta dal T.U. 20 marzo 1953, n. 112 e dalla legge 10 dicembre 1954, n. 1164.

ART. 174
LOCALI

Gli spacci di alimenti e di bevande devono avere l'accesso dalla pubblica via, essere forniti di acqua potabile e mantenuti sempre asciutti e ventilati; non possono comunicare direttamente con locali d'abitazione e con latrine. Il locale di vendita dev'essere sufficientemente ampio e comunque avere una superficie non inferiore a mq. 12.

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

Gli spacci di alimenti e di bevande, devono avere il pavimento impermeabile (non mai di legno) e devono essere sempre provvisti di acqua potabile e di lavandino con soprastante rivestimento impermeabile, ritenuto idoneo; i laboratori di alimenti e bevande devono altresì avere le pareti fino all'altezza di m. 2,00, rivestite di materiale bianco impermeabile.

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

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

Tutti i locali delle fabbriche, laboratori, depositi, spacci alimentari e bevande, con particolare riguardo alle pizzerie, ai magazzini di salumeria, alle cacerie e depositi di formaggio, etc., ubicati nei centri abitati non dovranno causare emanazioni sgradevoli o nauseanti, tali da produrre molestia o incomodo al vicinato o da viziare l'aria respirabile.

I locali che si trovino in tali condizioni dovranno essere rimossi o comunque modificati in modo da non produrre esalazioni moleste od incommode.

ART. 175

PERSONE ADDETTE AI GENERI ALIMENTARI

Chiunque sia addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande non dev'essere affetto da malattia infettiva o diffusiva o da postumi di essa che lo mettano in condizioni di contagiare altri.

Tale qualità deve risultare da apposito libretto sanitario, che, previa visita, viene rilasciato dall'Ufficiale Sanitario, salvo sempre nell'Ufficiale Sanitario la facoltà di disporre ulteriori accertamenti sanitari per l'eventuale adozione di provvedimenti necessari alla tutela della Sanità pubblica.

La visita sanitaria sarà ripetuta ogni anno.

Chiunque si addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti deve aver subito la vaccinazione antitifida per via sottocutanea a proprie spese. Tale vaccinazione sarà ripetuta ogni anno.

E' perciò fatto divieto ai conduttori di esercizi per la produzione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande, d'assumere personale che non abbia subito la visita sanitaria e la vaccinazione antitifida di cui sopra.

Tutti i venditori, anche ambulanti, indosseranno una vestaglia bianca, pulita, lunga, fino al ginocchio e da chiudersi ai polsi.

ART. 176

PROTEZIONE DEI GENERI ALIMENTARI

In tutte le stagioni e specialmente dal maggio all'ottobre compreso, i generi alimentari, che si consumino senza previa cottura o lavaggio, quanto in quelli di deposito e di vendita e presso i venditori ambulanti, devono essere protetti dalla polvere, dagli insetti e da qualsiasi altra causa d'inquinamento a mezzo di vetrine, e quando non sia possibile, con ripari a fitta rete, veli, campane a ventilato, ecc a seconda della merce, salvo altri mezzi approvati dall' Ufficio di Igiene.

Negli spacci di generi alimentari dev'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, cucchiari, forchette ecc.) a ciò idonei e di massima pulizia.

Per quanto si riferisce alla lotta contro le mosche valgono le disposizioni contenute nel Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1938 e le disposizioni integrative dettate dall'Autorità Comunale.

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

ART. 177

PRECAUZIONI IGIENICHE DELLE PERSONE ADDETTE ALLA VENDITA DEI COMMESTIBILI

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

E' assolutamente vietato inumidire le dita con saliva per maneggiare carta da involto, come pure soffiare sul margine dei fogli per separarli.

ART. 178

MERCATI E SPACCI DI ALIMENTARI E BEVANDE

Oltre quanto contenuto negli articoli precedenti saranno osservate, nei luoghi di vendita dei generi alimentari e bevande e specialmente nei mercati, le seguenti disposizioni:

- tutti gli esercenti si uniformeranno alle prescrizioni dell'Ufficio Sanitario nei riguardi della ubicazione del posto di vendita, della sistemazione dell'ambiente e della tenuta degli attrezzi.
- I mercati saranno divisi in reparti, in modo che le vendite si svolgano riunite, per affinità di generi, in ciascuna zona.
- Nelle pescherie sarà tenuto il pesce fresco in reparto separato da quello congelato.
- Chi vendesse pesce fresco insieme a quello congelato, soggiacerà anche al sequestro del pesce, che verrà elargito ad Istituti di beneficenza.
- A vendita ultimata gli esercenti faranno un accurato lavaggio ai banchi per togliere i residui ed odori caratteristici.
- I pesci, crostacei, molluschi e funghi saranno venduti negli appositi reparti del mercato, ove saranno esclusivamente accentrati per lo smercio.
- Gli spacci dovranno avere le pareti rivestite di materiale bianco smaltato, fino all'altezza di m. 2; saranno dotati di acqua potabile e di fognatura.
- I rifiuti, le cartacce e le immondizie saranno tenute in recipiente metallico, munite di chiusura e consegnate al personale addetto alla nettezza nelle ore stabilite.
- E' vietato accendere il fuoco nell'interno del mercato, solamente le latterie, i caffè e simili potranno usare fornelli del tipo che indicherà l'Ufficiale Sanitario.
- E' vietata assolutamente la cernita dei generi alimentari fatta a mano dai compratori. Della infrazione sarà responsabile anche il venditore.
- Le bilance, le stadere e gli oggetti che possono avere contatto con i generi alimentari saranno mantenuti in perfetta nettezza.
- In tutti i locali, dovranno essere curate le areazioni a protezione contro i raggi solari, e la difesa contro le mosche contro la polvere.
- I venditori indosseranno costantemente una vestaglia bianca pulita, lunga fino al ginocchio e da chiudersi ai polsi, le venditrici avranno inoltre una cuffia bianca che involga completamente i capelli ed i venditori un berretto di tipo unico riconosciuto idoneo dall'Ufficio di Igiene; gli effetti suddetti saranno mantenuti sempre in uno stato di pulizia accurata.
- Le carni di qualunque specie, le uova, i latticini, i pesci e tutte le derrate deperibili, saranno collocate, ai fini di vendita, nei frigoriferi collaudati dall'Ufficiale Sanitario, ogni celletta deve servire ad un solo utente.
- Sono proibite l'uccisione, la spennatura sventrata degli animali da cortile, pollame, selvaggina e simili, negli spacci ove sono esposti in vendita, nei negozi di generi alimentari e negli annessi retrobottega, magazzini, depositi ecc. nonché nelle case, qualora ciò avvenga a scopo di commercio. E' pure vietato tenere detti animali vivi nei locali, spacci, negozi, ecc, predetti.
- Le operazioni sopra dette, verranno fatte al Pubblico Macello od in casi speciali, nei luoghi riconosciuti idonei e sorvegliati dall'Ufficiale Sanitario.
- E' vietato, in qualunque mercato all'ingrosso o al minuto o spaccio, tenere derrate, ostaglie, frutta ecc. a contatto del suolo o del pavimento; quindi saranno poste sui banchi, ceste, intavolati e simili per isolarle da immondizie o dal liquami.
- La merce non rispondente alle condizioni igieniche verrà senz'altro sequestrata e dispersa.
- la vendita ambulante di alimentari o bevande, non potrà svolgersi in luoghi insalubri, sterrati, centrali o di molto traffico, la vendita stessa sarà concentrata in determinate aree stabilite dal Sindaco, sentito l'Ufficio di Igiene.
- Sui generi posti in vendita dovranno essere messe le dichiarazioni concernenti la qualità o altro, secondo le disposizioni sanitarie; le iscrizioni saranno ben visibili, non cancellabili, in lamiera litografata o in celluloidi mantenute costantemente pulite.

ART. 179
TAVOLE CALDE, PIZZERIE, VENDITA DI CIBI COTTI

Nei locali adibiti a tavola calda, pizzeria o alla preparazione di cibi cotti, la zona di preparazione e cottura dei cibi, distinta dalla zona dove sosta il pubblico consumatore od acquirente, dovrà essere raccordata ad una dispensa con zona refrigerata o ad un armadio frigorifero e ad un deposito di stoviglie e posate pulite nonché ad un banco di confezione per i cibi da consumare fuori esercizio. L'acquaio o il lavastoviglie saranno sistemati in un locale appendice appositi; i forni saranno provvisti di apposito impianto fumario con dispersione del fumo in canne fumarie regolamentari; i banchi saranno lavabili; di materiale unito e impermeabile, i tovaglioli di materiale non riutilizzabile, né lavabile, saranno sottoposti alle portate di ciascun cliente che sarà fornito pure di salvietta puliscibocca di materiale non recuperabile; farine e materie prime saranno raccolte in recipienti distinti, puliti, dotati di apparecchi per prelevamenti non manuali delle sostanze, il depezzamento delle carni, polli, salumi, ecc. avverrà con apposito strumento ordinato, pulito, idoneo ad evitare manipolazioni.

ART. 180
PASTICCERIE - SALE DA THE ED ANNESSI

Oltre alla norma del presente titolo, in quanto applicabili, le pasticcerie avranno spazio sufficiente per la circolazione del pubblico, vetrine e scansie coperte per la esposizione e conservazione dei dolci, banchi per la distribuzione, reparto per la confezione. Mezzi trasparenti idonei inibiranno al pubblico ogni possibilità di toccare o inquinare la pasticceria. I dolci freschi e le torte saranno tenuti a temperatura adatta ad evitare la fermentazione e la moltiplicazione dei batteri: la temperatura non sarà mai superiore a +5° C.

Il reperto per la confezione dei dolci comprenderà: a) la conservazione delle materie prime in appositi armadi atti ad evitare ogni polvere, contaminazione ed a temperatura conveniente per evitare fermentazioni ed aumenti di carica batterica. La lavorazione di prodotti di pasticceria, su tavoli, a superficie unita, e lavabile, con strumenti puliti disinfettabili ad opera di personale sano e pulitissimo; c) la cottura e la successiva conservazione a temperatura di maturazione prima di passare il prodotto finito alle mostre e alle scansie di conservazione refrigerata.

La pasticceria dovrà consegnarsi per la vendita o il consumo in luogo, ponendole con pinze, pale o altri apparecchi idonei, su materiale non recuperabile di adatta foggia e consistenza che può anche rivestire comuni piatti. Al tavolo di consumo sarà portata in vassoi coperti di materiale non recuperabile con pinze per il prelevamento del pezzo prescelto. Per le sale da tè, locali bar e caffè annessi a pasticcerie valgono le norme del presente articolo e titolo in quanto applicabili.

ART. 181
VENDITA AMBULANTE DI ALCUNI PRODOTTI

E' fatto divieto ai singoli rivenditori ambulanti di fabbricare direttamente dolci e gelati.

I rivenditori ambulanti di dolci e gelati dovranno fornirsi esclusivamente presso esercizi di dolci e gelaterie ovvero presso stabilimenti di produzione debitamente autorizzati e controllati dall'Autorità Sanitaria.

Può essere fatta eccezione per i dolci secchi tipici (es. brigidini toscani), la produzione dei quali l'Autorità Sanitaria può consentire che venga fatta direttamente dal rivenditore ambulante sempre che, però, questi disponga di un laboratorio riconosciuto igienicamente idoneo.

In tutti i casi i dolci venduti in forma ambulante devono essere offerti al pubblico in involucri (sacchetti, pacchetti, ecc.) confezionati e chiusi direttamente dal fabbricante.

I gelati venduti in forma ambulante devono anche essere per quanto possibile, offerti al pubblico racchiusi in involti di carta, conformemente ad alcuni tipi già in commercio (es. gelati da passeggio, pinguini, ecc)

I mezzi usati per la vendita ambulante dei dolci e gelati come in genere di ogni alimento (carrettini, tricicli, motofurgoni ecc) devono essere tali da offrire sicure garanzie igieniche, in prova di ciò verranno muniti, a cura dell'Ufficio di Igiene, di uno speciale sigillo a piombo.

L'igiene dei recipienti contenenti il gelato destinato alla vendita ambulante deve essere curata direttamente dall'esercizio di gelateria o, dallo stabilimento di produzione che fornisce il singolo rivenditore ambulante.

Agli effetti del più rigido controllo, l'Ufficio di Igiene, deve annotare in apposito registro, con tutte le indicazioni atte alla identificazione, i nominativi dei singoli rivenditori autorizzati alla vendita ambulante dei dolci e gelati.

ART. 182
SOSTANZE ADULTERATE

A norma dell'art. 243 del T.U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e dell'art. 107 del Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, è proibito a chiunque vendere, ritenere per vendere e somministrare, come compenso ai propri dipendenti, qualunque sostanza destinata a cibo o bevanda che presenti segno di decomposizione, anche solo incipiente, o sia comunque adulterata, infetta, insalubre o nociva.

Ai sensi dell'art. 108 del Regolamento suddetto si considerano adulterati, anche se giudicati non nocivi, i prodotti alimentari e le bevande non rispondenti per natura e qualità alla denominazione colla quale sono designati e richiesti per consuetudini, come pure i prodotti alimentari e le bevande che siano stati spogliati in parte delle proprie materie nutrienti o mescolati a materie di qualità inferiore o prive di valore nutritivo non commestibili o indigeribili, o comunque trattati in modo da variarne la composizione naturale, o da mascherarne la cattiva qualità.

La vendita degli alimenti e delle bevande così modificati è tuttavia permessa quando questi portino scritta in modo evidente l'indicazione delle modificazioni subite.

ART. 183
APPLICAZIONI DELLE DISPOSIZIONI

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

Particolare applicazione ne sarà fatta, specialmente in occasione del rilascio delle licenze, ai venditori ambulanti, controlli alla salute, tenuta e pulizia personale, al grembiule bianco di lavoro, ai luoghi di raccolta e deposito della merce, da vendere ed invenduta, ai mezzi, apparecchi, recipienti di trasporto di vendita, alla modalità della confezione, e, della vendita alla lotta contro le mosche, alla tenuta delle immondizie, ecc.

In quanto applicabile, le norme di questo titolo e le altre del presente regolamento sono estese ai droghieri, profumieri colorati, erbaioli, liquoristi, fabbricanti di prodotti chimici e preparati farmaceutici ed in genere a tutti gli esercenti professioni vigilate, che intendono esercitare la loro industria o commercio nel Comune; a tal fine essi devono darne preventivo avviso 15 giorni prima all'Ufficio di Igiene.

CAPO II°
VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI ED UOVA

ART. 184
VACCHERIE, PRODUZIONE E COMMERCIO DEL LATTE.

Per le vaccherie, la produzione ed il commercio del latte, vedasi le vigenti disposizioni di legge e di Regolamento.

L'introduzione del latte da altri Comuni dovrà essere preventivamente autorizzata dal Sindaco il quale potrà rilasciare permesso previa esaurienti dichiarazioni scritte dall'interessato circa la provenienza del latte e dopo la presentazione di un certificato dettagliato di sanità, rilasciato dal Veterinario municipale del Comune di provenienza e vidimato dal Sindaco del luogo.

Il certificato, da rinnovarsi ogni mese, dovrà attestare dell'età, della razza, dello stato di nutrizione e sanità degli animali e specialmente dichiarare che non sono né affetti, né sospetti di forme di tubercolosi e che nessuna lesione riscontratasi nelle glandole mammarie. L'introduttore di latte dovrà essere munito del permesso che deve essere presentato ad ogni richiesta. In assenza del permesso o nel sospetto sulle condizioni sanitarie della stalla, il Sindaco revocherà l'autorizzazione di introduzione e rivendita fino a che non avrà ottenuta la necessaria garanzia.

Le vacche, le capre, e le asine destinate alla produzione del latte nel Comune introdotte in vaccheria autorizzata preventivamente, dovranno essere denunciate entro tre giorni all'Ufficio di Igiene per gli accertamenti sanitari prescritti dalle leggi in vigore.

ART. 185
REGISTRO DI STALLA

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

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero del marchio comprovante la subita visita sanitaria, etc.)
- c) il cognome e nome delle persone incaricate dalla mungitura del trasporto e dell'eventuale vendita del latte;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
- e) l'eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario Comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame ed alla utilizzazione del latte in esso prodotto.

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

ART. 186
ELENCO DEI PRODUTTORI DEL LATTE

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

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

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

E' vietata la raccolta del latte non ammesso, anche solo temporaneamente, al consumo diretto e di quello prodotto da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti con idonei. Il latte suddetto e quello ad esso mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

ART. 187
VENDITA DEL LATTE SUL LUOGO DI PRODUZIONE.

E' vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza l'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.

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

ART. 188
REQUISITI DEL LATTE, DELLE LATTERIE E DEL PERSONALE ADDETTI

Il latte messo in commercio, oltre ad essere, in ogni caso, genuino ed integro, deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico compreso fra 1.029 e 1.034 alla temperatura di + 15° C.;
- b) peso specifico del siero non inferiore a 1.027 e tre alla temperatura di +15°C. (10273 a +15)
- c) residuo secco magro non inferiore al 9% (nove per cento)
- d) titolo di sostanza grassa non inferiore ai tre e venticinque per cento (3,25%)
- e) residuo secco totale non inferiore a dodici e venticinque per cento (12,25%)
- f) acidità 1,6
- g) pulizia al latte-filtratore soddisfacente su filtrazioni di 500 gr di latte.

Si riterrà per annacquato il latte che alla temperatura di + 15° C. abbia densità inferiore a 1.029 e contemporaneamente un titolo di sostanza grassa minore del 3,25 oppure quando il suo siero abbia alla temperatura di 15° C. una densità inferiore a 1.0273.

Si riterrà il latte scremato, quando avendo alla temperatura di + 15° C. una densità non inferiore a 1.030 abbia contemporaneamente titolo di sostanza grassa inferiore al tre e venticinque per cento. (3,25%)

Si riterrà annacquato e scremato il latte, quando avendo alla temperatura di + 15° C. una densità non inferiore a 1.029 abbia contemporaneamente titolo di sostanza grassa inferiore a 3,25% e la densità del suo siero alla temperatura di + 15° C. sia inferiore a 1.273.

E' fatto tassativo divieto di tenere scremati del latteo apparecchi simili presso il luogo di produzione del latte destinato alla vendita, presso gli stabilimenti di pastorizzazione centri di raccolta, depositi di latte, latterie e i venditori ambulanti.

Tutti i locali dove si raccoglie, pastorizza, si vende il latte non devono comunicare con altri locali o con le abitazioni.

Per i requisiti igienico - sanitari degli spacci di latte e del personale addettovi valgono le norme fissate dal Regolamento 9 maggio 1929 n. 994 e dalle altre vigenti disposizioni.

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

ART. 189 DIVIETO DI VENDITA DEL LATTE

E' vietato tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, somministrare per compenso ai dipendenti:

- a) il latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 9 del Regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929 n. 994, o da animali curati con sostanze tossiche di azione generale.
- b) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido, o con colore, odore e sapore anormali;
- c) il colostro
- d) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con la ebollizione
- e) il latte sudicio
- f) il latte annacquato o comunque sofisticato
- g) il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitare la conservazione, correggerne i difetti o mascherare le avvenute adulterazioni;
- h) il latte che formi un sedimento di elementi patologici (o comunque anormali);
- i) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità.

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

ART 190 DIVIETO DI VENDERE LATTE INFETTO

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

ART. 191 TRATTAMENTI IMMUNIZZATI

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

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

ART. 192 TRASPORTO E VENDITA DEL LATTE - RECIPIENTI

Tutti i recipienti destinati a venire a contatto con il latte debbono essere di ferro stagnato, di vetro, di porcellana di terracotta, o di altro materiale riconosciuto adatto dall'Ufficiale Sanitario e mantenuti sempre nella massima pulizia ed in buono stato di conservazione.

Quando la quantità del latte non superi i tre litri, i recipienti destinati al trasporto di esso, dovranno essere esclusivamente di vetro bianco.

I recipienti adibiti al trasporto del latte (bidoni) devono essere di metallo inossidabile o altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene ed avere chiusura ermetica con idoneo coperchio.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissata in modo inamovibile, una targa metallica con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza.

Il trasporto del latte deve venire effettuato dal luogo di produzione alla vendita con furgoncini coperti, verniciati in bianco tenuti ben puliti e a conveniente circolazione d'aria portanti le generalità del produttore e del venditore.

La consegna del latte a domicilio deve essere fatta esclusivamente con bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto, a larga imboccatura, senza spalle, in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione. Nell'imboccatura sarà applicato a stampo un'apposita capsula di stagnola portante la data della giornata.

I recipienti di cui al comma secondo del presente articolo, devono essere chiusi con adatto sistema riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria Comunale. Sono, comunque, da escludersi i tappi di sughero e di carta per qualunque chiusura di bottiglia e di recipiente.

Ogni locale di rivendita del latte deve essere dotato di un refrigerante per la conservazione dello stesso, di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene, che potrà altresì ammettere altri sistemi di conservazione rispondenti allo scopo.

Il refrigerante sarà mantenuto sempre in esercizio durante l'apertura degli spacci e quando si ha il latte da conservare ed il latte sarà estratto per la vendita direttamente ed immediatamente dal refrigerante, non essendo ammessa, specie nei mesi estivi, la permanenza del latte fuori dal refrigerante se non per il momento di vendita diretta al pubblico ed in piccoli quantitativi ed in piccoli recipienti.

Rimane assolutamente proibita l'aggiunta al latte di sostanze per la conservazione dello stesso o la correzione dei difetti.

I produttori e venditori ambulanti, eccezionalmente autorizzati con speciale permesso rilasciato dall'Ufficio di Igiene, inizieranno la vendita diretta non prima delle ore 7 d'inverno, delle ore 6 d'estate e termineranno detta vendita non oltre le ore 10 del mattino, rimanendo vietata la vendita nelle altre ore del giorno; dentro lo stesso orario e dalle 16 alle 17 verrà effettuata la consegna del latte alle latterie da parte dei produttori.

Ogni recipiente deve portare le generalità del venditore responsabile.

Gli esercenti le latterie ed i venditori di latte in genere sono tenuti a rifornirsi di latte esclusivamente presso i produttori muniti della apposita autorizzazione prevista dalle leggi sanitarie; nessuno potrà produrre, trasportare e vendere latte destinato al consumo se non è in possesso della speciale autorizzazione di cui sopra.

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

E' inoltre proibito di lasciare incustoditi recipienti di latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni, ecc.

Detti recipienti saranno sequestrati ed il latte in essi contenuto sarà disperso.

ART.193 VENDITA DI PANNA

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'art. 187, nonché della panna a cui si sia aggiunta albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivanti dal latte, sostanze conservatrici od altre sostanze estranee.

La panna (crema o grasso) del latte posta in commercio è consentita soltanto in recipienti chiusi (bottiglie sigillate) contenenti prodotti puliti e pastorizzati di concentrazione in grasso non inferiore al 25% in volume e non inferiore al 35% in volume se dichiarata doppia panna. La panna pastorizzata dovrà presentare una carica batterica non superiore ai 30.000 germi per cmc. del prodotto e l'assenza di bacterium coli in un cmc.

I recipienti diversi dalle bottiglie, (bidoncini) possono essere ammessi, a giudizio dell'Ufficio dell'Igiene, purché, in ogni caso di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, sterilizzati al calore e lavabili con miscele detergenti e disinfettanti.

Recipienti e panna saranno conservati in armadio refrigerante con temperatura non superiore a +15° C. la preparazione della panna montata dovrà essere estemporanea, con battitori a

propulsione automatica, non manuale e con emulsione o con gas apposito (protossido di azoto); la conservazione di essa avverrà in armadio refrigerato a non più di + 15°C. le razioni di panna saranno allestite al momento della vendita.

ART. 194

PRODUZIONE, VENDITA E DEPOSITI DI FORMAGGI

La produzione e la vendita dei formaggi è regolata dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045; R.D. 9 febbraio 1901, n. 45; R.D. 15 ottobre 1925, n. 2033; R.D. 1 luglio 1926, n. 1361; R.D. L. 6 aprile 1933, n. 381; R.D.L. 30 novembre 1933 n. 1752; R.D.L. 1 maggio 1938, n. 1177; D.M. 27 luglio 1950; Legge 10 aprile 1954, n. 125 e successive disposizioni.

I formaggi vengono denominati "formaggi grassi" se il contenuto in materia grassa non è inferiore al 42%; "formaggio magro" se il contenuto in materia grassa è inferiore al 20%; "formaggio semigrasso" o "formaggio parzialmente scremato" se il contenuto in materia grassa è compreso fra il 20 e il 42%.

E' vietata nei negozi, nelle cantine e in qualsivoglia locale nell'interno della città e dei borghi, il deposito di grandi quantità di formaggi, atte a produrre esalazioni incommode e moleste.

ART. 195

FORMAGGI DEI QUALI E' VIETATA LA VENDITA

E' vietato vendere formaggi:

- a) ottenuti dal latte aventi le caratteristiche designate dall'art. 187 del presente regolamento
- b) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata tali 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, farine, patate ecc. si potranno vendere solo con la designazione delle sostanze che contengono.

ART. 196

DIVIETO DI VENDITA DI LATTICINI

E' proibito dei rimanenti latticini, come ricotta, siero di latte, latte acido, scremato, irradiato, reintegrato o simili preparati con latte nelle condizioni di cui all'art 187 del presente regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

Il latte stesso dovrà essere corrispondente alle caratteristiche di cui agli articoli precedenti, riservati, in ogni caso il giudizio dell'Ufficiale Sanitario sulle singole fasi di preparazione e di lavorazione dei latticini e dei latti speciali.

ART. 197

UOVA

E' proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive, o col contenuto non completamente chiaro e translucido a luce trasmessa, o che galleggiano parzialmente in soluzione di cloruro di sodio al 7% (densità 1.047) o che abbiano odore anormale o con camera d'aria accedente un quinto del volume dell'uovo.

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

L'indicazione di "uova da bere" non può essere apposta alle uova oltre al quinto giorno della loro deposizione, e, comunque, alle uova che presentino caratteri tali da farle ritenere non freschissime. Le uova di provenienza estera devono essere regolarmente marcate e poste in vendita con un cartello che ne indichi la provenienza.

CAPO III°
GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

ART. 198
VENDITA DI GRASSI A SCOPO ALIMENTARE

E' permessa la vendita a scopo alimentare dei grassi solidi animali o vegetali che posseggono buoni caratteri organolettici, che si trovino in buono stato di conservazione e la cui composizione chimica corrisponda a quella indicata dalla denominazione colla quale essi vengono offerti. Lo strutto non deve contenere grassi diversi da quello di maiale, acqua superiore all'1%, sostanze estranee di qualsiasi natura ad eccezione del sale da cucina.

ART. 199
DIVIETO DI VENDITA

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

ART. 200
GRASSI ANIMALI O VEGETALI PER USO INDUSTRIALE

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

CAPO IV°
CEREALI, FARINE E PASTE ALIMENTARI

ART. 201
REQUISITI PER I CEREALI

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturati, umidi, commisti a sostanze estranee, o semi di altra specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi nonché dalle farine da essi provenienti.

I cereali impuri ed avariati che si vogliono vendere per l'alimentazione degli animali domestici o per uso industriale devono essere fatti conoscere al pubblico mediante un cartello applicato sui recipienti che li contengono ed indicante chiaramente la loro natura.

ART. 202
PRODUZIONE E VENDITA DI FARINA E PANE

La produzione e la vendita della farina e del pane è disciplinata dalle disposizioni di cui al R.D. 8 agosto 1890, n. 7045; al R.D. 3 febbraio 1901, n. 45; alla L. 17 marzo 1932 n. 368; al R.D. 23 giugno 1932, n. 904; al R.D.L. 19 ottobre 1933 n. 1515; al D. M. 26 marzo 1945; alla L. 2 agosto 1948 n. 1036, al D.Ac. 18 novembre 1953, alla Legge 31 luglio 1956 n. 1002.

E' vietata la vendita ambulante e nei pubblici mercati del pane. La sua introduzione a scopo di vendita da altro Comune è pure vietata ammenochè il titolare del panificio dimostri all'Ufficio di Igiene di aver attuato tutte le prescrizioni di impianti e di attrezzature previste dalla legge 31 luglio 1956 n. 1002 ed i poter osservare le disposizioni dello stesso ufficio circa i recipienti ed i mezzi di trasporto.

ART. 203

REQUISITI DEI LOCALI PER FABBRICAZIONE E VENDITA DI FARIE, PANE E PASTA

Le fabbriche e gli spacci di farine, pane e pasta saranno sempre tenuti puliti, illuminati e ben ventilati, lontani da latrine, stalle od altri ambienti che emanino cattive esalazioni. Detti locali non potranno mai servire da dormitori né essere in comunicazione col locale d'abitazione.

Le aperture destinate all'illuminazione ed alla ventilazione dei forni devono aprirsi direttamente all'aria libera, protetti da reticelle fitte contro l'invasione delle mosche e degli insetti.

Le fabbriche saranno di massima ubicate in apposito fabbricato, senza abitazioni sovrastanti che, in ogni caso, dovranno essere rigorosamente isolate, e protette contro i gas della combustione dei forni, contro il calore, gli incendi e contro ogni molestia; alla distanza di cm. 50 degli ordinari armati soffitti, armati a travi e travicelli di legno sarà fatto un controsoffitto completamente incombustibile.

Gli operai addetti alle fabbriche di pane e pasta debbono mantenere sempre puliti gli indumenti e la persona. Durante il lavoro dovranno indossare vestaglia di tela bianca. Dovranno avere a disposizione latrine a chiusura idraulica, lavabi ad acqua corrente ed uno spogliatoio. Dovranno essere riconosciuti immuni da malattie trasmissibili e perciò dovranno essere muniti dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio di Igiene in seguito ad iscrizione nel registro di cui all'art. 2 del presente regolamento.

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e della pasta alimentare debbono avere il pavimento impermeabile in mattonelle di cemento e le pareti con rivestimento impermeabile di ceramica bianca. E' vietato di porre il pane crudo o cotto e le paste alimentari all'aria aperta dei cotrili, nei vani delle scale, a terra del laboratorio, in anditi delle cantine ecc.

Il pane crudo e cotto va ricoperto con strisce di tela bianca mantenute costantemente pulite e mai con sacchi.

La lavorazione del pane deve essere fatta con mezzi meccanici (impastatrici, formatrici, spezzatrici), e la cottura in forni a fuoco continuo (riscaldamento indiretto)

ART. 204

FABBRICAZIONE DEL PANE

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

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

Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

ART. 205

TRASPORTO DEL PANE

Il trasporto del pane sulla pubblica via deve essere fatto in casse o ceste munite di coperchio che protegga completamente il contenuto.

E' proibito il trasporto con piccole ceste a cavalcioni di biciclette o consimili sistemi non impediti la penetrazione della polvere, dovendosi in tali casi, ricorrere a furgoncini, tricicli, ecc, con casse del tutto chiuse e protette.

ART. 206
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 possono toccare la merce posta in vendita. In detti locali dovranno esporsi in modo visibile, uno o più cartelli colla indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

Il pane che distribuisce nei caffè, nei ristoranti, ecc, dovrà essere accuratamente incartato. Quello spezzato e privo dell'involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

CAPO V°
FRUTTA, LEGUMI, ERBAGGI, FUNGHI.

ART. 207
DIVIETI DI VENDITA

E' proibita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, e simili che siano immaturati, guasti, formentati, sudici o comunque alterati.

E' inoltre proibita la vendita di patate e di altri tuberi germogliati, o che abbiano subito la congelazione, o che siano affetti da malattie parassitarie, tali da renderli insalubri.

E' vietata altresì la vendita di frutta cotta a meno che non sia autorizzata da speciali permessi.

Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate e disperse.

ART. 208
LAVATURA

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

ART. 209
RIPARI PER LA FRUTTA ED ERBAGGI

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

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

ART. 210
CONCIMAZIONE DEGLI ORTAGGI

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

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

ART. 211 FUNGHI

E' vietata la vendita ambulante, o a domicilio dei funghi.

Non si possono vendere funghi freschi che nell'apposito reparto del mercato o di alcuni esercizi ben sorvegliati del centro urbano, dopo averne ottenuto apposita licenza del Sindaco.

Tale licenza che avrà la durata di un anno, è strettamente personale e sarà concessa, previo parere dell'Ufficiale Sanitario, subordinatamente al possesso, da parte del richiedente, della conoscenza pratica di cui è abituale la vendita.

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

NOME SCIENTIFICO	NOME VOLGARE	NOME DIALETTALE
Amanita caesarea Scop.	Uovolo	Cocco
Boletus edulis Bull	Porcino	Moreccio
Lacatarius deliciosus Linn.	Agarico delizioso	Rossella
Lacatarius volemus Fries.	Poveraccio giallo	Pinaccio
Pholiota aegerita Quell	Piopparello	Pioppino
Tuber brumale	Tartufo nero	
Tuber magnatum	Tartufo bianco	

I rivenditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria e indicarne con apposito cartellino la specie stessa, i funghi saranno collocati in apposite ceste o cassette, distinte per ciascuna specie; nessuna partita potrà essere messa in vendita prima dell'ispezione sanitaria.

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

E' vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie dell'Amanita caesarea (uovolo o cocco) o del Boletus edulis (porcino o moreccio) e se non sono in stato di ottima conservazione.

I funghi mescolati, anche se appartenenti a specie commestibile, verranno sequestrati o distrutti.

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenente funghi secchi o conservati devono riportare le generalità della ditta preparatrice e la specie dei funghi contenuti; per i funghi secchi saranno contenuti in appositi sacchi di carta trasparenti e sigillati.

Le coltivazioni dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale licenza, da rilasciarsi previo accertamento sanitario e sulle modalità della cultura.

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

CAPO VI
ESTRATTI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO E MIELE

ART. 212
ESTRATTI ALIMENTARI

La preparazione, la detenzione e la vendita degli estratti di origine animale e vegetale ed i prodotti affini destinati alla preparazione dei brodi e condimenti, è disciplinata dalla legge 13 giugno 1935, n.1350 e dal relativo Regolamento approvato con R.D. 30-1-1936, n. 398.

ART. 213
DIVIETO DI VENDITA DI CONSERVE ALIMENTARI

E' proibita la vendita di conserve alimentari, animali o vegetali:

- a) preparate con sostanze avariate;
- b) che abbiano successivamente un processo qualunque di alterazione;
- c) addizionati di 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) addizionati di acidi minerali liberi, o di sostanze antifermentative, di glucosio diverso dallo zucchero, di assenze ed altre sostanze nocive;
- e) che non corrispondono alle vigenti disposizioni di legge.

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

E' vietata altresì la vendita ambulante di qualsiasi conserva alimentare.

ART. 214
DROGHE, SPECIE 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. 215
CONFETTI, CANDITI, CARMELLE, ECC...

I confetti, i canditi, i preparati zuccherini e le pasticcerie in genere non devono contenere materie minerali estranee o sostanze vietate per le conserve e gli sciroppi.

E' vietato l'impiego del melasso dell'industria dolciaria.

E' vietato di porre in commercio prodotti di alimentazione dolciaria indicati con nomi di caramelle, biscotti e confetti che non portino impresso, in modo chiaro sui recipienti e gli involti di qualunque genere in cui fossero contenuti in nome della Ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione dei prodotti stessi.

In qualunque stagione dell'anno, negli esercizi pubblici (pasticcerie, caffè, latteria ecc..) i generi di pasticceria e dolciumi devono essere conservati in cassette con coperchio a vetri o in altri recipienti

idonei e devono essere serviti ai tavoli (quando non siano consumati direttamente al banco di vendita) in vassoi ricoperti con campana di vetro o con altro mezzo adeguato per preservare i generi stessi dalla polvere e dall'inquinamento ad opera delle mosche.

ART. 216 ZUCCHERO

E' proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto non derivato pienamente dalla canna da zucchero o dalla barbabietola (saccarosio).

Lo zucchero raffinato deve essere completamente solubile in acqua e non contenere sostanze estranee organiche o minerali all'infuori di tracce di zucchero riduttori.

Negli zuccheri non raffinati è tollerata una proporzione di zuccheri riduttori non superiore al 25%.

E' proibita la vendita di zucchero sofisticato con glucosio saccarina ed altre sostanze organiche e minerali, e di zucchero umido contenente più dell'1% di umidità.

ART. 217 MIELE

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

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

E' proibita la vendita di miele alterato, anche solo con riscaldamento, o naturalmente nocivo.

CAPO VII CAFFE', THE, CIOCCOLATO, DROGHE E SPEZIE

ART. 218 CAFFE'

E' vietato di dare il nome del caffè e di vendere con questa designazione una sostanza in grani o in polvere non costituita esclusivamente ed internamente da semi della coffea araba.

E' proibita la vendita del caffè crudo colorato con sostanze nocive, od avariato ed il caffè torrefatto che contenga sostanze estranee non autorizzati dal Ministero e di quello macinato misto con polveri di caffè esaurito o con altre polveri di qualsiasi natura. L'impiego di sostanze estranee dev'essere sempre notificato al pubblico con le prescritte indicazioni.

Si considera variato il caffè crudo quando i grani esalino odore di muffa o da rancico o presentino una tinta chiazzata o siano bacati o rosi dal tarlo.

ART. 219 VENDITA D'INFUSO DI CAFFE'

Negli spacci di caffè dev'essere indicato con cartello esposto al pubblico se l'infuso è preparato con solo caffè o con sucedanei.

Le sostanze in polvere da impiegare nella preparazione delle bevande suddette devono essere conservati in appositi recipienti da tenersi sul banco degli esercizi, in vista del pubblico, con la indicazione delle sostanze contenute.

ART. 220 TORREFAZIONE DEL CAFFÈ'

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

Per quanto la torrefazione del caffè si fa richiamo alle disposizioni del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 1929e del Regolamento 19 dicembre 1926, n. 2415, nonché del D.M. 30 luglio 1925 e del D.M. 19 febbraio 1927 sull'impiego degli olii di vasellina nella torrefazione.

ART. 221 THE

E' proibita la vendita di the (foglie di thea chinensis) sofisticate con foglie estranee, colorato artificialmente, esaurito ed avariato.

ART. 222 CACAO E CIOCCOLATO

La preparazione e la vendita del cacao e cioccolato sono disciplinate dal R.D. 3 agosto 1890, N. 7045, dalla legge 9 aprile 1931, n. 916, e relativo Regolamento approvato con R.D. 26 maggio 1932, n. 1174.

ART. 223 SURROGATO DI CIOCCOLATO

Il cioccolato in bevanda, preparato con prodotti di cui all'art. 4 della legge sopradetta, distribuito nei pubblici esercizi dev'essere indicato con il nome di "surrogato di cioccolato" mediante cartelli con caratteri di almeno cm. 5 di altezza ben visibile al pubblico.

ART. 224 DROGHE, SPECIE E ZAFFERANO

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, esaurite ed in qualunque modo alterate o falsificate.

Le miscele di dette sostanze con materie estranee non nocive, escluse le materie minerali di qualunque natura, devono essere vendute, escluse le materie minerali di qualunque natura, devono essere vendute con la scritta "artificiale", "sucedaneo", "surrogato".

La detenzione e la vendita dello zafferano sono disciplinate dal R.D.L. 12 novembre 1936, n. 2217 e dal R.D.L. 5 novembre 1937, n. 2169.

CAPO VIII
VINO, BIRRA, ACETO, SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

ART. 225
PREPARAZIONE E COMMERCIO DEI VINI

La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini sono disciplinati dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dal Regolamento approvato con R.D. 1 luglio 1926, n. 1361 dalla legge 31 luglio 1954, n. 561 e dalla legge 15 febbraio 1956, n. 46.

ART. 226
DIVIETO DI VENDITA DEL VINO ALTERATO

E' proibito per tenere per vendere o vendere vino sensibilmente alterato per malattia o avariato, o con sapore di muffa o simili, o contenente qualunque sostanza nociva.

Quando il vino sia semplicemente inacidito e abbia un titolo alcolico tale che, acidificandosi, il grado di acidità possa raggiungere almeno il 5%, se ne permetterà la conversione in aceto.

I vini alterati per altre malattie potranno essere utilizzati per il recupero dell'alcool, previa denaturazione e distillazione.

I vini con germi dell'incercolimento, amarezza, vischiosità e simili malattie, quando non siano ancora sensibilmente alterati, potranno solo mettersi in commercio dopo speciale trattamento che ne assicuri la conservabilità e dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia constatato, con ulteriore esame, che il vino sottoposto a questi trattamenti è divenuto sano e commestibile.

I vini contenenti colori artificiali potranno solo essere utilizzati per il recupero dell'alcool, osservando quei trattamenti che valgono a denaturarli e che saranno dettati dall'Ufficio d'Igiene.

ART. 227
VINELLO

La preparazione e la detenzione del vinello, è regolato dall'art.12 R.D.L. 2 settembre 1932, n. 1225 che sostituisce e modifica l'art. 17 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033.

ART. 228
BIRRA

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

Quella ottenuta con malto di altri cereali (riso, mais, frumento, ecc..) dev'essere indicato col nome di birra di frumento, di riso, di mais, ecc...

ART. 229
APPARECCHI A PRESSIONE PER LA BIRRA

Quando per la vendita e somministrazione al minuto della birra si fa uso di pompe e di altri apparecchi a pressione i tubi che vengono a contatto con la birra, debbono 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 compreso in bombole.

ART. 230
SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

La fabbricazione e la vendita degli spiriti e delle bevande alcoliche, per l'applicazione delle disposizioni di carattere igienico contenute nella legge sugli spiriti, sono soggette al Regolamento approvato con R.D. 26 febbraio 1890, n.6653.

ART. 231
ACETO

La produzione e la vendita dell'aceto è disciplinata dall'art. 13 del R.D.L. 2 settembre 1932, n. 1225, che sostituisce e modifica l'art. 18 del R.D. 15 ottobre 1925, n. 2033 del Regolamento 1 luglio 1926, n. 1361, della legge 14 dicembre 1950, n. 1152, e della L. 31 luglio 1954, n. 561.

CAPO IX
ACQUE MINERALI, LIMONATE, GELATI, GHIACCIO ED ACQUE GASSOSE

ART. 232
ACQUE MINERALI

L'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali sono disciplinati dalle norme contenute nella legge 16 luglio 1916, n. 947, del relativo Regolamento 28 settembre 1919, n. 1924, del D.M. 20 gennaio 1927, nel T.U. 27 luglio 1934, n. 1265 e nel D.C.G. 7 novembre 1939.

ART. 233
LIMONATE E BEVANDE

E' 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 edulcorate sintetiche, agenti conservanti.

E' permesso l'impiego di glucosio puro purchè esso sia dichiarato.

Le polveri, le compresse, i liquidi, gli estratti destinati alla preparazione di acque minerali, artificiali da tavola ed a quelle delle limonate non debbono contenere alcuna delle sostanze proibite dal presente Regolamento.

ART. 234
GELATI

Col nome di gelato di panna non può essere messo in commercio che quello ottenuto gelando una crema formata esclusivamente con latte, saccarosio, uso e sostanze aromatiche.

I gelati di cioccolato non possono essere preparati che usando, latte, saccarosio e polvere di cioccolato e di cacao.

ART. 235
PREPARAZIONE DEI GELATI DI FRUTTA

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

ART. 236
PRODUZIONE E VENDITA DEI GELATI

I gelati di crema, di panna, e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono essere preparati col latte pastorizzato o sterilizzato. La massima carica batterica, determinata con i metodi ufficiali, o, in difetto, con quelli proposti dall'Associazione Italiana per l'Igiene e la Sanità nel gelato è stabilita in 300.000 germi, con l'assenza di bacterium Coli di cmc. 0,1 (10 Coli per cmc.) per i gelati confezionati con latte, panna o uova ed in 100.000 germi, con assenza del bacterium Coli in cmc. 0,1 per i gelati confezionati senza latte, panna e uova.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime.

E' assolutamente vietato l'impiego di uova conservate.

I recipienti per la fabbricazione e per la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua di soda calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

I recipienti di rame e di piombo che contengono il gelato devono sempre essere perfettamente stagnati e tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione del gelato ed il personale addetto alla preparazione e vendita del gelato stesso devono essere ritenuti idonei in seguito a visita dell'Ufficiale Sanitario.

I coni, i cestini, le ostie, ecc.. che costituiscono l'involucro dei gelati, devono essere riconosciuti commestibili da parte dell'ufficio d'Igiene il quale potrà consentire l'uso di altri recipienti (di cartone ecc..) purchè ritenuti igienici e sani.

Per la fabbricazione e la conservazione del gelato deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza nota dall'Autorità Sanitaria Comunale.

Il gelato deve essere mantenuto a temperatura sufficiente da impedire il disgelo e comunque non superiore a -5°.

ART. 237
PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE E VENDITA DEL GELATO

Il personale addetto alla manipolazione ed alla vendita del gelato deve indossare vesti sempre pulite e presentarsi sempre in condizioni di perfetta nettezza personale.

La visita sanitaria personale e la vaccinazione antitifida di cui all'art. 135 devono essere rinnovate almeno una volta l'anno e precisamente prima che abbia inizio l'industria e la vendita del gelato.

ART. 238
VENDITA AMBULANTE DEL GELATO

E' assolutamente vietata la vendita ambulante del gelato di crema o di panna o comunque con l'impiego di latte.

I venditori ambulanti di gelato diversamente confezionato devono chiedere ed ottenere dal Sindaco una speciale autorizzazione la quale potrà essere concessa dietro regolare domanda indicante:

- a) la qualità o composizione del gelato posto in vendita;
- b) il luogo di produzione del gelato ed il nome del produttore.

Per la vendita ambulante, il mezzo di trasporto (triciclo, carretto, ecc..) deve essere esteticamente decoroso, pulito ed approvato dall'Autorità Sanitaria Comunale.

I venditori ambulanti di gelato, dovranno disporre di idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorre al loro commercio.

ART. 239
PERMESSO PER LA PRODUZIONE E LA VENDITA DI GIACCHIO ARTIFICIALE

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

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

ART. 240
SOSPENSIONE DELLA FABBRICAZIONE DI GHIACCIO ARTIFICIALE

In caso di sospetto sulla salubrità e la provenienza dell'acqua, sarà sempre in facoltà del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di sospendere la fabbricazione del ghiaccio ad uso alimentare con detta acqua, e nel dubbio che sia avvenuto inquinamento della medesima prima o durante la formazione del ghiaccio, di ordinare la distruzione del medesimo ed i lavori di epurazione dei bacini a totali spese del proprietario.

ART. 241
TRASPORTO DI GHIACCIO ARTIFICIALE

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

ART. 242
SPACCI DI GHIACCIO ARTIFICIALE

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

ART. 243
GHIACCIO ARTIFICIALE PROVENIENTE DAL ATRI COMUNI

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

La licenza di importazione sarà rilasciata su parere conforme dell'Ufficio di Igiene, il quale si accerterà con i mezzi più sicuri sulla qualità dell'acqua e sulla idoneità, dal lato igienico sanitario, degli impianti e dei macchinari usati per la produzione del ghiaccio stesso.

ART. 244
ACQUE GASSOSE

La produzione e la vendita delle acque gassose è disciplinata dal R.D. 29 ottobre 1931 n. 1601.

CAPO X
SUPPELLETTILI DA CUCINA E OGGETTI D'USO CASALINGO

ART. 245
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 tenere per vendere o usare:

1 - suppellettili da cucina o da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande;

- a) fatti di piombo e di zinco o con leghe contenenti più del 10% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
- b) stagnati o saldati con leghe contenenti più dell'1% di piombo;
- c) fatti di leghe o rivestiti interamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo in contatto per 24 ore in una soluzione all' 1% di acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;
- d) fatti di rame od ottone e non rivestiti interamente di stagnatura integra a stagno puro o saldati esternamente con leghe di stagno contenente più del 10% di piombo;
La stagnatura deve essere estesa a tutta la superficie per i tubi che debbono essere immersi in liquidi od in sostanze alimentari;

2 - gli oggetti di gomma o cautchou, per uso giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione, tiralatte contenenti piombo, zinco e antimonio od arsenico od altri metalli nocivi;

3 - stagnele o fogli destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari, quando contengono più dell' 1% di piombo;

4 - pompe per la birra e sifoni per acque gassose fatti di metallo o di vetro, contenenti piombo nelle parti a contatto col liquido;

5 - gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (1 centigrammo per 100 grammi) fermo restando il divieto di cui al n. 2 del presente articolo.

E' pure vietato l'uso di detti oggetti per preparare, conservare, contenere distribuire, travasare, misurare od in qualunque modo trattare sostanze alimentari destinate alla vendita od alla somministrazione come compenso, compresi i recipienti ed attrezzi per la distribuzione dell'acqua potabile.

ART. 246
CARTE DA INVOLTI

E' vietato ai rivenditori di sostanze alimentari di avvolgere le sostanze stesse in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, o che ceda facilmente il colore, stampata, manoscritta, preparata con gesso, allume, solfato di bario o con qualsiasi altra materia in modo che essa ecceda nel peso il grammo per ogni dmc.

I piattini di carta saranno tollerati soltanto per i generi che si vendono a numero e non a peso.

Il deposito della carta da involgere nei locali di vendita deve effettuarsi con tutte le garanzie igieniche specialmente per ciò che riguarda la pulizia, la difesa contro le mosche, la polvere ed il sudiciume.

ART. 247
FOGLI PER INVOLTI

Le foglie di piante, che comunemente s impiegano per avvolgere frutta, burro, ricotta ed altre sostanze alimentari, non debbono appartenere a specie pericolose, devono essere ben lavate con acqua potabile e non contenere sali di rami o altre sostanze nocive.

TITOLO IV
MALATTIE INFETTIVE DEL'UOMO E DEGLI ANIMALI

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

ART. 248
OBBLIGHI DEI MEDICI PER LE MALATTIE INFETTIVE

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

Lo stesso obbligo incombe ai medici e chirurghi, iscritti nel relativo albo che venissero destinati dal Prefetto, dal Medico Provinciale o dal Ministero della Sanità a prestare servizio nel Comune durante un'epidemia.

A termine dell'art.258 dello stesso T.U. delle leggi sanitarie, in caso di manifestazioni di malattie infettive di carattere epidemico ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesto dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

ART. 249
DENUNCIA DI MALATTIA INFETTIVA

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

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

Particolare denuncia immediata all'Ufficio d'Igiene, ai sensi del R.D. 24 maggio 1925, n.1102 e del D. ACIS 1 febbraio 1950, di qualsiasi infermità degli ospiti e del personale di servizio che dia luogo a sospetti circa la natura contagiosa deve essere fatta dai titolari (o in loro vece da chi legalmente li rappresenta) di licenze di esercizi, di alberghi, di pensioni, locande, dormitori, camere ammobiliate e simili.

ART. 250
MALATTIE SOGGETTE A DENUNCIA

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

- a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermotifosimili, vaiuolo e vaiuoloide

ART. 251
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 quelle elencate dall'art. 250 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. 252
MODULI PER DENUNCE

Le denunce debbono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai medici del Municipio e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'Ufficio Municipale d'Igiene.

Qualora ne venga fatta richiesta, l'Ufficio comunale rilascia apposita ricevuta della denuncia data.

Nella denuncia deve essere indicato:

- a) il nome e cognome, la paternità, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia;
- b) la diagnosi della malattia;
- c) se il malato frequenta la scuola, se è operaio di opifici, in cantieri, se vive in collettività e le indicazioni ed osservazioni che possono essere di utile norma all'Ufficio Sanitario e l'azione profilattica;
- d) tutto ciò che il medico ha fatto per prevenire la diffusione della malattia.

Se trattasi di vaiolo o di varicella deve indicare se l'ammalato fu vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porta cicatrici, e dove e quante; se trattasi di tofoide o di difterite deve indicare se e quando l'ammalato o i coabitanti subirono un processo vaccinale. Possibilmente indicherà pure la natura del trattamento immunizzante (vaccinazione per via orale o sottocutanea, vaccinazioni con anatossina per via ipodermica).

Il medico è obbligato a fare immediata comunicazione all'Ufficiale sanitario o del ricovero dell'infetto durante la malattia.

ART. 253
CONSIGLI DEL MEDICO PER CASI DI MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Il medico curante che ha osservato un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetto di esserlo, oltre alla denuncia nei modi suindicati, deve dare alle persone che assistono ed avvicinano l'infermo le

istruzioni necessarie e prendere egli steso le precauzioni consigliate dalla scienza per evitare la propagazione del contagio.

Quando l'isolamento domiciliare non risultasse atto ad assicurare la migliore difesa contro il propagarsi delle infezioni, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato all'ospedale (reparto isolamento)

Quando comunque risulti che l'isolamento a domicilio non viene osservato o non è conveniente, l'Autorità sanitaria comunale provvederà occorrendo, con speciale ordinanza, perché l'isolamento sia assicurato col trasporto dell'infermo all'ospedale reparto isolamento.

ART. 254 PROVVEDIMENTI CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale Sanitario ha la facoltà di eseguire o far eseguire speciali visite e ricerche, e di ordinare l'applicazione di quelle misure profilattiche che possono essere del caso.

Sono considerate d'obbligo; l'isolamento del malato, di massima al reparto apposito, e delle persone che l'assistono; la pulitura, durante la malattia, dei pavimenti e dei mobili con sostanze disinfettanti, la distruzione o disinfezione efficace dei prodotti morbosi in genere; la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereci, degli oggetti d'uso esposti ad essere contaminati e degli ambienti; le vaccinazioni profilattiche nelle malattie in cui sono indicate; l'allontanamento degli infermi e conviventi dalla collettività di qualunque specie, ambienti di lavoro, scuole pubbliche e private, negozi di alimentari e bevande e simili.

ART. 255 ESAME BATTERIOLOGICO

Nei casi di malattie infettive e diffuse elencate nel presente Regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, dello scovolamento faringeo, del liquido cefalo rachidiano, degli assudati, ecc. dell'ammalato, i medici, esercenti nel Comune che assistono detti ammalati, dovranno avvalersi dei mezzi di indagine del laboratorio, dando notizia sia della data di invio dei detti materiali sia del risultato delle indagini all'Ufficio d'Igiene.

ART. 256 DISINFEZIONI

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Autorità Sanitaria comunale.

A seconda delle malattie e delle condizioni degli ambienti, 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 stazione di disinfezione per gli oggetti trasportabili specialmente per le biancherie e gli effetti lettereci di uso domestico.

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

E' permesso agli interessati di eseguire le disinfezioni a proprie spese e sotto la sorveglianza del personale dell'Ufficio d'Igiene, nei casi in cui l'Ufficiale Sanitario giudichi poterlo concedere.

A cura dello stesso personale potrà essere affisso, specialmente per le malattie di maggior rilievo, alla porta dell'appartamento o della casa infetta, un cartellino indicante la malattia contagiosa, il divieto a chiunque di entrare nell'appartamento per esistenza di pericoli di contrarre la malattia.

ART. 257 DISINFETTATORI

I disinfettatori eseguono le disinfezioni, sia domiciliari sia allo stabilimento di disinfezione, loro ordinate dall'Ufficiale Sanitario, ritirando al domicilio degli infermi la biancheria e gli oggetti da disinfezione e restituendoli disinfettati, previa elencazione della merce. Essi coadiuvano, la pratica delle vaccinazioni sia nelle sessioni pubbliche che al domicilio, nei casi di malattie contagiose, coadiuvano altresì il servizio di lotta contro le mosche, specialmente nei casi di infezione intestinali o di notevole trasmissione attraverso le mosche, eseguono, occorrendo, il piantonamento a domicilio dell'ammalato, cooperano a tutti i provvedimenti di profilassi generale e speciale loro ordinate dall'Ufficiale Sanitario, mantengono infine colla più scrupolosa cura e pulizia gli ambienti ed il materiale in dotazione al servizio.

I disinfettatori vengono diretti da un sorvegliante che, munito di patente di conducente caldaie a vapore e di conducente autoveicoli di 2° grado, custodisce i locali, impianti fissi e mobili, tiene tutta la registrazione, la contabilità e la corrispondenza, riferendo di ogni fatto al Direttore dell'Ufficio d'Igiene.

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

ART. 258 DIVIETO DI ALLOGGIARE IN LOCALI NON DISINFETTATI

I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti, etc., non devono permettere che siano occupati appartamenti o ambienti nei quali si siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite dall'Ufficio comunale d'igiene le disinfezioni prescritte e tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario crede opportuno di ordinare nei singoli casi.

ART. 259 TRASPORTO DEGLI INFERMI PER MALATTIE INFETTIVE

Il trasporto degli ammalati per malattie infettive agli ospedali viene fatto solo a cura degli Enti appositamente attrezzati ed autorizzati.

Se eventualmente, per urgenza o necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica, o privata, questa dev'essere subito disinfettata nei modi stabiliti dall'Ufficio d'Igiene.

Resta comunque obbligatoria, per ogni ambulanza, o vettura o carro funebre, la disinfezione appena effettuato il trasporto del malato o del morto per malattia contagiosa.

ART. 260 BIANCHERIA DEGLI INFERMI PER MALATTIA INFETTIVA

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

E' pure proibito consegnare ai lavandai biancheria, vestiti, effetti lettereschi etc. che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive.

Tali biancherie durante la malattia devono essere avvolte in panni bagnati in soluzione antisettiche e tenute a disposizione dell'Ufficio d'Igiene.

Comunque tali biancheria saranno bagnate con soluzione di sublimato al 3% e raccolte in sacchi di tela impermeabile.

ART. 261 ISOLAMENTO DEGLI INFERMI

Gl'infermi delle malattie di cui alla lettera a) dell'art.250 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario, perché ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia, come pure le persone che abbiano avuto contatto con l'infermo devono tenersi isolate, sino a che, l'Autorità sanitaria riconosca che non presentino più alcun pericolo di diffusione della malattia.

ART. 262 VIGILANZA CASE INFETTE

Sempre che in una casa si verificano malattie infettive, l'Ufficio d'Igiene potrà fare ispezioni a detta casa per riconoscere se corrisponde alle prescrizioni della legge sanitaria, del Regolamento generale sanitario e del presente regolamento.

Ove ciò non risulti che vi sia pericolo per chi vi abita o per chi l'abita le case vicine, il Sindaco dichiarerà inabitabile e farà chiudere la casa o parte della medesima, procedendo al trasporto degli ammalati in apposito ospedale o locale adatto, e al ricovero delle persone sane, mentre si procede al completo risanamento del sito infetto.

ART. 263 OBBLIGHI DEI CITTADINI

Ogni cittadino è tenuto ad osservare gli ordini legalmente dati per impedire l'invasione e la diffusione di una malattia infettiva dell'uomo.

Qualora nel Comune si manifesti una malattia infettiva di carattere epidemico, tutti i medici esercenti nel Comune hanno l'obbligo di mettersi a disposizione dell'Ufficiale Sanitario per i servizi di assistenza e di profilassi ed ogni cittadino dimorante nel Comune è tenuto alle prestazioni, conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesto dal Sindaco e con le condizioni contenute nel provvedimento di assunzione, preso dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 264 TUBERCOLOTICI IN ABITAZIONI COLLETTIVE

I convitti, gli ospizi, i conventi, gli orfanotrofi ed in genere tutte le abitazioni collettive non possono ricevere e trattenere infermi denunziati per tubercolosi, se, a giudizio dell'Autorità sanitaria, non dispongono di locali e di servizi adatti.

ART. 265

DISINFEZIONE DI OGGETTI USATI MESSI IN CIRCOLAZIONE

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letterucci 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' Ufficio di Igiene.

E' vietata l'introduzione nel Comune di stracci che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese degli interessati.

ART. 266

BIGLIETTI DEL TRAM E SPUGNE PER FRANCOBOLLI

E' vietato al personale degli autobus e di aziende, negozi e simili, di bagnare con la saliva i biglietti, gli scontrini, le marche i tagliandi e simili.

E' fatto obbligo ai tabaccai e a chiunque venda francobolli, marche, etichette da attaccare ed affini, di tenere sempre a disposizione del pubblico, bene in vista, sul banco, spugne costantemente bagnate con acqua semplice per umettare i francobolli, le marche, etichette ecc.

ART. 267

PADIGLIONI PER PUBBLICI SPETTACOLI

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, serragli, piccoli teatri, ecc, durante la permanenza nel Comune, devono sostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio dell'Igiene.

Non sarà permesso ai venditori di giocattoli, dolciumi e simili, ai conduttori di padiglioni per spettacoli ambulanti ed ai girovaghi provvisti di veicoli a trazione animale di occupare il suolo pubblico senza permesso scritto dall'Autorità Comunale che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'Ufficio di Igiene l'immunità da malattie trasmissibili per via orale e per contatto sia per le persone suddette che per i loro dipendenti.

ART. 268

SPUTACCHIERE

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

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

ART. 269

TESSERA SANITARIA A DOMESTICO ED AFFINI

Ai sensi della legge 22 giugno 1939, n. 1239, è vietato assumere o trattenere in servizio per prestazioni di opere inerenti al funzionamento della vita familiare, persone affette da malattie infettive o da postumi di esse, che la mettono in condizioni di contagiare altri.

A tal fine tutte le persone da assumere od assunte in servizio debbono essere munite di una tessera sanitaria rilasciata ai domestici ed affini dall'Ufficio d'Igiene, conforme al modello ministeriale, dopo visita medica praticata dall'Ufficiale Sanitario che, a tal uopo, potrà valersi dell'opera di dispensari, laboratori, ambulatori, enti sanitari a carattere pubblico. Le successive visite di controllo sono eseguite nel primo trimestre dell'anno ed in qualsiasi tempo si reputi necessario, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

I domestici ed affini si presenteranno all'Ufficio di Igiene muniti della carta di identità.

CAPO II° BARBIERI E PARRUCCHIERI

ART. 270 PERMESSI DI APERTURA DI UN ESERCIZIO

Chiunque intenda aprire o conduca già una bottega o comunque eserciti l'arte di barbiere o parrucchiere da uomo o da donna nel territorio del Comune (anche se in locali annessi alle abitazioni) deve chiedere licenza all'Amministrazione Comunale che potrà concederla inteso il parere dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 271 LICENZE DI ESERCIZIO PER BARBIERI GIÀ ESERCENTI

Coloro che già conducono bottega od esercitano l'arte di barbiere o parrucchiere, come indicato nel precedente articolo, al momento dell'andata in vigore del presente Regolamento dovranno presentare immediatamente istanza per concessione di regolare licenza, uniformandosi alle prescrizioni del presente Regolamento.

ART. 272 RINNOVO ANNUALE DELLA LICENZA

La licenza si 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 mista. Conseguentemente chi è munito della licenza mista deve avere appositi reparti distinti ed adiacenti, possibilmente intercomunicanti, adibiti per signora. La licenza dovrà essere rinnovata annualmente con istanza da presentarsi entro il 31 dicembre per l'anno successivo, mentre dovrà essere fatta domanda preventiva in caso di cambiamento di titolare o di aggiunta di locali dell'esercizio stesso.

ART. 273 NORME PER CONCESSIONE DI LICENZE

La concessione della licenza è subordinata alle norme procedurali contenute nel seguente art. 274 ed alla osservanza delle condizioni igieniche e sanitarie stabilite dal presente Regolamento.

ART. 274
DOMANDA DI CONCESSIONE PER LA LICENZA

La domanda di concessione della licenza dovrà essere presentata all'Amministrazione Comunale, stesa in competente bollo e dovrà indicare:

- a) generalità complete del richiedente;
- b) impegno di osservare tutte le prescrizioni portate dal presente regolamento;
- c) indicazione della località ove si intende aprire o continuare l'esercizio di barbiere o parrucchiere.

Alla domanda dovrà essere allegato il certificato penale generale del richiedente di data non anteriore a tre mesi e l'elenco del personale di lavoro e di assistenza con indicato il numero della tessera sanitaria per ciascuno rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 275
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 riguardante gli esercizi di barbiere e parrucchiere ed insieme con la tabella contenente l'orario di apertura di chiusura dell'esercizio e la tariffa.

ART. 276
REQUISITI DEI LOCALI

I locali ad uso bottega ed accessori, debbono essere sufficientemente ampi, bene illuminati ed arieggiati; i pavimenti e le pareti fino a mt. 2 di altezza saranno formati di materiali continui lisci di color chiaro ed impermeabile (escluso il legno) per la necessaria pulizia e disinfezione.

Il mobilio e l'arredamento della bottega deve essere semplice e tale da poter permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi ad acqua corrente, per l'uso diretto dei clienti, per la pulitura dei ferri e degli accessori e per la pulizia della mani del barbiere.

I negozi nei quali si usano solventi volatili infiammabili per la lavatura a secco devono essere provvisti di un retrobottega, o comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti.

Tutte le botteghe di barbiere e parrucchiere 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. 277
DIFESA DEI LOCALI CONTRO LE MOSCE

Nella stagione estiva, le aperture dei locali e degli annessi debbono essere muniti di dispositivi atti alla difesa delle mosche, le porte d'entrata devono essere munite di tende pendule e non deve mai mancare nella bottega una cassa a perfetta chiusura per la raccolta della spazzatura.

ART. 278

ARREDAMENTO DEI LOCALI

La bottega deve essere fornita di sedili con appoggiatesta da coprire con carta impermeabile e rinnovabile per ogni servizio; di un sufficiente numero di asciugamani ed accappatoi da ricambiare per i vari servizi; di rasoi, forbici, pennelli e accessori in proporzione all'importanza della bottega.

ART. 279 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 dall'Ufficio d'Igiene (Ufficiale Sanitario Comunale) dalla quale risulti che il titolare non è affetto da malattie diffuse e deturpanti.

Le tessere delle persone suddette devono essere tenute in custodia dal conduttore del negozio per essere ostensibili ad ogni richiesta dell'Autorità Sanitaria e sono soggette a rinnovazione annua previa visita sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficio d'Igiene, la quale visita è a carico del richiedente. Tutte le persone che usano apparecchi elettrici o termoelettrici devono essere inoltre provviste del certificato di abilitazione rilasciato da una scuola professionale autorizzata.

- b) la bottega ed i locali annessi devono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti o approvati dall'Ufficio d'Igiene Comunale;
- 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) mediante un batuffolo di cotone;
- d) la risciacquatura della faccia, dopo la rasatura, deve essere fatta con abbondante acqua a corrente. 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.

Resta assolutamente proibito l'uso dei piumini per cipria e di preparati essiccatori e disinfettanti da applicarsi con contatto diretto della pelle.

- e) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate dopo ciascun servizio.

ART. 280 PULIZIA E REQUISITI DEL PERSONALE

Il personale deve usare la massima pulizia con riguardo speciale alle mani e alle unghie, ed indossare una vestaglia abbottonata ed a maniche chiuse al polso.

Prima di iniziare ciascun servizio ed alla presenza del cliente, il personale deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

ART. 281 NORME PER LE BOTTEGHE GIÀ ESISTENTI

Le botteghe esistenti al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni che non si trovassero nelle condizioni igieniche prescritte, dovranno essere opportunamente trasformate entro il periodo di un anno a cura dei proprietari e conduttori di esse.

ART. 282
ECCEZIONI

A giudizio dell'Ufficiale Sanitario, nelle botteghe dei barbieri che si trovino in località eccentriche, dove manda la condotta dell'acquedotto possono essere tollerate alcune eccezioni, fermo restando il criterio della possibile massima pulizia dei locali e dai lavoranti.

CAPO III
MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

ART. 283
DIVIETO DI FUMARE E DI SPUTARE

E' fatto divieto di fumare nelle sale di trattenimento pubblici, nei teatri e nei cinematografi.

E' vietato altresì di sputare sul suolo pubblico, sul pavimento delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

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

ART. 284
DISINFEZIONI PUBBLICHE E PRIVATE

L'Ufficio Comunale d'Igiene oltre alle disinfezioni gratuite dettate da ragioni di pubblica profilassi, a richiesta e nell'interesse dei privati farà eseguire la disinfezione di locali di abitazione, di indumenti personali, di oggetti ed utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente stabilita.

CAPO IV
MISURE SPECIALI STRAORDINARIE NEI CASI DI MALATTIE ESOTICHE

ART. 285
NORME GENERALI

Nei casi di malattie infettive esotiche, o sospette di esserlo devono essere innanzitutto applicate in massima le norme profilattiche generali contro le malattie infettive come al presente Regolamento.

ART. 286
ISOLAMENTO DEGLI INFETTI

Il Sindaco, in queste forme infettive, valendosi delle facoltà concesse dall'art.153 del T.U. 4 febbraio 1915, n. 148, provvede all'isolamento del malato e delle persone che hanno avuto contatto con esso nel modo che crede più opportuno e finchè non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

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

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

ART. 287
PERSONE PROVENIENTI DA LUOGHI INFETTI

Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena arrivati nel Comune, essere sottoposte ad una vigilanza speciale dell'Ufficiale Sanitario, per la durata di tempo che è stabilita nei singoli casi, dall'Autorità Sanitaria.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, debbono farne immediata denuncia al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario.

ART. 288
OGGETTI PROVENIENTI DA LUOGHI INFETTI

Tutti gli oggetti che provengono direttamente da luoghi infetti e che non siano già stati disinfettati, devono essere posti alla disinfezione per cura dell'Ufficio d'Igiene Comunale.

ART. 289
DIVIETI DI FIERE E PUBBLICHE RIUNIONI

Nei casi di malattie esotiche l'autorità comunale può, per misura profilattica, vietare le fiere, i mercati e le pubbliche riunioni.

ART. 290
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 per i casi accertati.

CAPO V
MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

ART. 291
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 familiari di ambienti tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, qualora il caso non fosse denunciabile ai sensi dell'art. 250 del presente Regolamento, deve prendere di urgenza le cautele igieniche necessarie, chiedendo, ove occorra, l'intervento dell'Ufficio d'Igiene.

ART. 292
MORTE O CAMBIAMENTO D'ALLOGGIO DI UN TUBERCOLOTICO

In seguito a morte ed a cambiamento d'alloggio di un tubercolotico degente in case private, in alberghi, o in altre collettività che non siano Istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e lettereschi, da eseguire a cura dell'Ufficio d'Igiene, i proprietari delle case,

i direttori di alberghi, delle collettività, ecc..., dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento che l'Ufficiale Sanitario riterrà necessarie.

CAPO VI
VIGILANZA IGIENICA SANITARIA NELE SCUOLE, NEI CONVITTI, ECC.. ECC..

ART. 293
VIGILANZA DELLE SCUOLE

Agli effetti degli artt. 143 e seguenti del Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n.45, la vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili, nidi d'infanzia, colonie, collegi, convitti, educandati e simili, è esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo anche dei medici scolastici.

I medici delle condotte visiteranno le scuole pubbliche e private entro i limiti del loro territorio.

Ogni scuola dev'essere provveduta del necessario pei soccorsi d'urgenza ed ogni insegnante deve sapersene servire.

Nei convitti e negli istituti d'istruzione e di educazione, le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile di provvedere al rigoroso loro isolamento.

ART. 294
DOVERI DEL MEDICO SCOLASTICO

Il medico scolastico deve ispezionare almeno una volta al mese tutte le scuole pubbliche e private del Comune per rilevare non solo le condizioni di salute degli alunni, degli insegnanti e del personale addetto agli edifici scolastici, ma anche le condizioni igieniche dell'ambiente, ivi compresi locali e suppellettili della refezione scolastica, bagni, docce, palestre, etc., proponendo, ove occorra all'Ufficio d'igiene e relativi provvedimenti.

Dovrà curare l'allontanamento degli alunni riscontrati affetti da malattie contagiose o sospette, e la visita di quelli indicati dagli insegnanti.

I dirigenti delle scuole pubbliche e private, degli istituti d'istruzione ed educazione devono coadiuvare il medico scolastico nelle ispezioni suddette e devono richiederne l'intervento in via straordinaria ogni qualvolta le condizioni di salute della scolaresca o fatti speciali lo rendano necessario.

Il personale incaricato della sorveglianza igienica sulle scuole, dovrà rivolgere speciale attenzione alle condizioni della vista e dell'udito degli scolari ed allo stato della dentatura per rilevarne le eventuali anomalie che dovranno essere segnalate alle famiglie degli alunni.

ART. 295
RIAMMISSIONE DEGLI ALUNNI

Tenute le disposizioni presenti, degli artt. 249 e 250 del presente Regolamento, riguardanti l'obbligo della denuncia delle malattie contagiose da parte dei medici e degli insegnanti, il medico scolastico, in base all'art.5 del R.D. ottobre 1921, n. 1981, dovrà dare, in seguito a visita dell'alunno, parere favorevole per la sua riammissione alla scuola, assicurandosi che sono state eseguite le misure di profilassi prescritte.

ART. 296
OBBLIGO DEI PARENTI DELL'ALUNNO

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

Gli alunni che si assentano dalla scuola, non potranno, qualunque sia il motivo dell'assenza, essere riaccettati, quando siano trascorsi cinque giorni da quelli in cui cominciò l'assenza, questo compreso, se non presentino all'Ufficio d'Igiene un certificato medico che attesti non avere e non avere avuto alcuna malattia trasmissibile.

I certificati dei medici privati hanno valore per la riammissione solo quando facciano esplicitamente detta dichiarazione, e siano stati visitati dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 297
MISURE PER IMPEDIRE LA DIFFUSIONE DI MALATTIE PARASSITARIE

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gl'insegnamenti avranno cura di esigere la massima pulizia degli alunni e sorveglieranno perché essi depongono le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, né scambino i vestiti, le penne, i libri ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, coi capelli incolti e con la sua cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla scuola.

ART. 298
DISINFEZIONI DI SCUOLE

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili, educandati, orfanatrofi, e gli istituti di educazione e di istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta all'anno.

La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole statali e comunali, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari o dirigenti all'Ufficio Comunale d'Igiene, prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli Istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo la presenza di personale dell'Ufficio comunale d'Igiene.

ART. 299
ORARIO PER LA PULIZIA DEI LOCALI SCOLASTICI

La pulizia dei locali scolastici dovrà essere fatta ogni giorno fuori dell'orario di lezione o di ricreazione, rimuovendo dal posto i banchi ove non siano fissi e previa bagnatura del pavimento, ovvero con panni bagnati se il pavimento è di legno.

CAPO VII
VACCINAZIONE ANTIVAIOLOSA

ART. 300
VACCINAZIONE ANTIVAIOLOSA

L'Autorità comunale, a mezzo dell'Ufficio d'Igiene e dei medici condotti, provvede gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaiolosa di tutti gli abitanti del territorio comunale.

Le vaccinazioni e rivaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

ART. 301
OBBLIGO DELLE VACCINAZIONI

La vaccinazione antivaaiolosa è obbligatoria nel secondo anno di età e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antidifterica.

Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizioni di salute da non poter subire la vaccinazione; in tale caso però dovrà essere eseguita nel semestre successivo o appena cessino le ragioni della controindicazione.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione antivaaiolosa all'ottavo anno di età e ogni qualvolta sia ritenuto necessario dall'Autorità Sanitaria per pericoli di diffusione del vaiolo.

Alla fine di ogni sessione di vaccinazione saranno diffidati i genitori, o chi per essi, a presentare per la vaccinazione antivaaiolosa i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito, entro il termine fissato in volta in volta.

In caso di inadempienza si procederà a termini di legge.

ART. 302
REGISTRAZIONE DELLA VACCINAZIONE

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore fra il settimo e il decimo giorno della vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, e fatte da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio d'Igiene per la registrazione e la vidimazione.

Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicate le generalità del vaccinato, deve essere detto se la vaccinazione ha avuto esito positivo o negativo e se la vaccinazione deve essere ripetuta e deve essere specificato il modo dall'allattamento del vaccinato.

Gli attestati di subita vaccinazione, vengono rilasciati gratuitamente e su carta bollata dall'Ufficiale Sanitario in base alle annotazioni fatte sui registri dell'Ufficio d'Igiene.

L'Ufficio d'Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi fornitogli dall'Ufficio di Stato Civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i nati nel Comune durante il semestre antecedente sono annotati come vaccinati con successo.

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

ART. 303
RESPONSABILITA' DEI GENITORI

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune, ancora minorenni, sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni prescritte negli articoli precedenti.

ART. 304
VACCINAZIONI NELLE COLLETTIVITA'

I Direttori di scuole, istituti, di fabbriche, di officine e di opifici industriali ecc.. o chiunque stia a capo di una collettività di persone non possono accogliere individui che non siano stati rivaccinati all'8° anno di età di vita, ed hanno l'obbligo di far rivaccinare all'8° anno i fanciulli che sono sotto la loro custodia.

Essi devono ad ogni richiesta, presentare i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

CAPO VIII
VACCINAZIONE ANTITIFICA E ANTIDIFTERICA

ART. 305
OBBLIGO DELLA VACCINAZIONE ANTITIFICA

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

- a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia degli ospedali ed in genere degli Istituti e 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, panna e simili;
- d) per le persone che convivono o hanno contatti con ammalati di febbri, tifoidee e di paratifi.

E' pure obbligatoria la vaccinazione, in seguito ad ordinanza del Sindaco, a norma dell'art.153 del T.U. 4 febbraio 1915, n. 148, negli altri casi contemplati dall'art.2 del sopracitato decreto.

ART. 306
COMUNICAZIONE SCRITTA DALL'UFFICIALE SANITARIO

Qualunque medico che esegue 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 d'Igiene, a richiesta dell'interessato, rilascerà gratuitamente il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifica.

ART. 307
MODALITA' PER LA VACCINAZIONE ANTITIFICA

La vaccinazione antitifica viene attuata con le modalità fissate dalle istruzioni Ministeriali, annesse al succitato decreto del Campo del Governo.

ART. 308
VACCINAZIONE ANTIDIFTERICA

E' resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal secondo al decimo anno di età. Essa si associa alla vaccinazione antivaiole ed è eseguita nel secondo anno di età.

Tale operazione dovrà essere eseguita, colle modalità e norme Ministeriali, nei luoghi e nelle ore indicate dal Sindaco.

ART. 309
REGISTRI DELLE VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE

Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte nell'apposito schedario.

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

ART. 310
VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE ESEGUITE DAI MEDICI PRIVATI

Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite, colle norme e le modalità stabilite dal presente Regolamento, anche dai medici privati. Questi potranno richiedere, gratuitamente, all'Ufficio d'Igiene la fornitura dell'anatossina antidifterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo effettuata l'operazione, il modulo, debitamente compilato in ogni sua parte, onde ottenere la iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

ART. 311
ACCERTAMENTI BATTERIOLOGICI PER INFEZIONI DIFTERICHE

Tant'è nei casi di diagnosi clinica di infezione difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigione, per la riammissione alla scuola o nelle collettività, il medico curante ha l'obbligo di fare eseguire l'accertamento batteriologico del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

ART. 312
VACCINAZIONE ANTIPOLIOMIELITICA

Per le vaccinazioni antipolio si applicano le norme di cui alla legge 30 luglio 1959, n. 695, e, per quanto applicabili, le norme di cui all'art. 39 del presente regolamento.

CAPO IX
LOTTA CONTRO LE MOSCHE

ART. 313
ACCUMULO E GETTITO DELLE IMMONDIZIE

Richiamate per questo capo le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche (legge 23 marzo 1928, n. 858, art. 263 del T.U. leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, D.C.G. 20 maggio 1928), le istruzioni tecniche allegate a detto decreto e le successive circolari ministeriali nonché le leggi interessanti alcuni settori (quale l'art. 6 del R.D 24 maggio 1925, n. 1102, sulle migliorie igieniche degli alberghi, l'art. 14 del R.D. 29 ottobre 1931, n. 1601, sulla disciplina igienica della produzione e commercio delle acque gassose, l'art. 14 della legge 20 marzo 1941, n. 366, sulla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani) è vietato l'accumulo o il gettito di qualsiasi immondizia, rifiuto solido o liquido nelle cantine delle case, nei cortili, aie, soffitte, pianerottoli, ingressi, scale, vani in comune, magazzini, negozi, ambienti pubblici o aperti al pubblico o simili.

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

ART. 314
DEPOSITO DI LETAME, CONCIME E SIMILI

E' proibito, senza il permesso del Sindaco, costruire depositi, a, che provvisori, di letame, concime, immondizie, materie putrescibili, concimi chimici, stracci, pellami, biancherie sporche e simili; la cernita e la

eventuale utilizzazione industriale ed agricola di detta materie, saranno caso per caso, autorizzate in determinate aree da stabilirsi colle modalità tecniche e di protezione dalle mosche, indicate dall'Ufficiale Sanitario. Il permesso occorre anche per l'utilizzazione di dette materie ne giardini urbani e nei terreni coltivati, distanti meno di 55 mt. dal centro di popolazione agglomerata.

I depositi di immondizie o di materie putrescibili e simili, compreso quelli annessi a scali ferroviari o tranviari, avranno comunque una platea di cemento e di calcestruzzo, circondata da un muricciolo di cemento di altezza non inferiore a cm. 30; avranno canali impermeabili di raccolta di liquidi, terminanti in un pozzetto impermeabile a perfetta tenuta, verranno ricoperti in materia idonea, e, caso per caso, verrà indicato dall'Ufficiale Sanitario il più opportuno trattamento contro le mosche; resta comunque obbligatorio l'uso di sostanze moschicide da irrorare quotidianamente ed ogni volta che si aggiungono nuove immondizie sopra e presso le materie di deposito.

ART. 315

CARRI PER IL TRASPORTO DELLE IMMONDIZIE

I carri per il trasporto delle sopraddette materie e sostanze saranno di un tipo riconosciuto idoneo all'Ufficiale Sanitario e comunque non permetteranno disperdimenti, saranno perciò a tenuta perfetta, rivestiti internamente di lamiera metallica, con spigoli arrotondati, coperchio metallico a chiusura perfetta.

Il trasporto con carri che non siano del servizio pubblico della nettezza si svolgerà dentro il seguente orario: ore 24 - 7 nei mesi estivi (maggio, giugno, luglio, agosto, settembre); ore 24 - 9 negli altri mesi.

ART. 316

LOTTA CONTRO LE MOSCHE NELLE SCUDERIE, STALLE E SIMILI

Le scuderie, le rimesse, stalle, porcili, pollai, i locali simili, oltre le altre prescrizioni, avranno le pareti tinte di colore azzurro scuro e le aperture esterne saranno munite di reti metalliche impedenti la penetrazione delle mosche.

Il letame sarà asportato giornalmente nelle ore stabilite dai regolamenti e dalle ordinanze municipali e mediante carri di cui al precedente articolo

Giornalmente dovranno pure essere asportate le immondizie provenienti dalle case, spacci di vendita al pubblico, stabilimenti industriali e collettività. Resta fermo il divieto di gettito delle immondizie sul pubblico e privato suolo. E' vietata la concimazione con concile umano o animale dei terreni e degli orti situati entro 2 Km. dal centro urbano.

Le scuderie, le stalle e simili, saranno sottoposte a frequenti trattamenti contro le mosche.

ART. 317

TENUTA DEI POLLI, CONIGLI ED ANIMALI DA CORTILE

E' vietato nei centri agglomerati di popolazione, di tenere polli, conigli, piccioni ed altri animali nell'interno delle case, nei cortili, nei magazzini, giardini, orti etc..

Chiunque tenga per allevamento o commercio, il pollame vivo ed altri animali, deve farne domanda al Sindaco il quale concederà il permesso, dopo che l'Ufficiale Sanitario abbia constatato che i locali destinati per il deposito siano in condizioni igieniche ed idonei per un efficace trattamento contro le mosche, che rimane sempre obbligatorio.

ART. 318

LOTTA CONTRO LE MOSCHE NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, le trattorie, pensioni, le latterie, macellerie, e tutti gli spacci di generi alimentari, compresi i retrobottega, ripostigli, latrine, vani accessori e simili, debbono avere le finestre e

le aperture esterne munite di telai a rete metallica fitta, le porte munite di fitte tende a bacchetta che debbono rimanere sempre abbassate, ricoprendo interamente il vano della porta e che devono giungere fino a toccare il pavimento.

Nel periodo estivo le vetrature debbono essere azzurre o in altro modo riparate dalla luce diffusa. Nelle cucine, nelle dispense etc. i cibi, ove non siano conservati in un refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metalliche, mentre la parte superiore sarà interamente coperta (con vetro legno o metallo). I cibi e le vivande di qualsiasi genere non potranno essere esposti fuori del negozio, saranno contenuti in idonei recipienti, piatti e simili, e protetti dalle mosche, mediante campane di vetro, reticelle metalliche, moscheruole, veli, purchè non ha contatto coi cibi ed esposte in vetrine chiuse da ogni parte.

Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili protetti da reti metalliche o in cassetti chiusi. Le biancherie sporche; i canovacci ecc. saranno tenuti in recipienti del tutto chiusi.

I locali saranno mantenuti nella massima pulizia ed ordine, ed imbiancati almeno una volta all'anno o tutte le volte che risulti necessario; specialmente nei retrobottega, magazzini annessi, non sarà ammessa la presenza di merci, oggetti non confacenti al genere di vendita.

Il trattamento contro le mosche resta obbligatorio; ogni 20 mq. di superficie, compresi i retrobottega, i locali saranno forniti di apparecchi di cattura delle mosche in perfetta efficienza.

ART. 319

TRASPORTO DI ALCUNI GENERI ALIMENTARI

Il trasporto delle carni e dei visceri, del latte e dei latticini, del pane, delle paste, dei dolci etc.. da un negozio ad un altro o per la consegna a domicilio, deve essere fatto in recipienti ben chiusi, mediante carretti del tutto chiusi e ben verniciati e con nome della ditta stampato in grossi caratteri.

ART. 320

DOVERI DEI VENDITORI AMBULANTI

I venditori ambulanti o a posto fisso, in chioschi o simili, dovranno proteggere i generi alimentari dalle mosche nella maniera sopra indicata ed i locali nei quali ripongono e confezionano le loro merci si uniformeranno alle prescrizioni citate.

Resta comunque vietata la vendita dei dolci e generi affini in vassoi anche se protetti con veli e mezzi simili.

ART. 321

STABILIMENTI E SOSTANZE ALIMENTARI ED AFFINI

Gli stabilimenti di produzione, lavorazione, preparazione di sostanze alimentari, i macelli, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali, di formaggi, di latticini, pesci e di qualunque altro alimento, si confermeranno sia per la difesa meccanica alle aperture esterne, sia per il trattamento contro le mosche sia per la rimozione dei rifiuti delle lavorazioni e dei residui suscettibili di ulteriore lavorazione, sia per il trasporto delle sostanze, alle prescrizioni dei precedenti articoli, in quanto applicabili.

Le finestre saranno munite di vetro di colore azzurro o reso tale con applicazioni vetrofanie; gli apparecchi catturatori saranno in numero adeguato e sufficiente.

E' vietato di esporre direttamente sul suolo, tanto nelle botteghe quanto nei mercati, i generi alimentari in deposito o in vendita, comprese le verdure, le frutta, le insalate, etc...

