

Comune di Empoli
Provincia di Firenze
Regolamento comunale d'igiene

Approvato dal Consiglio Comunale nella seduta del 27 giugno 1953 con atto n. 93

Indice Titolo I - Vigilanza sanitaria

Capo I - Disposizioni generali

- Art. 1 - Autorità ed Organi Sanitari
- Art. 2 - Tenuta dei registri delle arti e professioni
- Art. 3 - Ufficiale Sanitario

Capo II - Assistenza medico chirurgica ostetrica e somministrazione gratuita di medicinali ai poveri

- Art. 4 - Assistenza ai poveri
- Art. 5 - Condotte mediche ed ostetriche
- Art. 6 - Elenco dei poveri
- Art. 7 - Medicinali ai poveri

Capo III - Servizi di vigilanza

- Art. 8 - Ispezioni sanitarie
- Art. 9 - Vigili Sanitari
- Art. 10 - Verbali di contravvenzioni
- Art. 11 - Sequestri per contravvenzioni
- Art. 12 - Sostanze sospette e prelievi di campioni
- Art. 13 - Relazioni sulle analisi delle sostanze sospette
- Art. 14 - Ispezioni sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate
- Art. 15 - Divieti per il personale di vigilanza

Capo IV - Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie ed affini

- Art. 16 - Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie
- Art. 17 - Esercizio delle arti sanitarie
- Art. 18 - Licenza di commercio per oggetti sanitari
- Art. 19 - Registro dei parti e degli aborti
- Art. 20 - Assistenza ai parti
- Art. 21 - Denuncia di deformità, lesioni, immaturità
- Art. 22 - Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico
- Art. 23 - Piante officinali ed erboristeria
- Art. 24 - Datori di sangue

Capo V - Vigilanza zoiatrica

- Art. 25 - Autorità ed organi di vigilanza
- Art. 26 - Condotte veterinarie
- Art. 27 - Macellazione animali
- Art. 28 - Denunce di malattie infettive e di morti di animali
- Art. 29 - Trasporto di animali morti
- Art. 30 - Operazioni su animali morti
- Art. 31 - Mandrie e greggi

Art. 32 - Mercati di bestiame
Art. 33 - Permessi per pubblici stallaggi, scuderie, ecc.
Art. 34 - Istituti di cura zoiatrica
Art. 35 - Mascalcie

Titolo II - Igiene del suolo e delle abitazioni

Capo I - Suolo pubblico ed acque superficiali

Art. 36 - Depositi di rifiuti sul suolo pubblico
Art. 37 - Pulizia del suolo pubblico
Art. 38 - Battitura e sorveglianza di oggetti
Art. 39 - Scolo delle acque meteoriche
Art. 40 - Immissioni nei corsi d'acqua e nei fossi stradali
Art. 41 - Gettito di materiali nei corsi dacqua
Art. 42 - Deflusso delle acque
Art. 43 - Scarichi pubblici
Art. 44 - Irrigazioni a scopo agricolo
Art. 45 - Cave
Art. 46 - Macerazione di piante tessili

Capo II - Nettezza del suolo pubblico e delle proprietà private

Art. 47 - Nettezza urbana
Art. 48 - Battimento tappeti
Art. 49 - Acque luride e rifiuti
Art. 50 - Depositi di immondizie
Art. 51 - Immondezai
Art. 52 - Vuotatura degli immondezai

Capo III - Spazi di ragione privata

Art. 53 - Vicoli e passaggi privati
Art. 54 - Pulizia degli spazi di ragione privata
Art. 55 - Pulizia e risanamento delle cantine

Capo IV - Scuole

Art. 56 - Igiene delle scuole
Art. 57 - Aule
Art. 58 - Finestre nelle aule e disposizioni di banchi
Art. 59 - Ventilazione e riscaldamento
Art. 60 - Latrine
Art. 61 - Lavatoi ed acqua potabile
Art. 62 - Spogliatoi
Art. 63 - Sale di custodia

Capo V - Alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici, e locali di pubblico ritrovo

Art. 64 - Permesso del Sindaco
Art. 65 - Camere d'albergo
Art. 66 - Latrine e bagni
Art. 67 - Infermerie d'albergo
Art. 68 - Sputacchiere
Art. 69 - Biancheria ed arredamenti
Art. 70 - Personale
Art. 71 - Abitazioni collettive
Art. 72 - Dormitori ed abitazioni temporanee per operai
Art. 73 - Dormitori pubblici
Art. 74 - Soccorsi degli alloggiati nei dormitori pubblici
Art. 75 - Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione

Art. 76 - Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo
Art. 77 - Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi
Art. 78 - Pulizia dei pubblici esercizi e locali di riunione
Art. 79 - Cucine
Art. 80 - Acquai
Art. 81 - Stoviglie
Art. 82 - Personale delle cucine
Art. 83 - Scansie
Art. 84 - Chiusura di esercizi pubblici

Capo VI - Stabilimenti balneari, piscine, alberghi diurni, latrine pubbliche, e lavanderie

Art. 85 - Stabilimenti balneari, piscine, alberghi diurni
Art. 86 - Camerini
Art. 87 - Vasche da bagno
Art. 88 - Bagni medicati
Art. 89 - Piscine
Art. 90 - Latrine pubbliche
Art. 91 - Lavanderie
Art. 92 - Divieti di lavare

Capo VII - Acque potabili

Art. 93 - Vigilanza sulle acque
Art. 94 - Conduttura pubblica
Art. 95 - Acqua nelle case
Art. 96 - Pozzi
Art. 97 - Chiusura dei pozzi
Art. 98 - Cisterne
Art. 99 - Fontanelle
Art. 100 - Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque

Capo VIII - Stalle e rimesse, allevamenti, depositi e vendita di animali

Art. 101 - Permessi per stalle
Art. 102 - Località in cui è vietata la costruzione di stalle
Art. 103 - Condizioni delle scuderie e delle stalle
Art. 104 - Concimaie
Art. 105 - Vuotatura delle concimaie
Art. 106 - Allevamenti di bovini, suini ed ovini
Art. 107 - Depositi di pollame vivo e di altri piccoli animali
Art. 108 - Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano
Art. 109 - Depositi ed esercizi di vendita di animali
Art. 110 - Pulizia di animali e veicoli
Art. 111 - Rimesse

Capo IX - Fognatura domestica

Art. 112 - Permessi per fognature
Art. 113 - Allacciamento degli stabili alla rete della fognatura
Art. 114 - Latrine ed acquai

Capo X - Case coloniche e loro annessi

Art. 115 - Norme comuni con le altre abitazioni
Art. 116 - Norme particolari per le case coloniche
Art. 117 - Stalle
Art. 118 - Concimaie
Art. 119 - Distanza delle concimaie, pozzi neri ecc.
Art. 120 - Porcili
Art. 121 - Pollai, forni, essiccatoi, tinaie

Art. 122 - Abbeveratoi
Art. 123 - Vasche per bucato e per la lavatura degli ortaggi
Art. 124 - Manutenzione delle case coloniche

Capo XI - Edifici in costruzione - Abitabilità ed usabilità

Art. 125 - Autorizzazione del Sindaco
Art. 126 - Visite a case di nuova costruzione o riattate
Art. 127 - Ingiunzioni
Art. 128 - Rilievi sulle abitazioni
Art. 129 - Vigilanza sanitaria sugli Ospedali, convitti, laboratori, alberghi, ecc.
Art. 130 - Decreti di inabitabilità

Capo XII - Stabilimenti industriali

Art. 131 - Igiene del lavoro
Art. 132 - Determinazione degli stabilimenti industriali
Art. 133 - Vigilanza industrie
Art. 134 - Locali
Art. 135 - Ventilazione naturale ed artificiale
Art. 136 - Sale di ristoro
Art. 137 - Spogliatoio
Art. 138 - Sale di allattamento
Art. 139 - Bagno degli operai
Art. 140 - Locali in cui si spandono liquidi
Art. 141 - Stabilimento con emanazioni sgradevoli
Art. 142 - Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste
Art. 143 - Lavorazioni di materie grasse
Art. 144 - Industrie con materie putrescibili
Art. 145 - Stabilimenti con industrie polverose
Art. 146 - Stabilimenti pericolosi
Art. 147 - Stabilimenti rumorosi
Art. 148 - Impianto di meccanismi
Art. 149 - Materie infettive
Art. 150 - Essiccazione in bozzoli
Art. 151 - Depositi di residui
Art. 152 - Depositi di cenci
Art. 153 - Depositi di ossa, pelli, ecc.
Art. 154 - Raccolta di stracci e residui
Art. 155 - Raccolta e vendita di pezzame strofinacci e simili
Art. 156 - Filande di seta
Art. 157 - Permessi ed ordini per industrie insalubri
Art. 158 - Ubicazione delle industrie insalubri
Art. 159 - Lavorazioni di materie nocive
Art. 160 - Sostanze tossiche

Capo XIII - Barbieri e parrucchieri

Art. 161 - Permessi di apertura di un esercizio
Art. 162 - Licenza di esercizio per barbieri già esercenti
Art. 163 - Rinnovo annuale della licenza
Art. 164 - Norme per la concessione di licenza
Art. 165 - Domanda di concessione della licenza
Art. 166 - Esposizione della licenza desercizio
Art. 167 - Requisiti dei locali
Art. 168 - Difesa dei locali contro le mosche
Art. 169 - Arredamento dei locali
Art. 170 - Norme igieniche
Art. 171 - Pulizia e requisiti del personale
Art. 172 - Impiego di solventi
Art. 173 - Sputacchiere

Art. 174 - Norme per le botteghe già esistenti
Art. 175 - Eccezioni

Titolo III - Igiene degli alimenti delle bevande e degli oggetti di uso domestico

Capo I - Disposizioni generali

Art. 176 - Vigilanza
Art. 177 - Ispezione e prelevamento di sostanze
Art. 178 - Sequestro provvisorio delle sostanze sospette
Art. 179 - Distruzione di sostanze sequestrate pericolose alla salute pubblica
Art. 180 - Registrazione di campioni
Art. 181 - Trasmissione di campioni al Laboratorio Provinciale
Art. 182 - Esame di campioni da parte del Laboratorio Provinciale
Art. 183 - Prelevamento di campioni dalle fabbriche, magazzini o spacci allingrosso
Art. 184 - Risultato delle analisi dei campioni e relazione dell'Ufficiale Sanitario
Art. 185 - Distruzione di sostanze sequestrate e loro speciale utilizzazione
Art. 186 - Domande e denunce per esercizi
Art. 187 - Laboratori di generi alimentari e stabilimenti idropinici
Art. 188 - Rilascio di autorizzazioni sanitarie varie
Art. 189 - Locali
Art. 190 - Persone addette ai generi alimentari
Art. 191 - Protezione dei generi alimentari
Art. 192 - Precauzioni igieniche delle persone addette alla vendita dei commestibili
Art. 193 - Mercati e spacci di alimenti e bevande
Art. 194 - Vendita ambulante di alcuni prodotti
Art. 195 - Sostanze adulterate
Art. 196 - Applicazione delle disposizioni

Capo II - Vendita e deposito di carni di animali da macello

Art. 197 - Carni da macello
Art. 198 - Autorizzazione per gli spacci
Art. 199 - Indicazione degli spacci
Art. 200 - Condizioni dei locali
Art. 201 - Celle ed armadi refrigeranti
Art. 202 - Personale degli spacci
Art. 203 - Esposizione delle carni
Art. 204 - Rimozione dei residui
Art. 205 - Carni alterate
Art. 206 - Controlli sanitari
Art. 207 - Frigoriferi
Art. 208 - Registro per i frigoriferi
Art. 209 - Vigilanza delle carni
Art. 210 - Carni congelate non addette al consumo

Capo III - Trasporto delle carni

Art. 211 - Carri per trasporto
Art. 212 - Introduzione nel Comune di carni fresche
Art. 213 - Trasporto di carni fresche
Art. 214 - Trasporto di carni congelate

Capo IV - Carni lavorate

Art. 215 - Autorizzazione per i laboratori
Art. 216 - Condizioni dei locali ad uso laboratorio
Art. 217 - Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati
Art. 218 - Chiusura di laboratori
Art. 219 - Tripperie
Art. 220 - Trasporto delle trippe

Art. 221 - Spacci di vendita

Capo V - Animali da cortile e selvaggina

Art. 222 - Vigilanza su animali da cortile e selvaggina

Art. 223 - Divieto di vendita di animali

Art. 224 - Spacci e depositi di pollame e selvaggina

Capo VI - Pesci, crostacei e molluschi

Art. 225 - Vendita dei pesci e dei crostacei

Art. 226 - Divieto di impiego di sostanze coloranti

Art. 227 - Vendita e deposito di pesci e crostacei

Art. 228 - Locali adibiti a vendita e deposito di pesce - Personale addetto

Art. 229 - Baccalà, merluzzo

Capo VII - Vaccherie, latte, formaggi, latticini e uova

Art. 230 - Vaccherie, produzione e commercio latte

Art. 231 - Registro di stalla

Art. 232 - Elenchi di produttori di latte

Art. 233 - Vendita di latte sul luogo di produzione

Art. 234 - Requisiti di latte, delle latterie e del personale addettovi

Art. 235 - Divieto di vendita di latte

Art. 236 - Divieto di vendere latte infetto

Art. 237 - Trattamenti immunizzanti

Art. 238 - Trasporto e vendita di latte - Recipienti

Art. 239 - Vendita di panna

Art. 240 - Produzione, vendita e depositi di formaggi

Art. 241 - Formaggi dei quali è vietata la vendita

Art. 242 - Divieto di vendita di latticini

Art. 243 - Uova

Capo VIII - Grassi animali e vegetali ed olii vegetali

Art. 244 - Vendita di grassi a scopo alimentare

Art. 245 - Divieto di vendita

Art. 246 - Grassi animali o vegetali per uso industriale

Art. 247 - Requisiti per il burro

Art. 248 - Burri genuini

Art. 249 - Fabbricazione dei surrogati del burro

Art. 250 - Divieto di impiego della margarina

Art. 251 - Requisiti dell'olio d'oliva

Art. 252 - Vendita di olii vegetali

Art. 253 - Raffinatura degli olii di semi

Art. 254 - Denominazione degli olii dei semi

Art. 255 - Divieti di vendita e di miscela per gli olii

Capo IX - Cereali, farine e paste alimentari

Art. 256 - Requisiti per i cereali

Art. 257 - Produzione e vendita di farina e pane

Art. 258 - Divieto di vendita di farine

Art. 259 - Grano mais

Art. 260 - Panificazione

Art. 261 - Requisiti della industria di panificazione

Art. 262 - Fabbricazione del pane

Art. 263 - Qualità di pane vietate

Art. 264 - Qualità di pane permesso

Art. 265 - Produzione e vendita paste alimentari

Art. 266 - Divieto di vendita paste alimentari

Art. 267 - Miscele di farine
Art. 268 - Locali per macinazione e fabbricazione di farina
Art. 269 - Trasporto pane
Art. 270 - Divieto di toccare il pane
Art. 271 - Macine ed apparecchi per macinazione

Capo X - Frutta, legumi, erbaggi, funghi

Art. 272 - Divieti di vendita
Art. 273 - Lavatura
Art. 274 - Ripari per la frutta ed erbaggi
Art. 275 - Vendita dei cocomeri
Art. 276 - Concimazione degli ortaggi
Art. 277 - Funghi

Capo XI - Estratti, sciroppi, conserve, confetti, zucchero e miele

Art. 278 - Estratti alimentari
Art. 279 - Preparazione sciroppi
Art. 280 - Divieto di vendita di conserve alimentari
Art. 281 - Indicazioni sugli involucri
Art. 282 - Estratti e succhi di pomodoro
Art. 283 - Conserve preparate con olii vegetali
Art. 284 - Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve
Art. 285 - Confetti, canditi, caramelle, ecc.
Art. 286 - Zucchero
Art. 287 - Miele

Capo XII - Caffè, cioccolato, droghe e spezie

Art. 288 - Caffè
Art. 289 - Surrogati e miscele di caffè
Art. 290 - Vendita di infuso di caffè
Art. 291 - Torrefazione caffè
Art. 292 - The
Art. 293 - Cacao e cioccolato
Art. 294 - Surrogato del cioccolato
Art. 295 - Droghe, spezie e zafferano

Capo XIII - Vino, birra, aceto, spiriti e bevande alcoliche

Art. 296 - Preparazione e commercio di vini
Art. 297 - Divieto di vendita del vino alterato
Art. 298 - Vinello
Art. 299 - Birra
Art. 300 - Vendita di birra
Art. 301 - Trasporto di birra
Art. 302 - Apparecchi a pressione per la birra
Art. 303 - Spiriti e bevande alcoliche
Art. 304 - Acquavite, liquori
Art. 305 - Aceto
Art. 306 - Divieto di vendita di aceto

Capo XIV - Acque minerali, limonate, gelati, ghiaccio e acque gassose

Art. 307 - Acque minerali
Art. 308 - Limonate e bevande
Art. 309 - Gelati
Art. 310 - Preparazione di gelati di frutta
Art. 311 - Produzione e vendita di gelati speciali
Art. 312 - Produzione e vendita di gelati

Art. 313 - Personale addetto alla manipolazione e vendita di gelato
Art. 314 - Vendita ambulante di gelato
Art. 315 - Permesso per produzione e vendita di ghiaccio artificiale
Art. 316 - Fabbricazione di ghiaccio artificiale
Art. 317 - Sospensione della fabbricazione di ghiaccio artificiale
Art. 318 - Trasporto di ghiaccio artificiale
Art. 319 - Spacci di ghiaccio artificiale
Art. 320 - Ghiaccio artificiale proveniente da altri Comuni
Art. 321 - Uso del ghiaccio naturale
Art. 322 - Introduzione di ghiaccio naturale
Art. 323 - Acque gassose
Art. 324 - Divieto di vendita di acque gassose

Capo XV - Suppellettili da cucina e oggetti d'uso casalingo giocattoli, articoli di profumeria e apparecchi sanitari di gomma

Art. 325 - Suppellettili vietate
Art. 326 - Divieto di usare colori nocivi
Art. 327 - Carte da involti
Art. 328 - Foglie per involti
Art. 329 - Tappezzerie
Art. 330 - Giocattoli
Art. 331 - Cosmetici e tinture
Art. 332 - Dentifrici
Art. 333 - Ciprie
Art. 334 - Petrolio e gas illuminazione
Art. 335 - Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte

Titolo IV - Malattie infettive dell'uomo e degli animali

Capo I - Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo

Art. 336 - Obblighi dei medici per le malattie infettive
Art. 337 - Denuncia di malattie infettive
Art. 338 - Malattie soggette a denuncia
Art. 339 - Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva o diffusiva
Art. 340 - Malattie infettive nelle scuole
Art. 341 - Moduli per le denunce
Art. 342 - Consigli del medico per casi di malattia infettiva e diffusiva
Art. 343 - Provvedimenti contro le malattie infettive
Art. 344 - Esame batteriologico
Art. 345 - Disinfezioni
Art. 346 - Disinfettatori
Art. 347 - Divieto di alloggiare in locali non disinfettati
Art. 348 - Trasporto degli infermi per malattie infettive
Art. 349 - Disinfezioni biancherie appartenenti ad infermi per malattie infettive
Art. 350 - Isolamento degli infermi
Art. 351 - Periodo contumacia per esigenze profilattiche
Art. 352 - Vigilanza case infette
Art. 353 - Obblighi dei cittadini
Art. 354 - Tubercolotici in abitazioni collettive
Art. 355 - Disinfezioni di oggetti usati messi in circolazione
Art. 356 - Biglietti del tram e spugne per francobolli
Art. 357 - Padiglioni per pubblici spettacoli
Art. 358 - Sputacchiere
Art. 359 - Tessera sanitaria a domestici ed affini

Capo II - Misure di profilassi speciali

Art. 360 - Divieto di fumare e di sputare
Art. 361 - Disinfezioni pubbliche e private

Capo III - Misure speciali straordinarie nei casi di malattie esotiche

- Art. 362 - Norme generali
- Art. 363 - Isolamento degli infetti
- Art. 364 - Persone provenienti da luoghi infetti
- Art. 365 - Oggetti provenienti da luoghi infetti
- Art. 366 - Divieti di fiere e pubbliche riunioni
- Art. 367 - Casi sospetti

Capo IV - Malattie celtiche e sifilide da baliatico mercenario

- Art. 368 - Malattie celtiche
- Art. 369 - Tutele del baliatico
- Art. 370 - Sifilide da baliatico

Capo V - Misure contro la diffusione della tubercolosi

- Art. 371 - Cautele contro la diffusione della tubercolosi
- Art. 372 - Morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico

Capo VI - Vigilanza igienica sanitaria nelle scuole, nei convitti etc.

- Art. 373 - Vigilanza nelle Scuole
- Art. 374 - Doveri dell'Ufficiale Sanitario nelle Scuole
- Art. 375 - Riammissione degli alunni
- Art. 376 - Obbligo dei parenti degli alunni
- Art. 377 - Allontanamento dalla scuola di insegnanti ed inservienti
- Art. 378 - Allontanamento dalla scuola di conviventi
- Art. 379 - Riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi
- Art. 380 - Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici
- Art. 381 - Misure per impedire la diffusione di malattie parassitarie
- Art. 382 - Pulizia dei locali scolastici
- Art. 383 - Chiusura di classi
- Art. 384 - Disinfezione di scuole
- Art. 385 - Orario per la pulizia dei locali scolastici

Capo VII - Vaccinazione antivaaiolosa

- Art. 386 - Vaccinazione antivaaiolosa
- Art. 387 - Obbligo delle vaccinazioni
- Art. 388 - Registrazione delle vaccinazioni
- Art. 389 - Responsabilità dei genitori
- Art. 390 - Vaccinazioni nelle collettività

Capo VIII - Vaccinazione antitifida e antidifterica

- Art. 391 - Obbligo della vaccinazione antitifida
- Art. 392 - Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario
- Art. 393 - Modalità per la vaccinazione antitifida
- Art. 394 - Vaccinazione antidifterica
- Art. 395 - Registri delle vaccinazioni antidifteriche
- Art. 396 - Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati
- Art. 397 - Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche
- Art. 398 - Gratuità degli accertamenti batteriologici

Capo IX - Lotta contro le mosche

- Art. 399 - Accumulo e gettito delle immondizie
- Art. 400 - Immondizie degli stabilimenti industriali
- Art. 401 - Deposito di letame, concime e simili

Art. 402 - Carri per il trasporto delle immondizie
Art. 403 - Lotta contro le mosche nelle scuderie, stalle e simili
Art. 404 - Tenuta di polli, conigli ed animali da cortile
Art. 405 - Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici
Art. 406 - Trasporto di alcuni generi alimentari
Art. 407 - Doveri di venditori ambulanti
Art. 408 - Stabilimenti di sostanze alimentari
Art. 409 - Stallaggi a carattere industriale e commerciale

Capo X - Malattie infettive degli animali

Art. 410 - Disposizioni sulla vigilanza veterinaria
Art. 411 - Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame
Art. 412 - Malattie infettive del bestiame

Capo XI - Misure di profilassi generale

Art. 413 - Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame
Art. 414 - Distruzione di animali morti
Art. 415 - Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame
Art. 416 - Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito
Art. 417 - Vigilanza sui mercati e sulle fiere
Art. 418 - Trasporti animali - veicoli
Art. 419 - Requisiti degli abbeveratoi

Capo XII - Misure di profilassi speciale

Art. 420 - Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie degli animali all'uomo
Capo XIII - Misure per la profilassi della brucellosi
Art. 421 - Denuncia dei greggi ovini e caprini
Art. 422 - Prove diagnostiche negli animali
Art. 423 - Divieti di sosta nelle aree abitate
Art. 424 - Denunce delle stalle ed ovili
Art. 425 - Denuncia degli aborti e parti prematuri
Art. 426 - Trattamento del latte e dei latticini
Art. 427 - Disinfezione dei ricoveri, attrezzi ed effetti

Capo XIV - Misure per la profilassi della rabbia

Art. 428 - Detenzione e custodia di cani
Art. 429 - Disposizioni per la detenzione di cani
Art. 430 - Denuncia di casi di morsicature di cani e gatti
Art. 431 - Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia

Disposizioni generali e penalità

Art. 432 - Applicazione del regolamento
Art. 433 - Applicazione di altre leggi
Art. 434 - Penalità
Art. 435 - Provvedimenti d'urgenza
Art. 436 - Concessione di deroghe

Titolo I Vigilanza sanitaria

Capo I - Disposizioni generali

Art. 1 Autorità 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 mezzo dell'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 o professioni

A norma delle vigenti disposizioni di legge, l'ufficio d'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. delle esercenti il baliatico;
5. dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
6. dei barbieri e parrucchieri;
7. del personale addetto agli alberghi, trattorie, 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 nel rispettivo registro prima di iniziare il proprio esercizio o mestiere nel territorio comunale.

Art. 3 Ufficiale Sanitario

L'Ufficiale Sanitario, oltre a quanto è obbligato a termini dell'art. 40 del T.U. delle Leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, 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 all'igiene e alla sanità;
- c) soprintendere al personale addetto all'ufficio d'igiene e sanità, destinandolo all'esecuzione dei diversi servizi a seconda dei bisogni;
- d) promuovere le denunce all'autorità giudiziaria delle contravvenzioni alle leggi, decreti e regolamenti sanitari;
- e) riferire al Sindaco su tutto quanto riguarda l'igiene e la sanità pubblica nel Comune e proporre i provvedimenti opportuni;
- f) vigilare su tutti i servizi sanitari e veterinari comunali, estendendo il relativo controllo sul personale addetto.

Capo II - Assistenza medico-chirurgica ostetrica e somministrazione gratuita di medicinali ai poveri

Art. 4 Assistenza ai poveri

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

Art. 5 Condotte mediche ed ostetriche

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

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

Art. 6 Elenco dei poveri

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

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

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

Art. 7 Medicinali ai poveri

Per la somministrazione gratuita dei medicinali agli iscritti all'elenco dei poveri valgono le norme determinate da apposito regolamento comunale.

Capo III - Servizi di vigilanza

Art. 8 Ispezioni sanitarie

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

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

Art. 9 Vigili Sanitari

I vigili sanitari compiono le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria loro ordinate dall'Ufficiale Sanitario o dal medico di sezione, redigono i verbali di contravvenzione, procedono 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 e dell'abitato, cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili, alla lotta contro le mosche ed eseguono quanto altro sia loro ordinato in materia di igiene e sanità dall'ufficio sanitario cui riferiranno quotidianamente sul lavoro svolto.

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 o locali che possano concernerli.

Articolo 10 Verbali di contravvenzione

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

Art. 11 Sequestri per contravvenzioni

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

Qualora le sostanze sequestrate siano putrefatte o in stato di incipiente putrefazione, e non se ne possa permettere l'utilizzazione, è promosso d'urgenza d'ordine del Sindaco per la loro distruzione, a norma dell'articolo 55 della Legge Comunale e Provinciale.

Se le sostanze sequestrate non siano nocive, il Sindaco può ordinarne la distruzione ad istituti di beneficenza, quando non esistano speciali disposizioni legislative.

Art. 12 Sostanze sospette e prelievo di campioni

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

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

Di ogni prelevamento deve compilarsi il verbale con nome e domicilio del proprietario, prezzo di vendita e provenienza della merce sospetta, firma del funzionario municipale, del proprietario 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 conserva per almeno un mese una parte sufficiente per un eventuale esame ulteriore.

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

Art. 13 Relazioni 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 sulla 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 seguiti.

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

Art. 14 Ispezioni sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate

Quando dall'analisi di campioni sospetti prelevati d'ufficio o portati da privati, risulti che le sostanze siano alterate od adulterate, 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 si 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 od all'autorità giudiziaria il risultato dell'analisi stessa.

Art. 15 Divieti per il personale di vigilanza

Al personale addetto ai servizi di ispezione è proibito:

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

Capo IV - Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie ed affini

Art. 16 Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie

I medici-chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie e 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 all'ufficio d'igiene entro il primo mese di residenza nel Comune.

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

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

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

È fatto pure obbligo ai sanitari di apporre la propria firma in uno speciale registro, che l'ufficio d'igiene terrà estensibile al pubblico ad ogni richiesta.

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

Art. 17 Esercizio delle arti sanitarie

Gli esercenti arti sanitarie che intendono esporre in pubblico targhe con iscrizioni, devono, previa osservanza del disposto relativo alla registrazione del diploma presso l'ufficio d'igiene, farne domanda al Sindaco, indicando le dimensioni della targa e 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 "specialista" 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 no dal titolo commerciale.

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

Le ostetriche debbono far uso del solo titolo "ostetrica" se intendono aggiungere "diplomata con pieni voti" debbono presentarne il documento all'ufficio d'igiene.

Gli esercenti arte dentaria, se non sono medici, ma furono autorizzati all'esercizio da disposizioni speciali, non possono aggiungere alla qualifica di "dentista" che la parola "abilitato".

I meccanici non potranno far uso della qualifica di "dentista", ma unicamente della parola "odontotecnico".

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. 18 Licenza di commercio per oggetti sanitari

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

Art. 19 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 quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dall'art. 5 della Legge 23 giugno 1927, n. 1070.

Art. 20 Assistenza ai parti

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

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

Art. 21 Denuncia di deformità, lesioni, immaturità

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

Devono pure denunciare all'Ufficiale Sanitario i casi di lesione, da cui sia derivata o possa derivare una futura inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente.

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

Art. 22 Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico

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

Art. 23 Piante officinali ed erboristeria

Chiunque intenda raccogliere piante officinali (piante medicinali, aromatiche e da profumo, comprese in 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 esotiche 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 non dà la facoltà di vendere al minuto, riservata ai farmacisti, verrà registrato presso l'ufficio d'igiene in apposito registro.

Non è considerato erborista né raccoglitore chi distilla piante e ne tenga per uso proprio o della famiglia, senza farne commercio, in quantità non superiore a quella consentita dall'elenco, approvato col 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
- ? Belladonna
- ? Brionia
- ? Calamo aromatico
- ? Camomilla comune
- ? Cardosanto
- ? Centaurea minore
- ? Cicuta maggiore
- ? Colchito
- ? Coloquintide
- ? Digitale
- ? Dulcamara
- ? Elleboro bianco
- ? Enula campana
- ? Erborota
- ? Fanfara

- ? Fallandrio
- ? Frangula
- ? Frassino da Manna
- ? Genepi
- ? Genziana
- ? Giusquiamo
- ? Imperatoria
- ? Issopo
- ? Iva
- ? Lavanda vera, lavanda spigo
- ? Licopodio
- ? Limonella
- ? Liquirizia
- ? Melissa
- ? pino mugo
- ? Psillo
- ? Polio montano
- ? Dabina
- ? Saponaria
- ? Scilla marittima
- ? Spincervino
- ? Stafisagria
- ? Stramonio
- ? Tanaceto
- ? Tarassaco
- ? Tiglio
- ? Timo volgare
- ? Valeriana

Art. 24 Datori di sangue

Chiunque intenda fare donazione di sangue dovrà essere iscritto, previa domanda munita di un certificato di visita medica preliminare rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, nell'elenco dei datori di sangue volontari o professionali, tenuto dal Comitato Provinciale Datori di Sangue; un esemplare di detto elenco dovrà essere trasmesso dall'Ufficiale Sanitario. A cura dello stesso Comitato il richiedente sarà sottoposto a rigorosi esami chimici e di laboratorio i quali dimostrino:

- a) la sana costituzione fisica dell'individuo;
- b) il gruppo sanguigno del datore con l'indicazione della classificazione adottata (Moos lasky);
- c) l'assenza di malattie trasmissibili, particolarmente sifilide, tubercolosi, malaria. A cura del Comitato il datore dovrà essere munito di speciale tessera di riconoscimento e dovrà sottoporsi almeno ogni trimestre a ulteriori visite ed accertamenti; rifiutando questi adempimenti periodici o nel caso di accertata esistenza di una malattia trasmissibile, specialmente se sifilide, tubercolosi e malaria, l'Ufficiale Sanitario procederà al ritiro della tessera.

Capo V - Vigilanza zoiatrica

Art. 25 Autorità ed Organi di vigilanza

Il Sindaco, nel territorio del Comune, per la parte che gli compete, provvede alla vigilanza zoiatrica 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 nel Comune in rapporto alla salute pubblica.

Art. 26 Condotte veterinarie

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

Il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei veterinari condotti, i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio sono determinati nello speciale regolamento citate al precedente art. 5.

Art. 27 Macellazione animali

Per la macellazione degli animali bovini, equini, suini, ovini e caprini, il comune esercisce un pubblico macello, a cui è proposto un veterinario, Direttore del Macello.

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

Art. 28 Denunce di malattie infettive e di morte di animali

I veterinari esercenti nel Comune, i proprietari e detentori, a qualunque titolo, di animali domestici, i capi delle Stazioni Ferroviarie, 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. 29 Trasporto di 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 debbono essere trasportati a cura e spese del proprietario alla sardigna comunale eccezione fatta per quelli morti in seguito a morva, carbonchio ematico, sintomatico e rabbia, i quali non possono essere rimossi dal luogo, prima che l'ufficio d'igiene intervenga a dare le disposizioni del caso.

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

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

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

Art. 30 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. 31 Mandrie e greggi

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

Art. 32 Mercati di bestiame

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

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

Art. 33 Permessi per pubblici stallaggi, scuderie stalle di sosta case di cura, mascalcie e circhi equestri
Chi intenda attivare un esercizio di pubblico stallaggio o aprire scuderie destinate al servizio del pubblico, stalle per animali equini, case di cura zoiatrica e mascalcie e far funzionare circhi equestri, serragli e simili deve ottenere l'autorizzazione comunale che viene concessa solo quando l'Ufficiale Sanitario 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'agglomerato urbano e degli agglomerati frazionali.

Art. 34 Istituti di cura zoiatrica

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

1. che risulti da dichiarazione formale che un veterinario assume la direzione e la responsabilità dell'esercizio.
2. che le stalle, le gabbie ed i locali di operazioni siano costruiti secondo le norme d'igiene ed abbiano una abbondante dotazione di acqua;
3. che vi sia sempre un reparto d'isolamento per gli animali affetti da forme contagiose;
4. che detti istituti, specialmente quando trattasi di curare cani, si trovino lontani dai centri abitati affinché non rechino danno o molestia al vicinato.

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

Art. 35 Mascalcie

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

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

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

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

È vietato introdurre animali affetti da malattie infettive.

Titolo II Igiene del suolo e delle abitazioni

Capo I - Suolo pubblico ed acque superficiali

Art. 36 Depositi di rifiuti sul suolo pubblico

Fermo quanto disposto da regolamenti speciali municipali per ciò che riguarda la nettezza stradale, è vietato di spargere e di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili, o qualsiasi materiale di rifiuto lurido o nocivo. I materiali di rifiuti suddetti debbono essere ammassati oltre 500 metri dall'aggregato urbano, nei luoghi che l'autorità comunale indicherà, sentito l'Ufficiale Sanitario.

La cernita e la lavorazione dei materiali di rifiuto non può farsi che nei luoghi di deposito, sempre previa autorizzazione della 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. 37 Pulizia del suolo pubblico

La spazzatura delle strade e del suolo pubblico deve essere sempre fatta previo abbondante innaffiamento con acqua riconosciuta idonea allo scopo.

Art. 38 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 art. 40.

Art. 39 Scolo delle acque meteoriche

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

Art. 40 Immissioni nei corsi d'acqua e nei fossi stradali

Nei corsi d'acqua che scorrono nel territorio comunale, nonché nei fossi stradali scoperti, non possono essere immesse che le acque meteoriche. Nelle fosse coperte possono essere immesse anche le acque di depurazione provenienti dalle fosse biologiche o da qualunque altro impianto di depurazione.

Le acque residue delle industrie, per poter essere immesse nei corsi d'acqua suddetti e nei fossi stradali devono avere subito una conveniente depurazione. La scelta del processo di depurazione è

lasciata ai privati, salva però l'approvazione prefettizia e quella dell'autorità sanitaria comunale, nonché salva la sorveglianza sul regolare funzionamento dell'impianto.

Per ottenere l'autorizzazione prefettizia deve essere avanzata domanda alla Prefettura a norma dell'art. 9 del T.U. delle Leggi sulla pesca approvato con R.D. 8 settembre 1931 n. 1604.

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

Art. 41 Gettito di materiale nei corsi d'acqua

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

Art. 42 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, laboratori, esercizi ecc. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

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

È pure vietato di sbarrare o altrimenti intercettare corsi d'acqua superficiale, anche a scopo industriale.

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

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

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

Art. 43 Scarichi pubblici

Nei luoghi fissati per gli scarichi 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 ristagnino le acque.

Art. 44 Irrigazioni a scopo agricolo

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

Art. 45 Cave

È vietato aprire ed esercitare cave di prestito e scavi per prelevamento di materiale, senza la licenza prescritta all'art. 327 del T.U. delle Leggi sanitarie.

Il parere del Sindaco, se richiesto dal Prefetto in merito alle domande di apertura o di attivazione delle cave, viene espresso sentito l'ufficio d'igiene e ove del caso anche l'ufficio tecnico.

Il fondo delle cave, sempre che sia possibile, deve emergere sul livello degli scoli e consentire, mediante canale scaricatore, il regolare deflusso delle acque.

In dette cave è rigorosamente vietato versare materiale contenente immondizie di qualsiasi natura e provenienza.

Art. 46 Macerazione di piante tessili

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

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

I bacini di macerazione devono distanziare almeno 200 metri da ogni centro abitato da più di 100 individui ed almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono inoltre essere provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dell'abitato; l'acqua deve essere corrente e le piante sommerse del tutto.

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

Capo II - Nettezza del suolo pubblico e delle proprietà private

Art. 47 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. 48 Battimento tappeti

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

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale ecc.) è assolutamente vietato battere le stuoie ed i tappeti dei pavimenti i quali potranno solamente essere puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei cortili ecc. dalla mezzanotte alle 5, con l'impiego di ogni cautela per evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

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

È 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 e diffusive.

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

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

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

Art. 49 Acque luride e rifiuti

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

Art. 50 Depositi di immondizie

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

Il recipiente non potrà essere abbandonato né sulla pubblica via, né sulla porta di casa.

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

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

Art. 51 Immondezze

Nelle località non servite dai carri pubblici di raccolta delle spazzature dovrà ogni gruppo di case essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili. Tale immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'infiltrazione delle acque piovane e provvisto di un tubo esalatore di diametro proporzionato alla capacità della fossa, che si innalzi sopra il tetto della casa e di quelle limitrofe. Dovrà distare 50 metri almeno dai pozzi o dai depositi o serbatoi di acqua potabile.

Art. 52 Vuotatura degli immondezzai

La vuotatura degli immondezzai e delle letamaie sarà eseguita di frequente ed il trasporto delle materie contenutevi sarà effettuata 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 - Spazi di ragione privata

Art. 53 Vicoli e passaggi privati

I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale, le cantine ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare scontri, umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione 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. 54 Pulizia degli spazi di ragione privata

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

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

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

Art. 55 Pulizia e risanamento delle cantine

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 essere sempre 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, i depositi a carattere industriale o commerciale. Tutte le cantine dovranno essere risanate, oltreché con le ordinarie pratiche di pulizia, col costante svuotamento, canalizzazione, drenaggio, deflusso regolare di liquidi, sia di rifiuto, sia pluviali o superficiali, sia risalenti da falde acquee del sottosuolo.

Capo IV - Scuole

Art. 56 Igiene delle scuole

Le scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente regolamento per l'igiene del suolo e dell'abitato, oltre quelle contenute nel D.M. 4 maggio 1925.

È vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; quando per eccezione abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi riammessa la scolaresca senza previa accurata pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.

Le scuole dovranno essere mantenute in continuo e completo stato di pulizia. Si avrà ogni cura per impedire nelle aule la presenza ed il sollevamento della polvere. È vietata la spazzatura a secco.

Art. 57 Aule

Le aule scolastiche debbono essere mantenute di forma rettangolare di lunghezza non superiore ai 10 metri, di larghezza non superiore ai.. di altezza non inferiore ai metri 4, con le pareti ed angoli arrotondati, rivestite fino a 2 metri dal suolo di materiale impermeabile, facili a ripulirsi e col pavimento pure impermeabile.

Ogni aula non deve contenere più di 60 scolari per gli asili infantili e per le scuole elementari e 40 per le scuole secondarie. La superficie per alunno deve essere calcolata in ragione di almeno mq. 1 per gli asili infantili e per le scuole elementari e mq. 1,25 per le scuole secondarie.

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

Art. 58 Finestre delle aule e disposizioni di banchi

Le finestre delle aule scolastiche devono avere ampiezza uguale almeno ad un sesto della superficie del pavimento. L'altezza del parapetto deve essere compresa fra m. 1,10 e m. 1,30 e l'estremità superiore deve arrivare fin presso l'impostazione della volta dell'aula.

Per le aule poste a piano terreno, quando ad una distanza inferiore ai 16 metri esistono o possono costruirsi edifici di una altezza superiore ai 16 metri, il rapporto fra la superficie illuminante e quella del pavimento non può essere inferiore ad un quarto.

Nella disposizione dei banchi scolastici si dovrà tenere presente che la luce deve sempre provenire dal lato sinistro degli scolari.

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

Art. 59 Ventilazione e riscaldamento

La ventilazione delle aule scolastiche deve essere garantita con mezzi idonei anche negli ambienti chiusi, mediante aperture a "vasistas" nella parte superiore di serramenti delle finestre.

Il riscaldamento delle aule scolastiche, quando non sia ottenuto a mezzo di un unico sistema centrale, deve essere fatto con stufa refrattaria, a legna.

La temperatura nella stagione fredda non deve essere inferiore ai 14 centigradi, né superiore ai 16.

Art. 60 Latrine

Le latrine annesse alle scuole debbono essere in numero corrispondente alle aule e munite di acqua corrente.

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

Nei reparti maschili deve esservi anche un numero sufficiente di orinatoi.

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

Art. 61 Lavatoi ed acqua potabile

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

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

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

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

Art. 62 Spogliatoio

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

I singoli posti degli attaccapanni devono essere distanziati fra loro in modo che gli indumenti non abbiano ad accumularsi.

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

Le norme di cui al presente, come ai precedenti articoli sono estese, in quanto applicabili, anche ad altri tipi di scuole pubbliche e private (serali, di dattilografia e stenografia, di taglio ecc.).

Art. 63 Sale di custodia

Le sale di custodia nelle quali si raccolgono i fanciulli nell'età prescolastica, affidati all'assistenza privata, gli asili e nidi d'infanzia e simili debbono rispondere alle seguenti condizioni:

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

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

c) essere provviste di fascia di vernice e di pavimento come all'art. 57, di stufa di terra refrattaria per riscaldamento a legna (quando non vi sia termosifone), di latrina in luogo appartato e di acqua potabile;

d) non contenere altra mobilia all'infuori della suppellettile necessaria ai bambini.

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

Capo V - Alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici, e locali di pubblico ritrovo

Art. 64 Permesso del Sindaco

Oltre alla autorizzazione richiesta dalla legge di P.S. chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, di pensioni, di locande, di dormitori e di qualsiasi altro luogo per dare alloggio e ricovero anche temporaneo, deve ottenere una speciale autorizzazione dal Sindaco, che è rilasciata su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

A tale uopo i richiedenti devono trasmettere il progetto della nuova costruzione e 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 1° comma del presente articolo è prescritta altresì per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite, circoli ricreativi, ai quali pure si estendono, in quanto applicabili, le norme del presente capo.

Art. 65 Camere d'albergo

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 30 metri per persona.

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

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

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

Le camere stesse devono essere munite di lavandino con acqua corrente.

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

Art. 66 Latrine e bagni

Le latrine, un numero non 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 e impermeabile.

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

Art. 67 Infermerie d'albergo

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

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

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

Art. 68 Sputacchiere

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

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

Art. 69 Biancheria ed arredamenti

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

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

Le suppellettili di cucina e da tavola devono essere di sostanza innocua con assoluta esclusione di quelle indicate all'art. 333 del presente regolamento.

Art. 70 Personale

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

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

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

Art. 71 Abitazioni collettive

I convitti, gli ospizi, 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 commi a), b) e c) dell'art. 63. Nei dormitori devono esservi mezzi opportuni per una conveniente ventilazione;

b) un locale speciale per i bagni;

c) un locale separato per infermeria;

d) un locale isolato per accogliervi individui che eventualmente 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 l'anno, a generale ripulitura seguita da disinfezione.

Art. 72 Dormitori ed abitazioni temporanee per operai

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

Se si tratta di baracche o di tipi baraccati la loro capacità può essere limitata a 15 mc. per persona.

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nel precedente articolo 71.

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

Art. 73 Dormitori pubblici

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

a) le pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile ripulitura;

b) i letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrispondano almeno 25 mc. di spazio;

c) una latrina almeno per ogni 15 letti;

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

e) una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero sufficiente di rubinetti di acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illimitati durante le ore notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Art. 74 Soccorsi agli alloggiati nei dormitori pubblici

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

Art. 75 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 di cui all'art. 122 ed essere a cacciata d'acqua e situati in posizione 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 antilatrine e dei locali ove trovansi 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 mq. della superficie delle corsie laterali e posteriori.

Negli intervalli degli spettacoli, quando è possibile, deve provvedersi alla ventilazione aprendo temporaneamente porte e finestre per la determinazione di correnti d'aria e facendo azionare tutti gli impianti installati per tale scopo (ventilatori, aspiratori, compresori 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 d'igiene edilizia, essere provvisti di finestre che si aprano all'aria libera e di pavimento impermeabile.

Dovunque dovrà essere mantenuta la più rigorosa pulizia.

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

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. 76 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 ecc. deve essere compiuta preferibilmente con pompe aspiratrici, o in mancanza di questo, con stracci leggermente umidi di soluzione disinfettante.

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

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo o circoli di ritrovo), devono essere disinfettanti con soluzioni idonee mediante l'impiego di apposite pompe.

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

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

Art. 77 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 di bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiaini, piatti ecc. con vaschette sottostanti munite di scarico al fondo, che dovrà rimanere costantemente aperto.

In vicinanza immediata della vaschetta di lavaggio dovrà essere sempre tenuto un recipiente di capacità adeguata al bisogno, nel quale dovranno immergersi i recipienti soprannominati, appena ritirati dal consumatore che ne ha fatto uso, prima di procedere alla loro lavatura.

Art. 78 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. La biancheria sudicia deve essere tenuta in recipienti chiusi e non può essere lavata nei locali dell'esercizio.

Art. 79 Cucine

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

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

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

Il pavimento deve essere impermeabile.

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

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

L'illuminazione artificiale deve essere abbondante e distribuita razionalmente.

Art. 80 Acquai

Alla cucine 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. 81 Stoviglie

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

Art. 82 Personale delle cucine

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

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

Art. 83 Scansie

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata nelle locande, trattorie, ecc. debbono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate con lastre di materiali che rendono facile la pulizia. Tali scansie debbono essere alte dal suolo quando 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. 84 Chiusura di esercizi pubblici

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

Capo VI - Stabilimenti balneari, piscine, alberghi diurni, latrine pubbliche, e lavanderie

Art. 85 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 e 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, sempreché la zona sia servita dalla rete di pubblica distribuzione, altrimenti dovrà essere riconosciuta pura e non inquinabile dall'ufficio d'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 d'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 dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 86 Camerini

I camerini debbono avere una superficie di base non inferiore a 4 mq. per i bagni in vasca e a 2 mq. per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi debbono essere preceduti da uno spogliatoio con superfici non inferiori 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 2 metri di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

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

Art. 87 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. 88 Bagni medicati

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

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

Art. 89 Piscine

Le piscine pubbliche, sia coperte che scoperte, devono essere approvate dall'autorità sanitaria comunale la quale, prima di consentirne l'esercizio, deve assicurarsi oltre che del perfetto stato sanitario e igienico dell'edificio e dei servizi generali, a che sia assicurata l'idonea ed ininterrotta depurazione delle acque per il bagno e la permanente pulizia della vasca.

Inoltre l'esercizio delle piscine dovrà essere regolato da un regolamento interno, preventivamente approvato dall'autorità sanitaria comunale e dall'autorità provinciale tutoria.

Art. 90 Latrine pubbliche

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

Art. 91 Lavanderie

Chi vuole attivare una lavanderia o un lavatoi o comunque lavare abitualmente indumenti ad uso di terzi, deve inoltrare domanda al Sindaco 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.

È obbligatorio l'uso di recipienti per la bollitura della biancheria dopo la prima lavatura e per la risciacquatura ultima in acqua ritenuta idonea dall'ufficio d'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 levatura sarà sottoposto alla vaccinazione antitifica, 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, munito delle necessarie bocchette di scarico e di sopravanzo.

I lavatoi devono essere forniti solamente di acqua potabile.

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

Art. 92 Divieti di lavare

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

È vietato altresì lavare nei lavatoi pubblici o a comune effetti che, avendo servito ad ammalati di malattia contagiosa, debbono essere preventivamente disinfettati.

Capo VII - Acque potabili

Art. 93 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 d'igiene, che viene fatta sopra le opere di presa, la condotta, la distribuzione e le condizioni batteriologiche e chimiche dell'acqua stessa.

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

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

Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifida.

Art. 94 Conduttura pubblica

Nessuna casa può essere dichiarata abitabile e data in tutto o in parte in affitto, se non sia fornita di una quantità di acqua riconosciuta in qualsiasi momento sufficiente e potabile dall'ufficio di igiene. Per le parti del territorio comunale, prive di condutture e di acqua condotta, l'acqua sarà di pozzo tubolare sempreché 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.

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, purché aperti al pubblico, le scuole gli istituti di qualunque grado, le collettività in genere, gli spacci, fabbriche, laboratori, depositi, negozi, chioschi, posteggi e simili di generi alimentari e bevande, i negozi di barbiere e parrucchiere, le farmacie, i depositi di medicinali e simili devono essere allacciati alla rete dell'acquedotto pubblico e, in mancanza, devono essere forniti di acqua di pozzo, riconosciuto salubre ed in quantità sufficiente, dall'Ufficiale Sanitario.

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

Art. 95 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 ecc. Ogni presa e distribuzione d'acqua della condotta pubblica richiesta da privati deve corrispondere a tutte le speciali norme dettate in proposito dall'autorità sanitaria comunale.

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

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

I lavori di impianto o 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 correlandola di un tipo illustrativo della località nella quale l'acqua 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 igienicamente protetto fra la tubazione di presa dell'acquedotto cittadino ed il proprio impianto di sollevamento;

d) alla domanda presentata dall'interessato in conformità del disposto delle precedenti lettere a)c), il Comune eseguiti gli opportuni accertamenti, rilascerà regolare autorizzazione riservandosi per altro in ogni tempo il diritto di eseguire visite di controllo nonché di revocare l'autorizzazione stessa.

Art. 96 Pozzi

I pozzi per uso domestico, nella zona del Comune nella quale non giunge acqua condotta, devono avere acqua dichiarata potabile dall'ufficio municipale d'igiene.

Per ragioni speciali e dietro richiesta del proprietario l'autorità comunale potrà consentire che l'acqua del pozzo sia adibita ad ogni altro uso tranne quello di bevande o domestico. In tal caso però il proprietario dovrà munire ogni bocca di presa di un cartello fisso e resistente con la dicitura ben chiara "Acqua non potabile".

Detti pozzi devono essere:

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

b) costruiti in tubi di cemento ed in buona opera muraria con pareti intonacate a cemento dello spessore di almeno 2 centimetri.

Il rivestimento in cemento deve raggiungere lo stato acquifero ad una sufficiente profondità dal livello minimo della falda acquosa;

c) chiusi con manufatto ben costruiti e muniti di pompa per l'attingimento;

d) circondati da una pedana di protezione, in cemento, nel raggio di almeno metri 2, con adatta pendenza verso l'esterno del perimetro della zona.

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

Quando le condizioni della falda freatica ne consentano 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 l'anno.

Art. 97 Chiusura dei pozzi

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

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

Art. 98 Cisterne

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

Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile. Perciò la costruzione deve essere autorizzata colle modalità stabilite dall'articolo 64 e l'acqua deve essere riconosciuta potabile dall'Ufficiale Sanitario.

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

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

Art. 99 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 provvisto di idoneo condotto per la raccolta delle acque di supero.

Art. 100 Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque

Le sorgenti degli acquedotti del capoluogo e delle frazioni avranno una zona di protezione determinata dall'autorità sanitaria e 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 metri 3,50 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.

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

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

È pure vietato in questa zona il lavaggio delle biancherie.

Capo VIII - Stalle e rimesse. Allevamenti, depositi e vendita di animali

Art. 101 Permessi per stalle

Per costruire una stalla o rimetterne in uso una già abbandonata nel territorio comunale, non compreso entro i confini di cui al successivo art. 102 si deve richiederne l'autorizzazione al Sindaco che, dietro parere dell'Ufficiale Sanitario e del veterinario per le rispettive specifiche competenze, può negarla o può concederla con le prescrizioni che si rendono necessarie caso per caso.

Art. 102 Località in cui è vietata la costruzione di stalle

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

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

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

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

Art. 103 Condizioni delle scuderie e delle stalle

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

Le stalle debbono avere un'altezza non inferiore a m. 3,60 ed una cubatura di m. 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 metalliche 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 ad di sopra delle case vicine, munite di cappa aspirante di conveniente ampiezza.

Le mangiatoie, le rastrelliere, gli abbeveratoi ed il rivestimento delle pareti devono essere fatti con materiale atto ad essere lavato ed all'occorrenza disinfettato; 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 numero 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 metri. Al di sopra le pareti devono essere intonacate a calce ed imbiancate e così pure il soffitto.

I pavimenti devono essere impermeabili, con gli scolì inclinati verso la fogna e raccordati alle pareti e queste fra loro. I fognoli per le immissioni 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 abitazioni, specialmente di notte, alle persone, fatta eccezione per un custode; né per deposito di attrezzi o di altri oggetti non necessari al governo del bestiame.

Tanto le stalle quando il bestiame devono essere tenuti in stato di massima pulizia ed è vietato tenervi deposito di letame in modo da recare il minimo incomodo possibile al vicinato.

Art. 104 Concimaie - 50 m da pozzi

Ogni stalla deve essere dotata di concimaia ai sensi del R.D. 1-12-1930 n. 1682.

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

Debbono essere provviste di tubo esalatore con un diametro interno non inferiore ai 20 centimetri ed essere posti a distanza non inferiore ai metri 50 dai pozzi o depositi di acqua potabile, acquedotto ecc.

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

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

Art. 105 Vuotatura delle concimaie

La vuotatura delle concimaie e dei pozzetti per le urine ed il loro trasporto deve farsi osservando le disposizioni dell'art. 49.

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 e il trasporto devono effettuarsi nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e le otto dell'ottobre a tutto il febbraio e dalla mezzanotte alle sei negli altri mesi.

Art. 106 Allevamenti di bovini, suini ed ovini

Non è 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 lattifere e di 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 ne derivi molestia al vicinato.

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

Art. 107 Depositi di pollame vivo e di altri piccoli animali

I depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali a scopo di industria e di commercio e gli allevamenti domestici di polli, piccioni, conigli ecc. annessi alle case di abitazione, devono essere autorizzati dal Comune, dietro domanda scritta dall'interessato e su 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 di animali vivi dovranno sempre rispondere ai seguenti requisiti:

a) le pareti dei pollai e delle colombaie debbono essere levigate, cogli spigoli arrotondati; il pavimento impermeabile, suscettibile di lavaggio, e coperto di uno spesso strato di sabbia che dovrà essere periodicamente rinnovata; i posatoi ed i nidi sospesi e separati dai muri a mezzo di isolatori atti ad impedire la circolazione dei parassiti;

b) le conigliere debbono essere provviste di sottofondo di zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso una doccia, la quale condurrà le orine ad un tubo di scarico.

La conigliera sarà giornalmente pulita, ed il sottofondo lavato in modo da impedire che si formino esalazioni moleste;

c) gli ambienti debbono essere provvisti di ampie aperture comunicanti con l'esterno.

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

Art. 108 Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano

È fatto assoluto divieto di tenere in esercizio stalle anche private di cavalli, scuderie e letamaie nell'aggregato urbano e suburbano, fatta eccezione per le stalle e scuderie dei Corpi Armati.

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

Art. 109 Depositi ed esercizi di vendita di animali

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

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

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

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

Art. 110 Pulizia di animali e veicoli

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

Art. 111 Rimesse

Le rimesse per deposito di vetture, di qualsiasi veicolo e per la pulizia di questi, devono essere provviste di pavimento impermeabile, di zoccolo ugualmente impermeabile e facilmente lavabile, alto almeno m. 2; di abbondante acqua pura, di scoli per le acque di lavaggio, muniti di pozzetto di decantazione e di sifone a chiusura idraulica.

Capo IX - Fognatura domestica

Art. 112 Permessi per fognature

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

Art. 113 Allacciamento degli stabili alla rete della fognatura

Tutti i proprietari di stabili o di appartamenti debbono eseguire l'allacciamento dei propri stabili e appartamenti, alla rete della fognatura urbana, sempreché 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, purché 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 esiste, 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, di stabili vicini, il condominio è obbligato a permettere al condominio o all'inquilino, ai sensi del Regolamento per la fognatura nera, il passaggio, la costruzione, lo spostamento, il restauro, attraverso proprietà comuni o del condominio dei canali della fogna nera.

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

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

Art. 114 Latrine ed acquai

Si richiamano le disposizioni contenute dal regolamento edilizio circa le latrine (numero - dimensioni - aerazione - illuminazione - scarichi) e circa gli acquai ed i pozzi neri.

Capo X - Case coloniche e loro annessi

Art. 115 Norme comuni con le altre abitazioni

Le case coloniche, in quanto non sia diversamente disposto nel corso del presente capo, sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di civile abitazione.

Art. 116 Norme particolari per le case coloniche

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

Art. 117 Stalle

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

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

Devono avere sempre un'altezza media non inferiore a metri 3,20 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. 16 di aria per ciascun capo di bestiame. Devono inoltre essere provviste di ampie porte e finestre per il rinnovamento dell'aria. I pavimenti e le mangiatoie devono essere impermeabili e le rastrelliere devono essere metalliche o in cemento.

Anche le cunette di scolo delle urine devono essere impermeabili e finire in apposita botticella, collocata fuori della stalla, a tenuta. È assolutamente vietato l'impiego come lettiera del materiale di pagliericci usati.

Anche i fienili devono essere distaccati dalla casa colonica.

Art. 118 Concimaie

Tutte le stalle rurali adibite a più di due capi adulti devono essere provviste di letamai. Questi devono avere la capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nella stalla; essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con pozzetti a tenuta per i liquidi ed uniformarsi alle prescrizioni del decreto prefettizio di cui all'art. 243 del T.U. delle leggi sanitarie.

Art. 119 Distanza delle concimaie, pozzi neri ecc

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i depositi di materie di rifiuto devono essere posti lontani dal pozzo, o da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, non meno di m. 10.

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

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

Art. 120 Porcili

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

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

Art. 121 Pollai, forni, essiccatoi, tinaie

I pollai debbono essere lontani dalle case, ed 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 ed 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. 122 Abbeveratoi

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

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

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

Art. 123 Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi

Le vasche destinate alla lavatura del bucato devono essere sufficiente distanza dai pozzi e dalle cisterne dell'acqua potabile ed alimentate con questa. Devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque sporche in condotti di materiale impermeabile, fino alla distanza minima di m. 50 dai pozzi.

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

Art. 124 Manutenzione delle case coloniche

Spetta al proprietario della casa colonica mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte nel presente regolamento o, in difetto, apportarvi le opportune riparazioni o modifiche.

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

Qualora i lavori non fossero stati eseguiti o siano ritardati il Sindaco provvederà d'ufficio in conformità dell'art. 153 della Legge comunale e provinciale 4 febbraio 1915, n. 148.

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

Capo XI - Edifici in costruzione - Abitabilità ed usabilità

Art. 125 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 o in parte non possono essere adibiti ed usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorché, 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 sussistano altre cause di insalubrità.

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

Art. 126 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 e dell'ufficio tecnico e sempre dietro domanda del proprietario.

La prima visita avrà luogo quando chi costruisce o modifica o ripara una casa o parte di essa, dopo ultimate le parti integrali (muri grezzi, tetto, scale, volta delle cantine o dei locali di abitazione richiede che sia constatata l'avvenuta posa del tetto della quale cosa deve essere fatta denuncia al Sindaco in carta legale).

La seconda visita non deve farsi che otto mesi dopo, riducibili a sei a discrezione dell'autorità competente, per riconoscere le condizioni di perfetto asciugamento della casa e delle opere di finimento che saranno state continuate durante questo tempo.

Non risultante 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 idroscopico, sempreché a finestre e porte chiuse, in tempo asciutto, si abbia una frazione non superiore a 0,60 per 48 ore.

Art. 127 Ingiunzioni

Nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente regolamento, il Sindaco può, durante i lavori, su rapporto dell'ufficio sanitario ingiungere al costruttore di far concordare le opere con le prescrizioni suddette.

Qualora il costruttore non ottemperi all'ingiunzione, il Sindaco può ordinare la sospensione dei lavori con riserva di ulteriori procedimenti.

Avrà in ogni caso il Sindaco la facoltà di provocare dalle competenti autorità la demolizione e la riforma delle opere costruite in contravvenzione al presente regolamento ed all'autorizzazione rilasciata e ciò salvo sempre le disposizioni dell'art. 153 del T.U. della Legge comunale e provinciale 4-2-1915 n. 148 e l'applicazione dell'art. 140 della Legge di pubblica sicurezza.

Il Sindaco può inoltre ordinare e far eseguire lo sgombrò delle case e degli appartamenti o anche soltanto degli ambienti che siano abitati senza regolare licenza o procedura, 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. 128 Rilievi sulle abitazioni

Il Sindaco, direttamente o in seguito a reclami, fa eseguire ispezioni ai locali di qualsiasi specie e destinazione, compresi quelli preesistenti all'approvazione del presente regolamento mediante personale dell'ufficio di igiene 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 registro sanitario delle abitazioni.

Art. 129 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, i 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 pei casi in esse contemplati, oppure entro il termine che, per gli altri casi, sarà loro prefisso e quando per le fabbriche e depositi insalubri non attuassero, nel termine loro ingiunto, le migliorie e cautele prescritte, il Sindaco, oltre alle pene sancite pei contravventori del presente regolamento, potrà ordinare la immediata chiusura degli istituti, stabilimenti ed esercizi e ciò sempre senza pregiudizio delle altre facoltà accordate al Sindaco dall'art. 153 del T.U. della Legge comunale e provinciale 4-2-1915 n. 148.

Art. 130 Decreti di inabitabilità

In caso di inosservanza delle prescrizioni e 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 agglomeramento 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 XII - Stabilimenti industriali

Art. 131 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 e agli ambienti nei quali si trattiene per più ore del giorno, una o più persone, per svolgervi attività lavorativa.

Art. 132 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 macchina.

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

Art. 133 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 di educazione 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 d'igiene, provvederà per la visita nei 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 e vi esistano tutte le installazioni interne di fabbriche (spogliatoi, lavabi, refettori, dormitori, docce, camere e cassetta di pronto soccorso), sempre salvi i diritti dei terzi, si rilascerà la licenza sanitaria.

La licenza dovrà essere rinnovata ogni anno al termine di sua scadenza: ogni cambiamento di ditta o lavorazione, ogni variazione di 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 insalubrità o molestia per gli operai occupati e per il vicinato.

È concesso il termine di anni uno dall'entrata in vigore del presente regolamento, perché tutti gli esercizi, industrie, opifici, laboratori già esistenti precedentemente dietro presentazione di regolare domanda, si muniscano del regolare permesso di esercizio.

Art. 134 Locali

I locali degli stabilimenti e laboratori in genere devono essere:

- a) di altezza non inferiore a metri 3 e con una cubatura non inferiore a m. 10 per persona;
- b) tenuti costantemente puliti, per quanto consenta la natura dell'industria;
- c) convenientemente ventilati, asciutti e ben difesi contro agenti atmosferici e l'umidità;
- d) provvisti in 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) provvisti di abbondante quantità di acqua potabile, conservata in ghisa da escludere ogni pericolo di contaminazione per parte dei prodotti o rifiuti dell'opificio o 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 uno per 40 operai, separate per uomini e per donne;
- h) abbondantemente dotati di acqua per una conveniente pulizia personale;
- i) provvisti di sputacchiere adatte e di cartelli portanti divieto di sputare fuori delle medesime.

Per i locali già costruiti prima del 26 luglio 1927 l'altezza degli ambienti di cui alla lettera a) è limitata a m. 2,50 e la cubatura minima per persona a m. 8.

I locali chiusi semi-sotterranei, quando si trovino collocati sotto il livello del terreno circostante per non più di tre quarti della loro altezza, possono essere destinati al lavoro, anche se questo sia continuativo, purché rispondano alle altre condizioni prescritte per gli stabilimenti industriali e siano ritenuti, dalla competente autorità, non pregiudizievoli alla salute dei lavoratori.

Art. 135 Ventilazione naturale ed artificiale

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

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

Art. 136 Sale di ristoro

Gli stabilimenti industriali, con un contingente normale di almeno 50 operai, devono disporre di una sala di ristoro, separata dai locali di lavoro, provvista di mezzi per la conservazione ed il riscaldamento dei cibi e dotata di lavabo con un numero sufficiente di rubinetti di presa, sapone od altre sostanze detersive per la pulizia degli operai.

Detta sala di ristoro può essere situata anche fuori dell'opificio, purché nelle vicinanze e provvista di latrina; come al comma g) dell'art. 134.

Art. 137 Spogliatoio

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 labito da lavoro ed essersi lavati.

Art. 138 Sale di allattamento

In conformità al disposto dell'art. 34 del regolamento generale d'igiene del lavoro già citato, in tutti gli stabilimenti nei quali siano occupate almeno 50 donne tra operai ed impiegate di età tra i 15 e i 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento ben illuminata ed aerata, provvista di acqua potabile, ben riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in stato di scrupolosa pulizia.

Art. 139 Bagno degli operai

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

In questi casi i lavoratori hanno l'obbligo di prendere il bagno secondo le disposizioni dell'art. 28 del regolamento sopra citato.

Art. 140 Locali in cui si spandono liquidi

Il pavimento dei locali nei quali si spandono liquidi deve essere percorso da canalette di scolo impermeabili con la pendenza necessaria per il deflusso dei liquidi.

Tali canalette devono scaricarsi nelle fogne, provviste sempre di sifone a chiusura idraulica e di graticolato, quando le acque trasportino molti elementi in sospensione di volume tale da otturare o in qualsiasi altro modo danneggiare le condutture.

Nei locali, che trovansi nelle condizioni suaccennate, gli operai debbono essere provvisti di zoccoli di legno ed il pavimento coperto di un graticolato di legno convenientemente alzato da terra. Tale graticolato deve trovarsi nei luoghi nei quali gli operai rimangono a lungo fermi, quando il pavimento sia formato di materiale facile conduttore di calore.

Art. 141 Stabilimento con emanazioni sgradevoli

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

Se, per lo sviluppo di vapore sgradevoli o molesti al vicinato, si debbano tenere chiuse le finestre dei locali ove lavorano operai, l'industriale deve provvedere in maniera appropriata alla ventilazione di essi, adottando le opportune misure per provocare lo smaltimento delle emanazioni sgradevoli.

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

Art. 142 Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste

Tutti gli stabilimenti, oltre ad essere forniti dei mezzi necessari per impedire la diffusione, nei locali di lavoro, del fumo, delle emanazioni moleste e dei prodotti gassosi irritanti, tossici, o comunque nocivi, devono provvedere a che questi non disturbino e danneggino il vicinato e perciò le fabbriche (compresi i panifici e pastifici) devono essere fornite:

a) di camino di conveniente altezza, per mezzo del quale il fumo e i prodotti gassosi nocivi, siano facilmente, al di sopra del tetto, diluiti e dispersi nell'atmosfera;

b) eventualmente di apparecchi destinati alla condensazione, od alla neutralizzazione chimica, od alla trasformazione pirorganica dei gas, per ridurre al minimo possibile la parte eliminata dei camini.

Cappe di tiraggio o altri convenienti sistemi di all'ontanamento del fumo e dei prodotti volatili debbono essere altresì adottati nei laboratori artigiani di meccanico, di cicli e motocicli, di fabbro, di maniscalco e simili ed in tutti i casi in cui vi siano forge nell'ambiente.

Art. 143 Lavorazioni di materie grasse

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

Art. 144 Industrie con materie putrescibili

In tutte le industrie in cui si impiegano materie prime facilmente putrescibili, o capaci di sviluppare primitivamente o durante la loro trasformazione, odori ed emanazioni sgradevoli, o nelle quali si pratica la disgregazione di materie e tessuti organici, specialmente animali, con metodi fondati su processi putrefattivi o sopra reazioni chimiche capaci di svolgere emanazioni ripugnanti o comunque nocive, si devono conservare e lavorare tali materie ed eseguire tali operazioni nella parte più interna dello stabilimento o alla distanza maggiore possibile dalle case e dalle strade circostanti.

Le materie fermentescibili e comunque capaci di svolgere emanazioni sgradevoli non possono essere accumulate negli stabilimenti, in quantità maggiore di quella compatibile col turno di lavorazione di cui lo stabilimento risulta capace e devono conservarsi in appositi recipienti impermeabili, impedendo la putrefazione di esse o lo sviluppo di odori sgradevoli, mediante l'aggiunta di sostanze disinfettanti assorbenti, deodoranti o moschicide.

Le materie fermentescibili liquide prima di essere immesse in canali, fossi, ecc. debbono sostare in una o più fosse di decantazione a seconda dei casi.

Queste precauzioni devono prendersi nel caso di sostanze che sviluppino emanazioni ripugnanti, anche durante la loro rimozione ed il loro trasporto.

Quest'ultimo deve farsi in recipienti e carri adatti con coperchio a chiusura ermetica, che vengono lavati e debbono essere, quando occorre, disinfettati.

Art. 145 Stabilimenti con industrie polverose

In tutti gli stabilimenti con industrie polverose, tanto il materiale di lavoro, quanto l'ambiente, devono essere mantenuti in un conveniente stato di umidità; devono inoltre essere applicati apparecchi di aspirazione, presso i luoghi nei quali si produce il pulviscolo, in modo che questo sia raccolto prima di sollevarsi dall'ambiente.

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

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

I locali di lavoro, dove vi sia sviluppo di polvere o di esalazioni semplicemente incommode o di grandi quantità di vapore acqueo, debbono avere uno spazio corrispondente a 15 mc. per ogni lavorante ed essere muniti di mezzi di ventilazione per una sicura e regolare rinnovazione dell'aria qualora la polvere si sviluppi in quantità notevole e quando si abbiano emanazioni di vapore e di gas nocivi, i locali devono essere muniti di apparecchi di rapida aspirazione per prontamente eliminarli, adottando se necessario, anche i sistemi di aspirazione in corrispondenza del punto di produzione.

La scelta di tali sistemi spetta agli industriali, salvo l'approvazione dell'ufficio d'igiene.

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni a doccia.

Particolari precauzioni debbono essere altresì adottate nei depositi, negozi di carbone e combustibili in genere, onde impedire il sollevamento delle polveri ed il danno agli abitanti vicini, salvo in ogni caso le prescrizioni contro i rumori e gli incendi. In caso di inosservanza potrà essere revocata la licenza di esercizio.

Art. 146 Stabilimenti pericolosi

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

In caso di inosservanza, potrà essere revocata la licenza di esercizio.

Art. 147 Stabilimenti rumorosi

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

Nelle case non si debbono produrre rumori molesti ed incommodi 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 sé stessi o per l'uso di macchine sono causa di notevole frastuono, debbono sospendersi alle ore 20 fino alle ore 7 del giorno successivo dal 1° aprile - 30 settembre e dalle ore 19 fino alle ore 8 nel periodo 1° ottobre - 31 marzo, salvo speciale permesso dell'autorità comunale.

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

Art. 148 Impianto di meccanismi

Gli industriali debbono mettere in opera 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.

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

Art. 149 Materie infettive

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

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

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

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

Art. 150 Essiccazione di bozzoli

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

Art. 151 Depositi di residui

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

Per quanto riguarda l'immissione dei residui industriali nei corsi d'acqua, valgono i disposti degli articoli 40 e 42 del presente regolamento.

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

Art. 152 Depositi di cenci

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

Tali locali, ampi, bene ventilati, bene illuminati, distanti almeno m. 50 dai negozi di generi alimentari, dotati di abbondante acqua degli acquedotti comunali, tenuti sempre ben puliti, devono avere il pavimento e le pareti impermeabili che si prestino a frequenti lavaggi e disinfezioni, spazzola da panni e cassetto di pronto soccorso.

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

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

Art. 153 Depositi di ossa, pelli, ecc.

I depositi di ossa, pelli fresche, pelli salate e simili debbono, di massima, corrispondere alle prescrizioni dell'articolo precedente. Le ossa, le pelli fresche, le pelli salate, ecc., per le quali siano state osservate le speciali disposizioni vigenti di polizia veterinaria, potranno essere introdotte

trasportate in sacchi, ovvero coperte con tele fitte, e l'introduzione deve effettuarsi nelle prime ore mattutine, non più tardi delle ore 8 dalla zona più vicina allo stabilimento o al deposito cui sono destinate.

Il carniccio deve essere trasportato su carri a tenuta per evitare il gocciolamento e chiusi per evitare i fetori.

A giudizio dell'Ufficiale Sanitario il trasporto del carniccio può essere sospeso dalle ore 11 alle ore 16 da giugno a settembre incluso.

Art. 154 Raccolta di stracci e residui

Per esercitare l'attività di cenciaiolo, raccoglitore di residui, rottami, oggetti usati, ossa, polli, ecc., deve richiedersi, oltre che il permesso all'autorità di P.S., l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata sentito l'Ufficiale Sanitario.

Coloro che esercitano detta attività debbono indossare una "tuta" o vestaglia che preservi gli abiti dal contatto del materiale. Dovranno inoltre essere muniti di sacco impermeabile lavabile od altro recipiente idoneo per la raccolta dei materiali; il veicolo chiuso per il trasporto dovrà essere dotato di cassa di raccolta chiudibile, che possa essere facilmente lavata e disinfettata.

È vietato il trasbordo di cenci usati da un veicolo all'altro in luogo pubblico o aperto al pubblico.

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

Tutte le persone addette alla raccolta, alla cernita e manipolazione dei cenci debbono essere 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. 155 Raccolta e vendita di pezzame strofinacci e simili

I pezzami o strofinacci e simili, provenienti dalla raccolta degli stracci (frammenti di indumenti personali o di effetti lettereschi usati o simili) destinati alla pulizia di macchinari o ad altro uso di pulizia, non possono essere messi in commercio (venduti detenuti per vendere ecc.) se prima non sono stati sottoposti almeno a lavatura, lisciviatura ed essiccamento e, secondo la necessità, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario anche a trattamento disinfettante con cloro.

Il pezzame, strofinacci e simili, potrà essere messo in commercio soltanto in pacchi piccoli, non superiori di peso ai 5-10 kg.

Mediante fatture, bollette di accompagnamento, indicazioni sui pacchi stessi dovrà farsi in modo che sia sempre riconoscibile, alle ispezioni sanitarie, la provenienza della merce e la ditta fabbricante o confezionante.

Tutti coloro che esercitano un'industria per la raccolta, la cernita, la preparazione, la vendita di pezzami, strofinacci e simili, devono notificarsi all'ufficio d'igiene e sanità, che previa valutazione delle condizioni igieniche di ambiente, potrà rilasciare apposito permesso.

Art. 156 Filande di seta

Nei luoghi abitati, ove esistono filande di seta, sono vietati gli ammassi di bacherozzoli o crisalidi. Questi dovranno essere ogni sera asportati dalle filande, a meno che vengano subito essiccati su caldaie. Il trasporto deve farsi in adatti recipienti ermeticamente chiusi e non prima delle ore ventuno. L'immissione dei bacherozzoli nei detti recipienti deve farsi nell'interno delle filande e non all'aperto, per non dare luogo a delle esalazioni moleste. Dovranno essere sotterrati in piena campagna alla distanza di 100 metri dall'abitato, dalle fonti, dai pozzi, ed alla profondità non minore di un metro. Gli scarichi delle filande non potranno essere immessi nella fognatura urbana o in corsi d'acqua se non dopo l'autorizzazione comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 157 Permessi 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 art. 216 e 217 del T.U. delle Leggi sanitarie, stabilisce a quale classe la manifattura, la fabbrica ed il deposito appartengono e, quando lo ritenga necessario, può vietare l'attivazione di essi o subordinarla a determinate cautele.

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

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

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

Art. 158 Ubicazione delle industrie insalubri di I classe

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

Possono però essere permesse anche nell'abitato suburbano o frazionale, a condizione che l'industriale che le esercita provi che, per la introduzione dei nuovi metodi o di speciali cautele, non possono essere di molestia o danno alcuno alla salute dei vicini.

Art. 159 Lavorazioni di materie nocive

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

In detti stabilimenti i proprietari sono obbligati ad esporre in luoghi ben visibili tabelle nelle quali si deve far noto agli operai che è proibito di compiere con la bocca e con le mani ed in qualsiasi altro modo per contatto diretto, operazioni soggette a pericolo di veneficio ed altro rischio per la salute; di portare cibi e bevande e di mangiare o bere nei locali di lavoro e che loro è imposto di lavarsi le mani e viso, prima di mangiare, nel lavatoio attiguo al locale di ristoro, di cui all'art. 144.

Art. 160 Sostanze tossiche

La conservazione, l'uso e la preparazione di sostanze tossiche, insalubri od in altro modo pericolose alla salute degli abitanti, deve essere fatta negli opifici in modo tale che esse non abbiano mai contatto alcuno con acque di pioggia e gli operai che lavorano o producono tali sostanze devono essere provvisti, a spese del proprietario, di tutti i mezzi di difesa personale contro i danni ed i pericoli che da esse provengono (maschere, occhiali, calzature, guanti etc.).

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

Le sostanze venefiche, insalubri e pericolose da adoprarsi dagli operai vengono elencate in apposito foglio con le istruzioni per le cautele necessarie all'uso e devono conservarsi in apposito armadio od ambiente, la cui chiave deve essere custodita dal direttore dello stabilimento o da chi per esso.

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

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

Capo XIII - Barbieri e parrucchieri

Art. 161 Permessi di apertura di un esercizio

Chiunque intenda aprire o conduca già una bottega o comunque eserciti l'arte di barbiere e 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. 162 Licenza di esercizio per barbieri già esercenti

Coloro che già conducono bottega o esercitino l'arte di barbieri o parrucchieri, come indicato al 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. 163 Rinnovo annuale della licenza

La licenza s'intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa che potrà essere per uomo, per signora o mista. Conseguentemente chi è munito della licenza mista deve avere appositi reparti distinti e 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 nell'esercizio stesso.

Art. 164 Norme per la concessione di licenza

La concessione di licenza è subordinata alle norme procedurali contenute nel seguente articolo 165 ed alla osservanza delle condizioni igieniche e sanitarie stabilite dal presente regolamento.

Devono, altresì osservarsi, in ogni caso, le norme particolari contenute nell'apposito regolamento comunale per l'apertura, l'esercizio e la disciplina igienica dei negozi di barbieri e parrucchieri.

Art. 165 Domanda di concessione della licenza

La domanda di concessione di licenza dovrà essere presentata all'Amministrazione Comunale, stesa in competente bollo e dovrà indicare:

- a) generalità complete del richiedente;
- b) impegni di osservare tutte le prescrizioni portate dal presente regolamento;
- c) indicazione della località dove si intenda aprire o continuare l'esercizio di barbieri o parrucchieri.

Alla domanda dovrà essere allegato il certificato penale generale del richiedente in 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. 166 Esposizione della licenza d'esercizio

La licenza deve essere esposta nell'esercizio unitamente ad un cartello predisposto dall'autorità comunale che riporti le principali disposizioni contenute nel presente regolamento riguardanti gli esercizi di barbieri e parrucchieri ed insieme con la tabella contenente l'orario di apertura e di chiusura dell'esercizio e la tariffa.

Art. 167 Requisiti dei locali

I locali ad uso di bottega ed accessori, debbono essere sufficientemente ampi, bene illuminati ed arieggiati; i pavimenti e le pareti fino a metri 2 di altezza saranno forniti di materiali continui lisci di color chiaro ed impermeabili (escluso il legno) per la necessaria pulizia e disinfezione.

Il mobilio e l'arredamento della bottega deve essere semplice o tale da poter permettere una completa pulizia giornaliera e una periodica disinfezione.

Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi ad acqua corrente, per uso diretto dei clienti, per la pulizia dei ferri e degli accessori e per la pulizia delle 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 di 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. 168 Difesa dei locali contro le mosche

Nella stagione estiva, le aperture dei locali e degli annessi debbono essere muniti di dispositivi atti alla difesa contro le mosche, le porte d'entrata devono essere munite di tende pendule e non deve mai mancare nella bottega un bidone a perfetta chiusura per la raccolta delle spezzature.

Art. 169 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 ed accessori in proporzione dell'importanza della bottega.

Art. 170 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 di 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 di igiene (Ufficiale Sanitario Comunale) dalla quale risulti che il titolare non è affetto da malattie diffuse o 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 di certificato di abilitazione rilasciato da una scuola professionale autorizzata;

b) la bottega ed i locali annessi debbono 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 acqua abbondante e corrente. Dopo la risciacquatura la superficie rasata deve essere polverizzata con una soluzione alcolica al 50% anche se profumata, e occorrendo, cipria con polverizzatore a secco.

Resta assolutamente proibito l'uso dei piumini per cipria o di preparati essiccatori o disinfettanti da applicarsi con contatto diretto sulla pelle;

e) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate dopo ciascun servizio.

Art. 171 Pulizia e requisiti del personale

Il personale deve usare la massima pulizia con riguardo speciale alle mani e alle unghie, ed indossare una vestaglia bianca 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. 172 Impiego di solventi

Le operazioni di lavatura a secco mediante l'impiego di solventi clorati, bromati, iodati ecc. devono essere sempre eseguite da rapida ed abbondante aerazione dell'ambiente.

Per le applicazioni di etere si dovrà assicurare che nell'esercizio non siano accese fiamme e non si fumi.

Le persone alle quali si praticano le applicazioni dovranno essere circondate da un paravento metallico di materiale ignifugo, quando l'applicazione medesima non avvenga in compartimenti individuali chiusi.

Art. 173 Sputacchiere

Nella bottega e nei locali accessori dovranno essere opportunamente distribuite delle sputacchiere, coperte, manovrabili a pedale e dovranno essere esposti sufficienti cartelli che indicano il divieto di sputare sul pavimento.

Art. 174 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 trasformate entro il periodo di un anno a cura dei proprietari e conduttori di esse.

Art. 175 Eccezioni

A giudizio dell'Ufficiale Sanitario, nelle botteghe dei barbieri che si trovino in località eccentriche, dove manca la condotta dell'acquedotto possono essere tollerate alcune eccezioni, fermo restando il criterio della possibile massima pulizia dei locali e dei lavoratori.

Titolo III Igiene degli alimenti delle bevande e degli oggetti di uso domestico

Capo I - Disposizioni generali

Art. 176 Vigilanza

L'ufficio di 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 3° del presente regolamento, esercita la vigilanza sanitaria sulle 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. 177 Ispezione e prelevamento di sostanze

Chi compie l'ispezione avrà facoltà di prelevare di 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. 178 Sequestro provvisorio delle sostanze sospette

Le sostanze sospettate in contravvenzione, per il giudizio delle quali occorrono ulteriori analisi, saranno sottoposte a sequestro provvisorio, finché lesame 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 in 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, essere fatte trasportare, secondo che sarà più conveniente, nei locali del municipio o lasciate in consegna ai proprietari stessi previa adozione delle precauzioni necessarie.

Art. 179 Distruzione di sostanze sequestrate pericolose alla salute pubblica

Se le sostanze sequestrate sono soggette a putrefazione 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. della Legge comunale e provinciale 4-2-1915 n. 148, redigendosi in tal caso dall'Ufficiale Sanitario un rapporto specificato sulle alterazioni della materia distrutta e sulla ragione per le quali se ne ordinò la distruzione.

Art. 180 Registrazione dei campioni

L'ufficio d'igiene terrà registrazione di tutti i campioni prelevati durante le ispezioni ed i sopralluoghi.

Art. 181 Trasmissione di campioni al Laboratorio Provinciale

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

Art. 182 Esame dei campioni da parte del Laboratorio Provinciale

Salvo il contrario disposto da leggi e regolamenti speciali il risultato di tutti gli esami e di tutte le analisi eseguite nel Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi 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 del laboratorio, venga dall'Ufficiale Sanitario trasmessa al medico veterinario per la perizia di sua speciale competenza.

Art. 183 Prelevamento di campioni dalle fabbriche, magazzini o spacci all'ingrosso

Ove dalle ispezioni o dall'analisi dei campioni prelevati d'ufficio risulti il fatto di un'alterazione o di una adulterazione, o di insalubrità, l'Ufficiale Sanitario procederà, o farà procedere, immediatamente al prelevamento dei campioni nella fabbrica, nel magazzino o nello spaccio da cui il detentore dichiarò provenire il campione esaminato, e ciò prima che sia comunicato alla persona interessata il risultato dell'analisi. Se la località indicata trovasi fuori del Comune ne avviserà la competente autorità.

Art. 184 Risultato delle analisi dei campioni e relazione dell'Ufficiale Sanitario

A termine dell'art. 75 del regolamento generale sanitario per i campioni prelevati d'ufficio, l'Ufficiale Sanitario, eseguita l'analisi, con motivate conclusioni, ne rimetterà i risultati al Sindaco per la denuncia all'autorità giudiziaria e per i provvedimenti di sua competenza, quando siavi luogo a contravvenzione, ed in caso negativo perché ne sia informato l'interessato.

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

Art. 185 Distruzione di sostanze sequestrate e loro speciale utilizzazione

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

Art. 186 Domande e denunce per esercizi

Chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita delle derrate alimentari e delle bevande o subentrare negli spacci già esistenti deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la prescritta licenza, indicando il luogo ove vuole aprire l'esercizio. La licenza viene concessa solo dopo che l'ufficio d'igiene abbia accertato che il locale si trova nelle condizioni volute dal presente regolamento e da altre disposizioni di legge.

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

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

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

È vietata la vendita ambulante delle bevande e dei generi alimentari non specificati nel presente articolo, dei gelati di crema di panna e comunque fabbricati col latte, nonché di generi di pasticceria.

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

Art. 187 Laboratori di generi alimentari e stabilimenti idropinici

Chiunque intenda attivare un laboratorio per la manipolazione di generi alimentari e 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 vi valgono le norme stabilite per gli spacci di vendita.

È assolutamente vietata la fabbricazione di generi alimentari torroni, frutti, dolci ecc.) all'aperto, su pubblici mercati od in occasione di fiere ecc.

Le fabbriche e le rivendite di generi alimentari e di sostanze ad uso potabile, gli stabilimenti idropinici, con produzione ed attività a carattere stagionale, prima di iniziarsi nella propria attività lavorativa e produttiva, devono ottenere il nulla osta dall'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. 188 Rilascio di autorizzazioni sanitarie varie

Oltre quanto eventualmente stabilito dalle Leggi di P.S. di disciplina del commercio o da altre disposizioni, deve 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, chiunque intenda:

1. far circolare, macinare o utilizzare per uso non alimentare il granturco e i suoi derivati;
2. Aprire vaccherie per la produzione del latte destinato al consumo diretto, aprire rivendite di latte, produrre e commerciare creme, tenere capre da latte, produrre e commerciare latte crudo, panna montata e analoghi, yougurt, gioddu, Kefir e simili, latte in polvere o in blocchi, latte condensato, conserva di latte, latte umanizzato, maternizzato ed analoghi;
3. Aprire spacci per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata, aprire laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate;
4. Gestire esercizi pubblici (alberghi - affitto di camere - pensioni, locande, alberghi diurni, ristoranti, trattorie, mescite, caffè, osterie), abitare nuove case o parti di esse.

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 D.L. 30 maggio 1947, n. 604 e della Legge 26 gennaio 1949 n. 10.

Art. 189 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, le porte devono essere munite di tende a bacchette e le finestre di reti metalliche atte ad impedire l'accesso alle mosche. I detti locali, specie le latterie, devono essere forniti di acquaio per la pulizia dei recipienti essendo vietato versare acque di pulitura sul marciapiede o nella pubblica via, inoltre non devono mai servire ad uso di abitazione o dormitorio.

Il locale di vendita deve essere sufficientemente ampio o comunque avere una superficie non inferiore a mq. 12.

Gli spacci debbono essere tenuti costantemente con la massima pulizia in ogni parte e le immondizie e materie putrescibili devono essere raccolte, sino al momento della loro asportazione in recipienti metallici chiusi. Gli spacci di alimenti e di bevande e latterie, devono avere il pavimento impermeabile (non mai di legno) e muniti di valvole idrauliche per lo scarico delle acque di lavaggio e devono sempre essere provvisti di acqua potabile e di lavandino con soprastante rivestimento impermeabile, ritenuto idoneo; i laboratori di alimentari e bevande devono altresì avere le pareti fino all'altezza di metri 2, rivestite di materiale bianco impermeabile.

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

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

Tutti i locali delle fabbriche, laboratori, depositi, spacci alimentari e bevande, con particolare riguardo alle pizzicherie, bar, ai magazzini di salumerie, alle cacerie e depositi di formaggi ecc. ubicati nei centri abitati non dovranno causare emanazioni sgradevoli o nauseanti tali da produrre molestia od 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 ed incommode.

Art. 190 Persone addette ai generi alimentari

Chiunque sia addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande non deve 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, la facoltà di disporre ulteriori accertamenti sanitari per l'eventuale adozione di provvedimenti necessari alla tutela della sanità pubblica.

La visita sanitaria dovrà essere annualmente ripetuta, secondo le speciali disposizioni di legge.

Chiunque sia addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti deve avere subito la vaccinazione antitiflica per via sottocutanea o orale a proprie spese.

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

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

Art. 191 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, o depellamento, tanto nei locali di fabbricazione o manipolazione, tanto in quelli di deposito e di vendita e presso i venditori ambulanti, devono essere protetti dalla polvere, dagli insetti e da qualsiasi altra causa di inquinamento a mezzo di vetrine, e quando non sia possibile, con ripari a fitta rete, veli, campane a vetro, ventilatori, ecc. a seconda della merce, salvo altri mezzi approvati dall'ufficio d'igiene.

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

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

Per quanto si riferisce alla lotta contro le mosche valgono le disposizioni contenute nel Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 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 protetti da esse.

Art. 192 Precauzioni igieniche delle persone addette alla vendita dei commestibili

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

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

Art. 193 Mercati e spacci di alimenti 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'Ufficiale 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 del pesce 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 dei banchi per togliere 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 metri due; saranno dotati di acqua potabile e di fognatura.

I rifiuti, le cartacce e le immondizie saranno tenute in recipiente metallico, munito di chiusura e consegnate al personale addetto alla nettezza nelle ore stabilite.

È 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.

È vietata assolutamente la cernita dei generi alimentari, fatta a mano dei compratori. Della infrazione sarà responsabile anche il venditore.

Le bilance, le stadera e gli oggetti che possono aver contatto con i generi alimentari saranno mantenuti in perfetta nettezza.

In tutti i locali, dovranno essere curate le aerazioni, la protezione contro i raggi solari, e la difesa contro le mosche e 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 d'igiene; gli effetti suddetti saranno mantenuti sempre in uno stato di pulizia accurata.

Le carni di qualunque specie, le uova, i latticini, il pesce e tutte le derrate deperibili, saranno collocate, a fine di vendita, nei frigoriferi collaudati dall'Ufficiale Sanitario. Ogni celletta deve servire ad un solo utente.

Sono proibite l'uccisione, la spennatura, spellatura, e sventrata degli animali da cortile, pollame, selvaggina e simili, negli spacci ove sono posti in vendita, nei negozi di generi alimentari e negli annessi retrobottega, magazzini, depositi ecc. nonché nelle case, qualora ciò avvenga a scopo di commercio. È pure vietato tenere detti animali vivi nei locali, spacci, negozi ecc., predetti.

Le operazioni sopra dette, verranno fatte al pubblico macello ed in casi speciali, nei luoghi riconosciuti idonei e sorvegliati dall'Ufficiale Sanitario.

È vietato, in qualunque mercato all'ingrosso o al minuto, o spaccio, tenere derrate, ortaglie, frutta, ecc. a contatto del suolo o del pavimento; quindi saranno posate su banchi, ceste, intavolati e simili per isolarle da immondizie o da liquami.

La merce non rispondente alle condizioni igieniche verrà senza altro sequestrata o 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 d'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 e mantenute costantemente pulite.

Art. 194 Vendita ambulante di alcuni prodotti

È fatto assoluto divieto ai singoli rivenditori ambulanti di fabbricare direttamente dolci e gelati.

I rivenditori ambulanti di dolci e gelati dovranno rifornirsi 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 essi, per quanto possibile, essere offerti al pubblico racchiusi in involucri di carta, conformemente ad alcuni tipi già in commercio (es. gelato da passeggio, pinguini, ecc.).

I mezzi usati per la vendita ambulante di dolci e gelati come in genere di ogni alimento o bevanda (carretti, tricicli, motofurgoni ecc.) devono essere tali da offrire sicure garanzie igieniche, in prova di ciò verranno muniti, a cura dell'ufficio d'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 d'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. 195 Sostanze adulterate

A norma dell'art. 243 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 di 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 con la quale sono designati e richiesti per consuetudine, come pure i prodotti alimentari e le bevande che siano stati o spogliati in parte dalle 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. 196 Applicazione 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 producano o vendano al pubblico o somministrino a collettività generi alimentari, nonché agli stessi direttori od amministratori di industrie produttive di generi alimentari.

Particolare applicazione ne sarà fatta, specialmente in occasione del rilascio delle licenze, ai venditori ambulanti, con 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 e di vendita, alle modalità delle confezioni e della vendita, alla lotta contro le mosche, alla tenuta delle immondizie ecc.

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

Capo II - Vendita e deposito di carni di animali da macello

Art. 197 Carni da macello

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

Non sono ammessi alla macellazione i suini, gli ovini e i caprini che non abbiano raggiunto età e sviluppo fisico tali da assicurare il conveniente valore nutritivo della loro carne. Di regola non sarà ammessa la macellazione ad età inferiore ad un mese per i bovini ed a venti giorni per gli ovini e caprini.

Per la macellazione e la lavorazione degli animali valgono le norme stabilite nel regolamento speciale per la disciplina del servizio di macellazione, lavorazione e vendita delle carni di cui all'art. 33 del presente regolamento.

Per la macellazione la lavorazione dei suini fuori del pubblico macello, gli interessati debbono presentare domanda all'ufficio d'igiene che, accertata l'osservanza delle norme del presente regolamento e dei regolamenti speciali e l'esenzione da malattie contagiose dei richiedenti, rilascerà apposito permesso stagionale.

Nei casi di assegnazione alla bassa macelleria, copia del verbale sarà comunicata dal veterinario comunale all'Ufficiale Sanitario.

Art. 198 Autorizzazione per gli spacci

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, di cui all'art. 29 del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Nella domanda per detta autorizzazione devono indicare la specie o le specie di animali di cui si vogliono smerciare le carni. Alla domanda va unita la dichiarazione di consenso del proprietario dell'immobile nel quale viene aperto lo spaccio.

Art. 199 Indicazione degli spacci

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

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

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

Gli spacci delle carni fresche e di quelle congelate devono essere contraddistinti con insegne o tabelle, esterne ed interne, ben visibili, che indichino in maniera precisa la specie o le specie animali per le cui carni è autorizzata la vendita e se dette carni siano fresche o congelate.

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

Art. 200 Condizioni dei locali

Negli spacci di carne, sia il locale di vendita che quello destinato alla conservazione delle carni non possono comunicare con altri ambienti e devono avere le aperture di illuminazione e ventilazione munite di inferriata fissa o di rete metallica, pure fissa, ed atta ad impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti interne delle botteghe e degli ambienti destinati alla conservazione delle carni devono essere rivestite fino all'altezza di m. 2 con piastrelle smaltate, con marmo levigato od altro materiale impermeabile (vernice a smalto) ritenuto idoneo. Il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare di almeno 30 centimetri l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declivio, munito di conduttura per gli scoli con chiusura idraulica (valvola idraulica).

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

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

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

Gli spacci saranno in ogni caso allacciati alla rete comunale dell'acquedotto e della fognatura; ove ciò non sia possibile, verranno adottati quei sistemi di approvvigionamento idrico e di smaltimento dei liquami di rifiuto più idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 201 Celle ed armadi refrigeranti

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

L'osservanza di questa norma è inderogabile per gli spacci di carne congelata.

Art. 202 Personale degli spacci

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

Art. 203 Esposizione delle carni

Le carni debbono essere esposte dentro lo spaccio e mai fuori del medesimo, tenute alte dal suolo non meno di 50 cm. e preservate dagli insetti e dalla polvere a mezzo di pannolini bianchi e puliti che non devono essere a contatto delle carni.

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

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

Art. 204 Rimozione dei residui

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

Art. 205 Carni alterate

È proibito vendere, distribuire, o anche soltanto di tenere negli spacci e negli annessi locali di deposito e di conservazione, carni che siano riconosciute in via di decomposizione o comunque alterate. I contravventori sono deferiti all'autorità giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Art. 206 Controlli sanitari

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

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

Art. 207 Frigoriferi

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve fare domanda al Prefetto per ottenerne la prescritta autorizzazione.

È vietata la conservazione delle carni mediante contatto diretto col ghiaccio. Quando si usi come refrigerante ghiaccio naturale, questo deve essere tenuto in reparto apposito dell'armadio refrigerante, nel quale non possono essere introdotte carni di qualsiasi specie, né frattaglie.

Art. 208 Registro per i frigoriferi

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

- a) la qualità e la quantità delle carni in deposito in ogni singola cella;
- b) il nome e cognome del proprietario delle singole partite di carne;
- c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.

Tali norme non si applicano alle carni fresche o soltanto refrigerate che permangono per breve tempo nei frigoriferi, perché destinate all'esercizio giornaliero della macelleria.

Art. 209 Vigilanza delle carni congelate

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

Art. 210 Carni congelate non addette al consumo

Il veterinario qualora accerti che carni congelate, a causa di scongelamento, di invasione di muffe, di eccessivo invecchiamento, o per qualunque altro motivo, abbiano subito adulterazioni e siano perciò inadatte al consumo o adatte al consumo soltanto sotto determinate condizioni, deve provvedere perché dette carni siano poste a cura dell'autorità comunale, sotto sequestro in attesa dei provvedimenti del Prefetto, al quale deve darsi immediata notizia del sequestro avvenuto.

Capo III - Trasporto delle carni

Art. 211 Carri per trasporto

Il trasporto delle carni e di visceri lavorati e puliti dai macelli agli spacci e da questi alle celle frigorifere si deve fare in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti interamente di lamiera di zinco o di altro metallo adatto e costruiti in modo da non lasciar colare liquido alcuno e da sottrarre le carni alla visita del pubblico.

Tali carri conformi ad un modello approvato dal Sindaco, e collaudati dall'ufficio d'igiene, debbono servire unicamente per il trasporto delle carni ed all'esterno debbono portare a grossi caratteri il nome e cognome del proprietario.

Gli agnelli e gli ovini in genere dovranno essere trasportati spellati e non ricoperti con la pelle precedentemente tolta.

Art. 212 Introduzione nel Comune di carni fresche

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

Art. 213 Trasporto di carni fresche

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

Per il trasporto di dette carni fuori Comune si applicano anche le disposizioni di cui alle lettere b) e c) dell'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art. 214 Trasporti di carni congelate

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

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

Capo IV - Carni lavorate

Art. 215 Autorizzazione per i laboratori

I laboratori per la produzione delle carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati regolarmente dal regolamento per la vigilanza igienica delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Le domande per ottenere l'autorizzazione all'apertura di tali esercizi dovranno essere rivolte al Sindaco e contenere l'esatta indicazione dei prodotti che si intende preparare (carni salate, insaccate, estratti di carne, brodi concentrati ecc.). Dette domande saranno sottoposte al parere del dirigente l'ufficio veterinario comunale.

Dovrà altresì indicarsi se la produzione normalmente è destinata alla vendita anche fuori del Comune.

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

Art. 216 Condizioni dei locali ad uso laboratorio

I locali, i banchi con piano di marmo, e le suppellettili destinate alla lavorazione delle carni ed alla conservazione dei prodotti, devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere tenuti costantemente puliti.

Dovranno essere di dimensioni commisurate all'entità della lavorazione, ben ventilati ed illuminati, rispondenti alle prescrizioni dell'igiene edilizia ed avere le pareti rivestite di materiale impermeabile sino all'altezza di m. 2 e raccordate ad angoli curvi col pavimento, pure impermeabile e lavabile, con conveniente pendenza verso la bocca di raccolta degli scoli, la quale dovrà essere munita di chiusura idraulica.

Dovranno altresì essere provvisti di almeno una bocca d'acqua dell'acquedotto comunale ed allacciati alla rete della fognatura ove esista altrimenti provvisti di pozzo di scarico a perfetta tenuta.

Il personale addetto agli spacci e alla lavorazione delle carni insaccate deve sottoporsi a visita medica, ai sensi dell'art. 51 del citato regolamento 20 dicembre 1928, n. 3298 e munirsi dell'apposito libretto sanitario rilasciato dall'ufficio d'igiene.

Durante il lavoro, detto personale dovrà indossare apposita vestaglia in condizioni di perfetta pulizia.

Art. 217 Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati

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

Sarà in ogni caso vietata l'insaccatura dell'intestino; sarà vietata la vendita di insaccati non ancora giunti a maturazione; sarà attentamente vigilata la stufatura delle mortadelle, dei salami rosa e simili, per accertare che la temperatura a cui debbono essere mantenuti (90°-95° C.) abbia la necessaria durata in modo che l'insaccato raggiunga all'interno un minimo di 70° C.

Art. 218 Chiusura di laboratori

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

Art. 219 Tripperie

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

Solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustifichino il provvedimento, può essere consentito, dall'autorità sanitaria comunale, l'attivazione di stabilimenti per la lavorazione industriale delle trippe.

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

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

Art. 220 Trasporto delle trippe

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

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

I generi di tripperia devono essere trasportati dai luoghi di preparazione agli spacci di vendita in appositi carri riconosciuti idonei dall'ufficio d'igiene.

Art. 221 Spacci di vendita

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

Capo V - Animali da cortile e selvaggina

Art. 222 Vigilanza su animali da cortile e selvaggina

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

La selvaggina a pelo, usata per l'alimentazione, è soggetta a vigilanza sanitaria analogamente agli animali da macello e deve recare il bollo sanitario.

Analogamente gli altri piccoli animali, come lepri e simili, devono pure sottostare alla visita sanitaria, quando risulti che fra essi dominano malattie infettive contagiose trasmissibili all'uomo e agli animali.

Art. 223 Divieto di vendita di animali

Non è permessa la vendita degli animali da cortile e della selvaggina morti per malattia o trovati affetti da malattia o che non portino evidente traccia dell'avvenuta uccisione nel caso della selvaggina o che si trovino in stato di putrefazione anche incipiente, o molto deteriorati per il trasporto.

È vietata la vendita delle cavie e dei conigli magri, vecchi, affetti da psorospermosi o da altre malattie.

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

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

Il pollame deve essere posto, in vendita privo di gozzo e di intestini, i conigli privi di intestini, il pollame stesso deve essere tenuto digiuno nelle ultime 24 ore di vita.

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

Art. 224 Spacci e depositi di pollame e selvaggina

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina non possono essere esposti in vendita fuori dell'esercizio e destinate devono essere coperti con veli non in contatto con le carni e difesi con ripari di rete metallica. L'uccisione dei conigli, polli e simili e la sparatura e vuotatura del budellame nonché la spennatura dei volatili, sono vietate negli spacci e nelle vie e deve farsi in locali appartati per i quali l'ufficio d'igiene può prescrivere norme speciali.

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

Capo VI - Pesci, crostacei e molluschi

Art. 225 Vendita dei pesci e dei crostacei

È vietata la vendita di pesci appartenenti a specie notoriamente nocive, ciò particolarmente durante l'estate e verso l'epoca della fregola, di quelli in stato di alterazione anche incipiente e pescati in acque pantanose o di macerazione della canapa o del lino, nonché quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive ed infine i pesci marinati o conservati con la salatura, coll'affumicazione od all'olio che si presentino alterati o comunque deteriorati, oppure preparati con olio e aceto non commestibili ai riguardi del presente regolamento.

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

Art. 226 Divieto di impiego di sostanze coloranti

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

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

Il Sindaco, potrà sospendere l'importazione nel Comune di pesci, ostriche, mitili e simili quando, su relazione dell'Ufficiale Sanitario, risulti manifesto il pericolo di diffusione di malattie infettive.

Art. 227 Vendita e deposito di pesci e crostacei

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

È vietata l'introduzione nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale o di porre in vendita negli spacci cittadini pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte dell'ufficio comunale di igiene, che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario.

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

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

Art. 228 Locali adibiti a vendita e deposito di pesce - Personale addetto

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

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

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

I residui di pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono il pesce non debbono mai sgocciolare all'esterno dell'esercizio o, comunque, sul suolo.

Appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo dalle mosche. Comunque non esposti al pubblico. Anche le friggitorie di pesce debbono sottostare alle norme sopra citate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino, con adatto tiraggio.

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

I pesci morti devono subito essere eliminati da dette vasche.

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

Art. 229 Baccalà, merluzzo

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

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

Capo VII - Vaccherie, latte, formaggi, latticini e uova

Art. 230 Vaccherie, produzione e commercio di latte

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

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

Il certificato da rinnovarsi ogni mese, dovrà attestare dell'età, della razza, dello stato di nutrizione e sanità degli animali e specialmente dichiarare che non sono né affetti, né sospetti di forme di tubercolosi e che nessuna lesione riscontrasi nelle ghiandole mammarie. L'introduzione 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 vaccherie autorizzate preventivamente, dovranno essere denunziate entro 3 giorni all'ufficio d'igiene per gli accertamenti sanitari prescritti dalle leggi in vigore.

Art. 231 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 ecc.);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e dell'eventuale vendita del latte;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dal veterinario comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame ed alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

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

Art. 232 Elenchi di produttori di 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 animali lattiferi.

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

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

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

Art. 233 Vendita del latte sul luogo di produzione

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

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

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

Art. 234 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) grasso non inferiore al 3%;
- c) residuo secco magro non inferiore all'8,70%.

È ammesso un residuo secco magro sino al limite dell'8,50% purché il tasso di grasso sia superiore al 3,15%.

È consentita la produzione e la vendita del latte scremato e del latte parzialmente scremato.

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a trattamento di pastorizzazione presso le centrali o centri debitamente autorizzati, devono essere venduti soltanto nelle latterie aventi i requisiti di cui al Titolo V del regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929 n. 994.

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a sterilizzazione o ad altri analoghi procedimenti che ne assicurino l'indefinita conservazione, possono essere venduti sia nelle latterie che nei negozi di generi alimentari.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di latte scremato deve contenere sostanza grassa o inferiore allo 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di sostanza grassa non inferiore all'1% e non superiore all'1,80%. È obbligatoria, per tale tipo di latte, la dichiarazione ben evidente, sulla confezione, della percentuale massima di sostanza grassa in esso contenuta.

Qualora si adoperino recipienti di vetro, le capsule od i tappi di chiusura debbono avere colore diverso da quello normalmente adoperato per i recipienti destinati a contenere latte intero.

È fatto obbligo all'esercente la vendita di latte:

- a) all'esterno ed all'interno della latteria cartelli recanti l'indicazione ben leggibile "latte scremato" e "latte parzialmente scremato";
- b) vendere latte scremato e quello parzialmente scremato soltanto in recipienti chiusi, aventi le caratteristiche di cui all'articolo comma dell'art. 30 del regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929 n. 994.

Allorché tale latte è contenuto in confezioni "perdere" la data di imbottigliamento o quella di scadenza deve essere impressa nel contenitore.

Sua il latte scremato che quello parzialmente scremato debbono essere conservati presso le latterie in idonei frigoriferi.

Art. 235 Divieto di vendita di latte

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

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

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

Art. 236 Divieto di vendere latte infetto

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

Art. 237 Trattamenti immunizzanti

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

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

Art. 238 Trasporto all'interno del Comune e vendita del latte - Recipienti

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

Quando la quantità del latte non superi i 3 litri, i recipienti destinati al trasporto di esso, dovranno essere esclusivamente di vetro bianco.

I recipienti di limitata capacità adibiti al trasporto del latte (bidoni) devono essere di ferro stagnato ed avere chiusura ermetica con coperchio munito di cercine di gomma o di altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissata, in modo 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 di bianco, tenuti ben puliti e a conveniente circolazione d'aria portanti le generalità del produttore o 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 applicata a stampo una 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 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 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 del refrigerante se non per il momento di vendita diretta al pubblico ed in piccoli quantitativi ed in piccoli recipienti.

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

Ogni recipiente deve portare le generalità del 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 o vendere latte destinato al consumo se non è in possesso della speciale autorizzazione di cui sopra.

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

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

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

Art. 239 Vendita di panna

È proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'art. 235 nonché della panna a cui si sia aggiunto albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivanti dal latte, sostanze conservatrici od altre sostanze estranee.

La panna posta in commercio dovrà contenere una percentuale di grasso non inferiore al 15% in peso.

Art. 240 Produzione, vendita e depositi di formaggi

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

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

Art. 241 Formaggi dei quali è vietata la vendita

È vietato vendere formaggi:

- a) ottenuti dal latte avente le caratteristiche designate all'art. 266 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 solo vendere con la designazione delle sostanze che contengono.

Art. 242 Divieto di vendita di latticini

È proibita la vendita dei rimanenti latticini, come ricotta, latte di burro, siero, ecc. preparati con latte nelle condizioni di cui all'art. 266 del presente regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

Art. 243 Uova

È proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive, o col contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa, o che galleggiano parzialmente in soluzione di cloruro di sodio al

7% (densità 1,047) o che abbiano odore o sapore anormale o con camera d'aria eccedente 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 presentano caratteri tali da farle ritenere non freschissime.

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

Capo VIII - Grassi animali e vegetali ed olii vegetali

Art. 244 Vendita di grassi a scopo alimentare

È 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. 245 Divieto di vendita

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

Art. 246 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.

Art. 247 Requisiti per il burro

Col nome di burro viene indicato esclusivamente il prodotto della lavorazione del grasso di latte di vacca contenente almeno l'82% in peso grasso.

Il burro non deve contenere fecola, amidacei, grassi estranei minerali, animali o vegetali, oli di qualunque specie, né altre materie estranee al latte, anche se non nocive, all'infuori del borato di sodio (anche questo ultimo in proporzione non superiore al 2 per mille), né materie coloranti proibite.

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

Art. 248 Burri genuini

Si devono ritenere genuini i burri che, essendo privi di olio di sesamo e di amido, abbiano una quantità di materia grassa non inferiore all'82%, un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 48, un numero di acidi volatili solubili non inferiore a 26, un numero di acidi volatili insolubili compresi fra 2 e 3,5.

Inoltre i burri genuini di recente preparazione non devono presentare struttura cristallina all'esame al microscopio polarizzatore.

Art. 249 Fabbricazione dei surrogati del burro

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

Art. 250 Impiego della margarina

È vietato di detenere a scopo di vendita, vendere o mettere comunque in commercio, per impieghi alimentari margarina od altri succedanei del burro.

È parimenti vietato agli esercenti di stabilimenti per la fabbricazione di prodotti alimentari di impiegare per tale fabbricazione margarina od altri succedanei del burro. A tale divieto sono altresì

soggetti i conduttori di pubblici esercizi, nei riguardi della preparazione delle vivande destinate alla consumazione o alla vendita al pubblico.

L'impiego alimentare della margarina e degli altri succedanei è consentito esclusivamente per la fabbricazione dei biscotti secchi e dei prodotti similari di pasticceria secca di lunga conservazione.

Art. 251 Requisiti dell'olio d'oliva

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

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

Gli oli di oliva commestibili, in conformità del R.D.L. 27 settembre 1936, n. 1896, si classificano con le seguenti denominazioni:

1. olio sopraffino vergine di oliva;
2. olio fino di oliva;
3. olio di oliva;
4. olio di oliva rettificato A;
5. olio di oliva rettificato B.

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

Art. 252 Vendita di olii vegetali

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

Art. 253 Raffinatura degli olii di semi

Gli olii di semi commestibili debbono essere raffinati con i seguenti requisiti:

- a) avere acidità totale libera, calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%;
- b) dare risultato negativo alla prova di rancidità;
- c) essere addizionati con 5% di olio di sesamo a ragione cromatica caratteristica, qualora siano estratti da vegetali diversi dal sesamo.

Art. 254 Denominazione degli olii di semi

Gli olii vegetali commestibili diversi da quello di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi, che deve essere sempre indicata nei documenti commerciali e sui recipienti contenenti detti olii, dovunque essi si trovino. Analoghe scritte devono essere applicate a caratteri ben leggibili, all'esterno dei locali di vendita all'ingrosso ed al minuto.

Qualora in uno stesso locale si vendano olii di oliva ed olii di semi, le relative prescritte indicazioni devono essere fatte con targhe diverse. La targa per gli olii di oliva non deve essere più visibile per grandezza, colore e caratteri in essa usati da quella degli olii di semi.

Art. 255 Vieti di vendita e di miscela per gli olii

È vietato vendere, detenere per vendere, o mettere comunque in commercio, olii di oliva che non posseggano le caratteristiche di cui al secondo comma dell'art. 251 ed olii vegetali commestibili colorati artificialmente e contenenti sostanze estranee, ovvero grassi naturalmente colorati, allo scopo di correggerne il colore.

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

Capo IX - Cereali, farine e paste alimentari

Art. 256 Requisiti per i cereali

È vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi di altre specie, invasi di crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo, nonché delle farine da essi provenienti. I cereali impuri ed avariati che si vogliono vendere per alimentazione degli animali domestici o per uso industriale, devono essere fatti conoscere al pubblico mediante un cartello applicato sui recipienti che lo contengono ed indicante chiaramente la loro natura.

Art. 257 Produzione e vendita di farina

La produzione e la vendita della farina è disciplinata dalle disposizioni di legge in vigore. È vietata la vendita ambulante e l'introduzione del pane a scopo di vendita da fuori Comune.

Art. 258 Divieto di vendita di speciali farine

È proibita la vendita di farine:

- a) ottenute da cereali che si trovino nelle condizioni elencate all'art. 246 del presente regolamento;
- b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfati di rame o di zinco, talco, creta, gesso, o comunque contenenti polveri estranee;
- c) contenenti in qualunque proporzione farine di qualità diversa da quella con cui sono richieste e vendute;
- d) ammuffite, alterate per fermentazione, inacidite ecc. ed invase da parassiti vegetali od animali.

Art. 259 Grano di mais

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare, o per altro uso che non sia alimentazione, grano di mais guasto od imperfetto deve attenersi alle disposizioni della Legge speciale 21 luglio 1902, n. 427 e del relativo regolamento 5 novembre 1903, n. 451 nonché alle successive circolari ministeriali ed agli artt. 244, 245 e 246 del T.U. delle Leggi sanitarie approvato con R.D.L. 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 260 Panificazione

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

Art. 261 Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farine, pane e pasta

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

Le aperture destinate all'illuminazione ed alla ventilazione dei forni e pastifici 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, gl'incendi e contro ogni molestia, alla distanza di cm. 50 degli ordinari soffitti armati e 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 una vestaglia di tela bianca, dovranno avere a disposizione latrine a chiusura idraulica, lavabi ad acqua corrente ed uno spogliatoio. Dovranno inoltre essere riconosciuti immuni da malattie trasmissibili e perciò dovranno essere muniti dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'ufficio d'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 mattonelle di ceramica bianche.

È vietato deporre il pane crudo o cotto o le paste alimentari all'aria aperta nei cortili, nei vani delle scale, a terra nel laboratorio, in anditi delle cantine ecc.

Il pane crudo o 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. 262 Fabbricazione del pane

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

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

Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

Art. 263 Qualità di pane vietate

È vietata la vendita di pane fabbricato con le farine di cui all'art. 120 del regolamento speciale approvato con R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, inacidito, con odore o sapore ingrato o ripugnante o comunque alterato o sofisticato.

È pure vietata la vendita del pane di frumento contenente:

- a) sostanze minerali, dedotto il cloruro di sodio, superiore all'1%;
- b) acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'art. 8 della Legge 7 marzo 1932, n. 368 per le varie forme.

Art. 264 Qualità di pane permesso

È permessa la vendita di pane fatto con farina di mais (granoturco) commisto a farina di segale. Il pane così composto deve essere messo in commercio in forme di peso non superiore a 100 grammi, deve essere cotto a forno non caldissimo in modo che le pagnotte presenti in ogni sua parte cottura uniforme e non deve contenere oltre il 45% di acqua.

Art. 265 Produzione e vendita paste alimentari

La produzione e vendita delle paste alimentari è disciplinata dal regolamento approvato con R.D. 22 giugno 1933, n. 974 e successive aggiunte e modificazioni.

Art. 266 Divieto di vendita paste alimentari

È vietata la vendita di paste alimentari:

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

Art. 267 Miscele di farine

Le miscele di farine di qualità inferiore con quella di qualità superiore, e tutti i prodotti da queste miscele derivanti, come pane, pasta, ecc. devono essere poste in commercio col nome della farina di qualità inferiore.

Art. 268 Locali per macinazione e fabbricazione di farina

Nei locali destinati alla macinazione, alla fabbricazione, al deposito ed allo spaccio di farine, delle paste e del pane, è proibito macinare, tritare, o ritenere talco, gesso, colori nocivi od altre sostanze atte ad essere usate per alterazioni o sofisticazioni della farine. Nei forni delle panetterie è proibito cuocere sostanze non alimentari, essiccare bozzoli ecc.

I locali tutti, compresi quelli dei molini, devono essere nelle migliori condizioni d'igiene, sia edilizia che di esercizio. I pezzi delle macchine e degli altri ordigni usati nei molini non devono essere uniti o riparati con piombo e con lega o mastice piombifero.

Art. 269 Trasporto pane

Il trasporto del pane sulla pubblica via deve essere fatto in casse o ceste munite di coperchio che protegga completamente il contenuto e sia fissato al recipiente in modo da non essere staccato. È proibito il trasporto con piccole ceste a cavalcioni di biciclette o con simili sistemi non impedenti la penetrazione della polvere, dovendosi in tali casi, ricorrere a furgoncini, tricicli, ecc. con casse del tutto chiuse e protette.

Art. 270 Divieto di toccare il pane

I venditori di pane dovranno provvedere a che nei locali di vendita, mediante opportuna disposizione del banco, i compratori non possano toccare la merce posta in vendita. In detti locali dovranno esporsi in modo visibile, uno o più cartelli colla indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane. Il pane che si distribuisce nei caffè, nei ristoranti ecc. dovrà essere accuratamente incartato. Quello spezzato e privato dell'involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

Art. 271 Macine ed apparecchi per macinazione

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

Capo X - Frutta, legumi, erbaggi, funghi

Art. 272 Divieti di vendita

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

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

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

Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate e disperse.

Art. 273 Lavatura

È vietata in ogni tempo la lavatura degli erbaggi a 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. 274 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.

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

Art. 275 Vendita di cocomeri

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

Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastra di zinco o di vetro o di marmo.

I coltelli e gli altri strumenti ed apparecchi devono essere in ogni tempo puliti, vi sarà il prescritto recipiente metallico a chiusura automatica per i rifiuti. I cocomeri saranno in tutto riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento in terra.

I venditori, che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dall'ufficio d'igiene, dovranno indossare una vestaglia bianca, decorosa, mantenuta sempre pulita e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale Sanitario, esenti da malattie contagiose.

Prima di essere messi in libera vendita i cocomeri dovranno essere stati sottoposti ad ispezione sanitaria.

I cocomeri non rispondenti ai requisiti igienici saranno sequestrati dai vigili sanitari e distrutti.

Art. 276 Concimazione degli ortaggi

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

Art. 277 Funghi

È vietata la vendita ambulante, o a domicilio dei funghi.

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

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

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

- ? Nome scientifico Nome volgare Nome dialettale
- ? Amanita caesarea Scop. Uovolo Cocco
- ? Boletus edulis Bull. Porcino Moreccio
- ? Lactarius Deliciosus Linn. Agarico delizioso Rossella
- ? Lactarius volemus Fries. Poveraccio giallo Pinaccio
- ? Pholiota aegerita Quell. Piopparello Pioppino
- ? Tuber brumale Tartufo nero
- ? Tuber magnatum Tartufo bianco

I rivenditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della vendita 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.

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

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

I funghi mescolati anche se appartenenti a specie commestibili verranno sequestrati e distrutti.

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o conservati devono riportare le generalità delle Ditte preparatrici e la specie dei funghi contenuti; i funghi secchi saranno contenuti in appositi sacchetti di carte trasparenti e sigillati.

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

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

Capo XI - Estratti, sciroppi, conserve, confetti, zucchero e miele

Art. 278 Estratti alimentari

La preparazione, la detenzione e la vendita degli estratti di origine animale o vegetale e dei 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 gennaio 1936, n. 398.

Art. 279 Preparazione sciroppi

Nella preparazione degli sciroppi, esclusi succo, mosto e simili, è ammessa:

- a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25% della ricchezza zuccherina totale, e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione

"contenente glucosio" da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

b) l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innocue a norma del R.D. 30 ottobre 1924, n. 1938, destinata a ravvivare il colore, purché sia posta sui recipienti, in modo chiaro e ben leggibile, la indicazione "colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie". Questa disposizione non si applica ai succhi d'uva.

Per tutti gli sciroppi è consentita l'aggiunta di acido citrico naturale o di acido tartarico naturale.

Ai succhi di frutta è permessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a milligrammi 350 di anidride solforosa totale per ogni kg.

Art. 280 Divieto di vendita di conserve alimentari

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

- a) preparate con sostanze avariate;
- b) che abbiano subito successivamente un processo qualunque di alterazione;
- c) addizionate 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) addizionate di acidi minerali liberi, o di sostanze antifermentative di glucosio impuro di glicerina, di saccarina e di altro materiale edulcorante diverso dallo zucchero, di essenze e altre sostanze nocive;
- e) che non corrispondano alle vigenti disposizioni di legge.

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

È vietata altresì la vendita ambulante di qualsiasi conserva alimentare.

Art. 281 Indicazioni sugli involucri

I recipienti, tele, carte o involti di qualunque genere contenenti le conserve alimentari devono recare le indicazioni sulla natura e sul peso netto della conserva, sulla competizione qualitativa e quantitativa di tutti gli elementi essenziali che la costituiscono, sulla denominazione e sede della ditta fabbricante e la dichiarazione che la conserva è confezionata secondo le norme di legge.

Art. 282 Estratti e succhi di pomodoro

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

Art. 283 Conserve preparate con olii vegetali

Le conserve alimentari preparate con olii vegetali debbono recare sui recipienti in modo leggibile, l'indicazione della qualità dell'olio adoperato; doliva, di semi, rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli olii commestibili.

Art. 284 Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve

Le droghe, le spezie, il pepe ed in genere i condimenti, introdotti nelle conserve alimentari, debbono possedere i caratteri normali e trovarsi in buono stato di conservazione.

Art. 285 Confetti, canditi, caramelle, ecc.

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

È vietato l'impiego del melasso nell'industria dolciaria.

È 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 sugli involti di qualunque genere in cui fossero contenuti, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione dei prodotti stessi.

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

Art. 286 Zucchero

È proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto non derivato pienamente della 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 zuccheri riduttori.

Negli zuccheri non raffinati è tollerata una proporzione di zuccheri riduttori non superiore al 5%.

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

Art. 287 Miele

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

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

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

Capo XII - Caffè, thè, cioccolato, droghe e spezie

Art. 288 Caffè

È vietato di dare il nome di caffè e di vendere con questa designazione una sostanza in grani od in polvere non costituita esclusivamente ed interamente da semi della coffea arabica.

È proibita la vendita del caffè crudo colorato con sostanze nocive, od avariato e del caffè torrefatto che contenga sostanze estranee non autorizzate dal ministero e di quello macinato misto con polvere di caffè esaurito o con altre polveri di qualsiasi natura. L'impiego di sostanze estranee deve sempre essere notificato al pubblico con le prescritte indicazioni.

Si considera avariato il caffè crudo quando i grani esalino odore di muffa o di rancido o presentino una tinta chiazzata o siano bacai o rosi da tarlo.

Art. 289 Surrogati e miscele di caffè

I succedanei del caffè e le miscele di questi fra loro e colla polvere del caffè, non devono contenere sostanze nocive, e debbono essere messi in vendita con scritte indicanti la natura e la proporzione degli ingredienti adoperati per la loro preparazione. Tali miscele e tali succedanei non debbono essere foggiate come i chicchi del caffè.

Art. 290 Vendita di infuso di caffè

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

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. 291 Torrefazione caffè

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

Per quanto riguarda la torrefazione del caffè si fa richiamo alle disposizioni del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 1929 e del regolamento 19 dicembre 192, n. 2415.

Art. 292 Thé

È proibita la vendita di the (foglie di thea chinensis) sofisticato con foglie estranee, colorato artificialmente, esaurito od avariato.

Art. 293 Cacao e cioccolato

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

Art. 294 Surrogato del cioccolato

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

Art. 295 Droghe, spezie e zafferano

È vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, esaurite 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 con la scritta "artificiale", "sucedaneo", "surrogato".

La detenzione e la vendita di zafferano sono disciplinate dal R.D.L. 12 novembre 1936, n. 2217.

Capo XIII - Vino, birra, aceto, spiriti e bevande alcoliche

Art. 296 Preparazione e commercio di vini

La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini sono disciplinati dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 e dal regolamento approvato con R.D. 1° luglio 1926, n° 1361 e successive modificazioni e aggiunte.

Art. 297 Divieto di vendita del vino alterato

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

Quando il vino sia semplicemente inacidito od abbia un titolo alcolico tale che, acidificandosi, il grado di acidità acetica possa raggiungere almeno il 5%, se ne permetterà la conservazione 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'incerconimento, amarezza, vischiosità e simili malattie, quando non siano ancora sensibilmente alterati, potranno solo mettersi in commercio dopo speciale trattamento che ne assicuri la conservazione 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. 298 Vinello

La preparazione e la detenzione del vinello, è regolato dall'art. 12 del 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. 299 Birra

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

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

Art. 300 Vendita di birra

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

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

Art. 301 Trasporto di birra

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

Art. 302 Apparecchi a pressione per la birra

Quando per la vendita o somministrazione al minuto della birra si fa uso di pompe o 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 compresso in bombole.

Art. 303 Spiriti e bevande alcoliche

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. 304 Acquavite, liquori

È vietato di vendere acquavite, rhum, cognac, kirsch, arrac, liquori, tinture ed essenze contenenti acido cianidrico in dose superiore a dieci centigrammi per chilogrammo, acidi minerali liberi, metalli tossici, materie coloranti proibite, alcool metilico, spiriti non rettificati o denaturati, acido picrico, gomma gotta, droghe medicinali a dose di rimedio od in genere qualunque sostanza nociva.

Art. 305 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 e del regolamento 1° luglio 1926, n. 1361.

La vendita dell'aceto deve avvenire in recipienti di vetro precedentemente chiusi.

Art. 306 Divieto di vendita di aceto

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

È proibito in genere di vendere o di impiegare nei pubblici esercizi a uso alimentare aceto che sia derivato da vino corrotto o guasto, contenente angiullole, o avente meno del 5% di acidità totale espressa in acido acetico o contenente acidi liberi diversi dall'acido acetico, sostanze vegetali forti, come pepe di Spagna, zenzero, timo e simili, aldeidi, sostanze empireumatiche, sale comune oltre l'1%, composti metallici o sostanze coloranti.

Capo XIV - Acque minerali, limonate, gelati, ghiaccio e acque gassose

Art. 307 Acque minerali

L'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali sono disciplinate dalle norme contenute nella Legge 16 luglio 1916, n° 947, nel relativo regolamento 28 settembre 1919, n. 1924 e nelle successive disposizioni e istruzioni.

Art. 308 Limonate e bevande

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

È permesso l'impiego di glucosio puro purché esso sia dichiarato.

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

Art. 309 Gelati

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

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

Art. 310 Preparazione di gelati di frutta

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

Art. 311 Produzione e vendita di gelati speciali

È permessa la produzione e la vendita di gelati contenenti, fecolarei gelatine e colori artificiali non proibiti a condizione che siano dichiarati "gelati ottenuti con prodotti artificiali" e segnalati con cartelli ben visibili al pubblico, esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 5 almeno di altezza.

Art. 312 Produzione e vendita di gelati

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito e pastorizzato, oppure con latte "da potersi consumare crudo".

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime.

È assolutamente vietato l'impiego di uova conservate.

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

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

I locali per la fabbricazione del gelato 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.) purché ritenuti igienici e sani.

Per la fabbricazione e la conservazione del gelato deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza nota all'autorità comunale, sanitaria.

Art. 313 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. 190 devono essere rinnovate almeno una volta all'anno e precisamente prima che abbia inizio l'industria e la vendita del gelato.

Art. 314 Vendita ambulante di gelato

È assolutamente vietata la vendita ambulante del gelato di crema e di panna o comunque preparato con l'impiego del 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 e 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. 315 Permesso per produzione e vendita di ghiaccio artificiale

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

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

Art. 316 Fabbricazione di ghiaccio artificiale

Il ghiaccio artificiale deve essere fabbricato coll'acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita immune da alterazioni ed inquinamenti, sia prima che durante la formazione del ghiaccio. Non deve contenere nel suo spessore paglia, detriti vegetali, terra od altre sostanze estranee e deve dare con la fusione acqua potabile e pura.

Art. 317 Sospensione della fabbricazione di ghiaccio artificiale

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

Art. 318 Trasporto di ghiaccio artificiale

I carri che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti internamente di materiale riconosciuto atto dall'ufficio d'igiene.

Devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Art. 319 Spacci di ghiaccio artificiale

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

Art. 320 Ghiaccio artificiale proveniente da altri Comuni

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

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

Art. 321 Uso del ghiaccio naturale

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

L'impiego del ghiaccio naturale e della neve potrà consentirsi per uso refrigerante od industriale sempre con le cautele di cui all'art. 123 del regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, e con le modalità indicate volta per volta dall'ufficio d'igiene.

Art. 322 Introduzione di ghiaccio naturale

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

Art. 323 Acque gassose

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

Art. 324 Divieto di vendita di acque gassose

All'infuori dei casi previsti dal regolamento sopracitato, è proibita la vendita di acque gassose preparate con acqua dichiarata insalubre dall'ufficio d'igiene, di quelle che per difettosa preparazione o per altra ragione contengono acidi minerali, rame, piombo, saccarina, sciroppi di glucosio, miele, glicerina ed altre materie edulcoranti diverse dallo zucchero puro.

Capo XV - Suppellettili da cucina e oggetti d'uso casalingo, giocattoli articoli di profumeria e apparecchi sanitari di gomma

Art. 325 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 e usare:

1. suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande:
 - a) fatti di piombo o di zinco 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 internamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo in contatto per 24 ore con una soluzione dell'1% di acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;
 - d) fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra a stagno puro o saldati 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;

1. gli oggetti di gomma o cautchou, per uso giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione, tiralatte contenenti piombo o zinco e antimonio od arsenico od altri metalli nocivi;
2. stagnole o fogli destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari, quando contengano più dell'1% di piombo;
3. pompe per la birra e sifoni per acque gassose fatti di metallo o di vetro, contenenti piombo nelle parti a contatto col liquido;
4. gli oggetti sopranumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (1 centigrammo per cento grammi) fermo restando il divieto di cui al n. 2 del presente articolo.

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

Art. 326 Divieto di usare colori nocivi

Per la preparazione degli oggetti d'uso personale, domestico ed industriale, elencati nell'articolo precedente, non possono essere adoperati colori nocivi compresi nell'elenco annesso al R.D. 30 ottobre 1924, n. 1938.

Il divieto di impiegare materie coloranti nocive nella preparazione degli oggetti sopra indicati, non colpisce l'uso delle medesime, quando siano incorporate per fusione nella massa del vetro o degli smalti, in modo da non poter essere cedute alle sostanze alimentari colle quali vengono a contatto.

Art. 327 Carte da involti

È vietato ai venditori di sostanze alimentari di avvolgere le sostanze stesse in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, o che ceda facilmente il colore, stampata, manoscritta, preparata con gesso, allume, solfato di bario o con qualsiasi altra materia in modo che essa ecceda nel peso il grammo per ogni dm 2.

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. 328 Foglie per involti

Le foglie di pianta, che comunemente si impiegano per avvolgere frutta, burro, ricotta, od altre sostanze alimentari, non debbono appartenere a specie pericolose, devono essere ben lavate con acqua potabile e non contenere sali di rame od altre sostanze nocive.

Art. 329 Tappezzerie

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

Art. 330 Giocattoli

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

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

Art. 331 Cosmetici e tinture

È vietata la vendita di saponi cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi non proibiti, quando sulle boccette e sulla carta che contengono detti cosmetici e tinture, e negli annunci al pubblico, non sia indicato in modo chiaro e con la denominazione propria escluso l'uso delle formule chimiche, la qualità e quantità delle sostanze velenose, che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scritta "veleno".

Le tinture ed i cosmetici che in casi speciali possono tornar nocivi, debbono essere venduti con l'avvertenza dell'eventuale pericolo.

Le stesse disposizioni devono essere osservate per la vendita delle liscive (contenenti sostanze velenose come ipoclorito di sodio) e di qualsiasi altra materia destinata all'uso personale domestico, quando contenga sostanze velenose.

Art. 332 Dentifrici

Nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti ed in genere per l'igiene della bocca, è vietato l'impiego dei coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

Art. 333 Ciprie

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

Art. 334 Petrolio e gas per illuminazione

Colla donominazione di petrolio s'intende il petrolio greggio ed i suoi prodotti di distillazione.

Il petrolio del commercio che sviluppa vapori infiammabili alla temperatura di 21° C. e pressione di 760 mm. (dimostrato collapparecchio di Abel), non può essere venduto per uso domestico; può essere solo tenuto in recipienti muniti di un cartello sito in un punto ben visibile, con scritta, sopra fondo rosso, in modo ben chiaro ed indelebile, la indicazione infiammabile.

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

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

Le dosi di zolfo e di ammoniaca non debbono superare, rispettivamente: gr. 0,3 e gr. 0,005 per mc. di gas; quella di ossigeno e di azoto gr. 1 e quelle di anidride carbonica gr. 0,5 per 100 gr. di gas.

Art. 335 Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte

A norma del disposto del R.D.L. 19 dicembre 1926, n. 2266 convertito in Legge il 22 dicembre 1927, n. 2761 è vietato importare, fabbricare o comunque vendere e ritenere per vendere:

- a) poppatoi a tubo, nonché i singoli pezzi staccati destinati a comporre i poppatoi stessi;
- b) succhiatoi o succini per bambini che non siano di gomma elastica;
- c) tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata da usare per bambini, come capezzoli per bottiglie poppatoi, tettarelle, anelli per dentizione, copri capezzoli, tiralatte, succhiotti e simili devono portare la indicazione indelebile della rispettiva fabbrica.

Titolo IV Malattie infettive dell'uomo e degli animali

Capo I - Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo

Art. 336 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 chirurghi iscritti nell'elenco degli esercenti arti sanitarie nel Comune, sono tenuti a prestare l'opera loro per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe ai medici chirurghi, iscritti nel relativo albo che venissero destinati dal Prefetto o dal Ministero a prestare servizio nel Comune durante una epidemia.

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

Art. 337 Denuncia di malattie infettive

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

Oltre ai medici hanno l'obbligo di denunciare le malattie a loro note, i direttori dei 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.

Art. 338 Malattie soggette a denuncia

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

- a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermotifosimili, vaiuolo e vaioloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide ed infezioni da paratifi, enterite coleriforme (cholera nostras), dissenteria bacillare, dissenteria amebica ed amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebro-spinale, influenza, poliomelite a.a., encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero-infetta, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmo blenorrea dei neonati, sifilide da baliatico;
- b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, tubercolosi ossea e glandolare con seni fistolosi;
- c) malattie veneree, tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) vulvovaginiti;
- e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;
- f) tigna, scabbia;
- g) gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i tre anni, gastroenterite dell'infanzia nei bambini sotto i due anni.

Art. 339 Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva o diffusiva

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

1. per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera a) in tutti i casi accertati o sospettati;
2. per le malattie infettive o diffuse specificate alla lettera b) solo nei casi di tubercolosi accertati nelle persone comprese nella tutela assicurativa in virtù delle disposizioni in vigore concernenti l'assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi; nel personale addetto alle vaccherie ed agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande; nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene estetica della persona; nelle persone addette ai servizi domestici e all'assistenza dell'infanzia e nelle balie; negli ospedali civili e militari; nella case di cura; negli istituti di cura e di assistenza medico-chirurgica-ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc. nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

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

1. per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera c); nei casi accertati negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli istituti di cura e di assistenza medico-chirurgica od ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido ecc.; negli ospizi o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere, negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
2. per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera d), nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile;
3. per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera e) nei casi accertati nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza;
4. per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera f), nei casi accertati nelle persone che frequentano a qualunque titolo le istituzioni prescolastiche; le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate ovvero che siano accolte in istituti collegi o convitti di educazione; negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli ospedali o asili di mendicizia e negli Istituti di ricovero in genere; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; negli opifici e cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 340 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 nell'art. 338 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 o per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Art. 341 Moduli per le denunce

Le denunce devono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai medici dal municipio e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'ufficio municipale d'igiene.

Qualora non 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 operato in opifici, in cantieri, se vive in collettività, e le indicazioni ed osservazioni che possono essere di utile norme all'ufficio sanitario per 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 già vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porta cicatrici e dove e quante; se trattasi di tifoide o di difterite deve indicare se e quando l'ammalato e i coabitanti subirono un processo vaccinale. Possibilmente indicherà pure la natura del trattamento immunizzante (vaccinazione per via orale e sottocutanea, vaccinazione con anatossina per via ipodermica).

Il medico è obbligato a fare immediata comunicazione all'Ufficiale Sanitario o del ricovero dell'infermo in un ospedale o del cambiamento di abitazione fatto dall'infermo durante la malattia.

Art. 342 Consigli del medico per casi di malattia infettiva e diffusiva

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

Quando l'isolamento domiciliare non risultasse atto ad assicurare la migliore difesa contro il propagarsi della infezione, 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. 343 Provvedimenti contro le malattie infettive

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale Sanitario ha 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, di pavimenti e dei mobili con sostanze disinfettanti; la distribuzione o disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi, 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 dalle collettività di qualunque specie, ambienti di lavoro, scuole pubbliche o private, negozi di alimentari e bevande simili.

Art. 344 Esame batteriologico

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

Art. 345 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 od alla sola camera dell'ammalato, e, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possono essere ingiunte le raschiature e imbiancature degli ambienti suddetti.

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio, per gli ambienti, gli oggetti non trasportabili e i prodotti morbosi; nella stazione di disinfezione per gli oggetti trasportabili e specialmente per le biancherie e gli effetti lettereschi di uso domestico.

Le disinfezioni d'ufficio vengono eseguite gratuitamente, per cura e sotto la direzione dell'ufficio d'igiene da parte della provincia.

È 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 pericolo di contrarre la malattia stessa.

Art. 346 Disinfettatori

I disinfettatori eseguono le disinfezioni, sia domiciliari sia allo stabilimento di disinfezione, loro ordinate dall'Ufficiale Sanitario, ritirando a domicilio degli infermi le biancherie e gli oggetti da disinfettare 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 infezioni intestinali o di notevole trasmissione attraverso le mosche, eseguono, occorrendo, il piantonamento al domicilio dell'ammalato, cooperano a tutti i provvedimenti di profilassi generali e speciali loro ordinati 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 concederli.

Art. 347 Divieto di alloggiare in locali non disinfettati

I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti ecc. non devono permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite dall'ufficio comunale d'igiene le disinfezioni prescritte a tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario crede opportuno di ordinare nei singoli casi.

Art. 348 Trasporto degli infermi per malattie infettive

Il trasporto degli ammalati di malattie infettive agli ospedali viene fatto solo a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati.

Se eventualmente, per urgenza e necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve 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. 349

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

È pure proibito consegnare ai lavandai biancherie, vestiti, effetti lettereschi, ecc. che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive.

Tali biancherie durante la malattia devono essere ravvolte in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenute a disposizione dell'ufficio di igiene.

Comunque tali biancherie saranno bagnate con soluzioni di sublimato al 3% e raccolte in sacchi di tela impermeabile.

Le biancherie di morti per malattie contagiose, non potranno essere vendute; particolare sorveglianza sarà fatta sulle aziende di prestito che avranno una stanza speciale per tale raccolta e che avranno per ogni partita la dichiarazione di provenienza della biancheria e la prova dell'avvenuta disinfezione.

È proibito introdurre nel Comune, vendere o tenere per vendere abiti vecchi, effetti lettereschi, mobili e simili, già usati senza che prima siano stati puliti e disinfettati.

L'autorità sanitaria potrà a garanzia farvi apporre un segno di riconoscimento.

Art. 350 Isolamento degli infermi

Gli infermi delle malattie infettive di cui alla lettera a) dell'art. 338 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario, perché ogni pericolo di diffusione nel morbo scompaia; come pure le persone che hanno avuto contatto con l'infermo devono tenersi isolate, siano a che l'autorità sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

Art. 351 Periodo contumaciale per esigenze profilattiche

Il periodo di isolamento e contumaciale per ammalati di malattie trasmissibili e loro conviventi e contatti, questi ultimi specialmente se appartengono a qualsiasi collettività civile e militare, anche se temporanea o occasionale, è il seguente per ciascuna malattia, salvo sempre la facoltà nell'Ufficiale Sanitario di poter ridurre e prolungare il periodo, caso per caso, sempreché siano soddisfatte le esigenze della profilassi:

Denominazione della malattia	Per malattia	Per convivenza o contatto	Osservazioni
Febbre tifoide o paratifoide e Dissenteria	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine	21 giorni, possibilità di forme attenuate, di portatori sani, di diffusione per alimenti e bevande infetti	
Vaiuolo o vaiuoloide	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine, con particolare frequenza per la forma amebica	8 giorni, possibilità di forme attenuate, di portatori sani, di diffusione per indumenti, bevande od alimenti infetti.	
Morbillo	Fino a perfetta guarigione clinica	12 giorni, possibilità di forme attenuate, (vaiuoloide) periodo grave di diffusione mediante indumenti ed oggetti infettivi	
Scarlattina	15 giorni dalla guarigione clinica	10 giorni, possibilità di forme attenuate, di diffusione per indumenti infetti	
Difterite, croup, angina difterica	40 giorni dopo la guarigione clinica; rari casi di contagio anche dopo questo periodo	7 giorni, frequenza di forme attenuate pericolo grave di diffusione per indumenti ed oggetti infettivi	
Meningite cerebro spinale epidemica	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine	7 giorni, possibilità di forme attenuate, di diffusione per indumenti, oggetti vari od alimenti infetti	
Poliomielite acuta	Quattro settimane a partire dal momento in cui è comparsa la febbre	23 giorni, possibilità di forme attenuate, di portatori sani, di diffusione a mezzo indumenti di recente infettati	
Pertosse	21 giorni dopo la fine degli accessi convulsivi	14 giorni se il paziente è stato ricoverato in Ospedale; 4 settimane se curato a domicilio.	
(Tosse convulsiva)	15 giorni dopo la guarigione clinica	Possibilità di diffusione anche con le deiezioni degli infermi e con gli oggetti da loro contaminati	
Influenza	15 giorni dopo la guarigione clinica		
Parotite			

		15 giorni dalla cessazione del contatto	
--	--	---	--

Art. 352 Vigilanza

Sempreché in una casa si verifichino 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 o vi sia pericolo per chi l'abita o per chi abita le case vicine, il Sindaco dichiarerà inabitabile e farà chiudere la casa o parte della medesima, provvedendo 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. 353 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. 354 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. 355 Disinfezioni di oggetti usati messi in circolazione

È proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letterecchi 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 d'igiene.

È vietata l'introduzione nel comune di stracci sudici che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese degli interessati.

Art. 356 Biglietti del tram e spugne per francobolli

È vietato al personale del tram, degli autobus e di aziende negozi e simili, di bagnare con la saliva i biglietti, gli scontrini, le marche, i tagliandi e simili.

È fatto obbligo ai tabaccaia ed a chiunque venda francobolli, marche, etichette da attaccare ed affini, di tener 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. 357 Padiglioni per pubblici spettacoli

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimento, giostre, circhi equestri, serragli, piccoli teatri, ecc. durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza speciale dell'ufficio d'igiene.

Non sarà permesso ai venditori di giocattoli, dolciumi e simili, ai conduttori di padiglioni per spettacoli ambulanti ed ai girovaghi provvisti di veicoli a trazione animale di occupare il suolo pubblico senza permesso scritto dell'autorità comunale che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'ufficio d'igiene l'immunità da malattie trasmissibili per via orale o per contatto sia per le persone suddette che per i loro dipendenti.

Art. 358 Sputacchiere

In tutti i luoghi pubblici o frequentati dal pubblico, salvo 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 sul pavimento e fuori delle medesime.

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

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

Art. 359 Tessera sanitaria a domestici 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 le mettano in condizioni di contagiare altri.

A tal fine tutte le persone da assumere o 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 dei dispensari, laboratori, ambulatori, enti sanitari a carattere pubblico. Le successive visite di controllo sono eseguite nel primo trimestre dell'anno ed in qualsiasi tempo quando si reputi necessario, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

I domestici ed affini si presenteranno all'ufficio d'igiene muniti della carta d'identità.

Capo II - Misure di profilassi speciali

Art. 360 Divieto di fumare e di sputare

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

È vietato altresì di sputare sul suolo pubblico, sul pavimento delle vetture tramviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

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

Art. 361 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 le disinfezioni di locali di abitazione, di indumenti personali di oggetti e utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente stabilita.

Capo III - Misure speciali straordinarie nei casi di malattie esotiche

Art. 362 Norme generali

Nei casi di malattie infettive esotiche, o sospette di esserlo debbono innanzi tutto essere applicate in massima le norme profilattiche generali contro le malattie infettive come al presente regolamento.

Art. 363 Isolamento degli infetti

Il Sindaco, in queste forme infettive, valendosi delle facoltà concesse dall'art. 153 della Legge comunale e provinciale 4-2-1915, n° 148, provvede all'isolamento del malato e delle persone che hanno avuto contatto con esso nel modo che crede più opportuno e finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo 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. 364 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 stabilito 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. 365 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. 366 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. 367 Casi sospetti

Presentandosi un caso sospetto, l'Ufficiale Sanitario deve curare l'accertamento della diagnosi e, finché non venga escluso in modo assoluto il sospetto, le misure di profilassi devono essere le stesse che per i casi accertati.

Capo IV - Malattie celtiche e sifilide da baliatico mercenario

Art. 368 Malattie celtiche

Alla profilassi delle malattie celtiche il Comune provvede colla distribuzione gratuita di medicinali, con l'assistenza medico-chirurgica, colla cura ospedaliera e con un apposito dispensario ai sensi dell'art. 126 e seguenti del T.U. delle Leggi sanitarie.

Per le misure contro la diffusione delle malattie celtiche valgono il regolamento speciale 25 marzo 1923, n. 846 e le istruzioni ministeriali 15 agosto 1923, n. 2350 A.G.

Apposito regolamento disciplina l'esercizio del dispensario comunale.

Art. 369 Tutela del baliatico

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo che l'ufficio d'igiene abbia accertato, mediante visita medica, che la balia non è affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva o diffusiva.

Tutte le balie che prendono presso di sé un bambino, anche se proveniente dal brefotrofio o da altro istituto consimile, debbono presentarsi col bambino ogni quindici giorni all'Ufficiale Sanitario per far constatare lo stato di salute sua e del bambino, in relazione alla sifilide o alle altre malattie infettive. L'autorizzazione del Sindaco viene revocata, quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da una delle malattie suddette.

Le balie devono altresì fare denuncia all'Ufficiale Sanitario di qualunque caso di malattia del bambino, come pure della riconsegna di esso al brefotrofio od ai genitori, parenti o tutori.

Le agenzie di collocamento devono ottenere la licenza del Prefetto sentito il parere del Medico Provinciale o del Questore.

Art. 370 Sifilide da baliatico

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, provvedono il regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, dall'art. 168 all'art. 186 nonché il regolamento legislativo 4 luglio 1918, n. 1395 e l'ordinanza ministeriale 6 gennaio 1919.

Capo V - Misure contro la diffusione della tubercolosi

Art. 371 Cautele contro la diffusione della tubercolosi

In base al disposto dell'art. 225 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 o di ambiente tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, qualora il caso non fosse denunciabile ai sensi dell'art. 338 del presente regolamento, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche necessarie, chiedendo, ove occorra, l'intervento dell'ufficio d'igiene.

Art. 372 Morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico

In seguito a morte od a cambiamento di alloggio di un tubercolotico degente in case private, in alberghi, o in altre collettività che non siano istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e lettereschi, da eseguire a cura dell'ufficio d'igiene, i proprietari delle case, i direttori degli alberghi, delle collettività ecc. dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento che l'Ufficiale Sanitario riterrà necessarie.

Capo VI - Vigilanza igienica sanitaria nelle scuole, nei convitti ecc.

Art. 373 Vigilanza nelle scuole

Agli effetti degli articoli 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 di infanzia, colonie, collegi, convitti, educandati e simili, è esercitata dall'Ufficiale Sanitario.

I medici delle condotte visiteranno le scuole pubbliche e private entro i limiti del loro territorio.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario pei soccorsi d'urgenza ed ogni insegnante deve sapersene servire.

Nei convitti e negli istituti di 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. 374 Doveri dell'Ufficiale Sanitario nelle scuole

L'Ufficiale Sanitario 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, ecc. proponendo, ove occorra, all'ufficio d'igiene i 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 di istruzione ed educazione, devono coadiuvare l'Ufficiale Sanitario 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. 375 Riammissione degli alunni

Tenute presenti le disposizioni degli articoli 337, 338 e 339 del presente regolamento, riguardanti l'obbligo della denuncia delle malattie contagiose da parte dei medici e degli insegnanti, l'Ufficiale Sanitario in base all'art. 5 del R.D. 9 ottobre 1921, n. 1981, 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. 376 Obbligo dei parenti degli alunni

È fatto obbligo ai parenti degli alunni assenti per malattia di denunciare alla direzione della scuola la ragione della 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 della assenza, essere riaccettati, quando siano trascorsi cinque giorni da quello 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 visti dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 377 Allontanamento dalla scuola di insegnanti ed inservienti

Gli insegnanti e gli inservienti degli asili infantili e delle scuole elementari e medie pubbliche e private, affetti da una delle malattie elencate negli articoli 338 e 340 del presente regolamento dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno esservi riammessi che in seguito a presentazione di un nullaosta dell'Ufficiale Sanitario che lo rilascerà solo dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni ritenute necessarie, caso per caso.

Saranno pure allontanate dalla scuola quelle persone affette da malattia che per influenza psichica od altra ragione possano riuscire dannose o moleste alla comunità.

Sono da ritenersi dannose alla comunità l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica e convulsiva, i tic nervosi, l'ozena.

Art. 378 Allontanamento dalla scuola di conviventi

I conviventi non affetti da malattie contagiose verranno essi pure allontanati dalle scuole per il numero di giorni corrispondenti al probabile periodo di incubazione delle diverse malattie.

Nel caso però che allo spirare di detto periodo di tempo continui la coabitazione coll'ammalato essi dovranno essere esclusi dai locali scolastici sino a completa guarigione dell'ammalato stesso.

Art. 379 Riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi

La riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi che ne erano stati allontanati per ragioni profilattiche in base all'art. 2 del regolamento per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, approvato con R.D. 9 ottobre 1921, n. 1931, è subordinata al nullaosta dell'Ufficiale Sanitario.

Di regola l'allontanamento dalla scuola durante il probabile periodo di incubazione, sarà per ciascuna malattia del numero dei giorni indicati nella tabella riportata all'art. 351 del presente regolamento, sia per i malati che per i conviventi.

Per alcune malattie, specialmente per quelle di obbligatoria denuncia nelle scuole ed in qualsiasi istituto d'istruzione pubblica e privata, il periodo di allontanamento è il seguente:

Durata di allontanamento

Denominazione della malattia	Per malattia	Per convivenza o contatto
Rosolia	15 giorni Quello previsto nella tabella generale - Certificato negativo dell'esame batteriologico del muco faringeo e tonsillare eseguito per tre volte, alla distanza di almeno 6 giorni l'uno dall'altro	Almeno 8 giorni Almeno 14 giorni Almeno 18 giorni
Difterite	15 giorni dalla guarigione clinica	----- 4 giorni
Varicella	15 giorni dopo la guarigione clinica	
Parotite	3 settimane dall'inizio della malattia	
Eresipela		
Influenza	15 giorni dopo la guarigione clinica	

N. B. - Il periodo di allontanamento incomincia quando si siano presi i provvedimenti nei riguardi dell'effettivo isolamento del malato e della disinfezione.

I periodi sopra indicati potranno variare più o meno, caso per caso, a seconda del giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Per le malattie del gruppo che segue, l'Ufficiale Sanitario potrà permettere la riammissione alla scuola con determinate precauzioni da prescrivere caso per caso:

a) i tubercolosi (esclusa la polmonare aperta, la cutanea ulcerosa, l'osteo-ghiandolare con seni fistolosi);

b) il tracoma (nella fase non acuta sempre che manchino scuole per tracomatosi).

Art. 380 Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici

La comparsa di un caso di malattia contagiosa o diffusiva nella famiglia di insegnanti o di inservienti che abitino in un edificio scolastico, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario, impone la chiusura delle scuole e il pronto isolamento e allontanamento, seguito dalle necessarie disinfezioni.

Art. 381 Misure per impedire la diffusione di malattie parassitarie

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di esigere la massima pulizia degli alunni e sorvegliaranno perché essi depongano le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, né scambino i vestiti, le penne, i libri ed in ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, coi capelli incolti e colla cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla scuola.

Art. 382 Pulizia dei locali scolastici

I direttori degli istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili della pulizia dei locali che da essi dipendono, e debbono sorvegliare che questa venga fatta secondo le norme del presente regolamento oltre quelle speciali dettate dall'ufficio d'igiene.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo durante i quali si procederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.

È vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dell'insegnamento.

Quando per eccezioni abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi riammessa la scolaresca, senza previa accurata pulizia e disinfezioni riconosciute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.

Il numero massimo degli alunni che ciascuna aula scolastica potrà contenere sarà stabilito dall'Ufficiale Sanitario, ed indicato in apposito cartello. Tale numero non sarà superiore a quello dei metri quadrati che misura la superficie del pavimento ed al quarto dei metri cubi di volume dell'aula stessa.

Art. 383 Chiusura di classi

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe questa sarà chiusa pel tempo necessario a farne la disinfezione completa; in caso di vaiolo si procederà inoltre alla rivaccinazione di tutti gli alunni della classe, ad eccezione di quelli che fossero stati rivaccinati con esito felice entro i sei mesi.

Il Sindaco, su avviso dell'Ufficiale Sanitario, potrà ordinare la chiusura temporanea di una classe dove siansi manifestati in breve tempo più casi di malattia contagiosa, prescrivendo anche, se necessario, la chiusura dell'intera scuola.

La riapertura della classe o della scuola si farà dopo che è cessato qualsiasi pericolo di ulteriore diffusione del male o dopo che sono state eseguite le necessarie disinfezioni.

Art. 384 Disinfezione di scuole

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili educandati, orfanotrofi, e gli istituti di istruzione e di educazione 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 e 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 dall'ufficio d'igiene.

Art. 385 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.

Per la pulizia dei banchi e delle cattedre si dovranno usare strofinacci umidi.

Capo VII - Vaccinazione antivaaiolosa

Art. 386 Vaccinazione antivaaiolosa

L'autorità comunale, a mezzo dell'ufficio d'igiene e dei medici condotti, provvede gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaaiolosa di tutti gli ambienti del territorio comunale.

Le rivaccinazioni e vaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Art. 387 Obbligo delle vaccinazioni

La vaccinazione antivaiolosa è obbligatoria e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antidifterica.

Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizioni di salute da non poter subire la vaccinazione: in tale caso però dovrà essere eseguita nel semestre successivo od appena cessino le ragioni della contro indicazione.

È inoltre obbligatoria la rivaccinazione antivaiolosa all'ottavo anno di età e ogni qualvolta sia ritenuto necessario dall'autorità sanitaria per pericolo di diffusione del vaiolo.

Alla fine di ogni sessione di vaccinazione saranno diffidati i genitori, o chi per essi, a presentare per la vaccinazione antivaiolosa i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito, entro il termine fissato di volta in volta.

In caso di inadempienza si procederà a termini di legge.

Art. 388 Registrazione delle vaccinazioni

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore fra il 7° e il 10° giorno della vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatta dai 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'attamento del vaccinato.

Gli attestati di subita vaccinazione, vengono rilasciati gratuitamente e su carta libera dall'Ufficiale Sanitario in base alle annotazioni fatte sui registri dell'ufficio d'igiene.

L'ufficio d'igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi fornitogli dall'ufficio di stato civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i nati del Comune durante il semestre antecedente sono annotati come vaccinati con successo.

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

Art. 389 Responsabilità dei genitori

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune, ancora minorenni, sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni prescritte negli articoli precedenti.

Art. 390 Vaccinazioni nelle collettività

I direttori di scuole, di istituti, di fabbriche, di officine e di opifici, industriali ecc. e chiunque stia a capo di una collettività di persone non possono accogliere individui che non siano stati rivaccinati all'8° anno di vita, ed hanno l'obbligo di far rivaccinare all'8° anno di età 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. 391 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 negli Istituti e nelle case di cura sia pubblici che privati;
- b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie e trasporto degli ammalati anche se dipendenti da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati, panna e simili;

d) per le persone che convivono o hanno contatto con ammalati di febbri tifoidee e di paratifo.

È pure obbligatoria la vaccinazione, in seguito ad ordinanza del Sindaco, a norma dell'art. 153 della Legge comunale e provinciale 4.2.1915, n° 148 negli altri casi contemplati dall'art. 2 del sopracitato decreto.

Art. 392 Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario

Qualunque medico che eseguisca 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. 393 Modalità per la vaccinazione antitifica

La vaccinazione antitifica viene attuata colle modalità fissate dalle istruzioni ministeriali, annesse al succitato decreto del Capo del Governo.

Art. 394 Vaccinazione antidifterica

È resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal secondo al decimo anno d'età. Essa di regola si associa alla vaccinazione antivaiolosa 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. 395 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. 396 Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati

Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite con le norme e le modalità stabilite dal presente regolamento, anche dai medici privati. Questi potranno richiedere, gratuitamente, all'ufficio di 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. 397 Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche

Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezione difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigione, per la riammissione alla scuola o nella collettività, il medico curante ha l'obbligo di fare eseguire l'accertamento batteriologico nel laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

Art. 398 Gratuità degli accertamenti batteriologici

Gli accertamenti diagnostici e batteriologici, richiesti per misure di profilassi dall'ufficio d'igiene, sono gratuiti.

Capo IX - Lotta contro le mosche

Art. 399 Accumulo e gettito delle immondizie

Richiamate per questo capo le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche (Legge 29 marzo 1928, n. 858, art. 263 del T.U. Leggi sanitarie, 27 luglio 1934, n. 1265, Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928, le istruzioni tecniche allegate a detto decreto e le successive circolari ministeriali), è vietato l'accumulo o il gettito di qualsiasi immondizia, rifiuto solido o liquido nelle cantine delle case, nei cortili, aie, soffitte, pianerottoli, ingressi, scale, vani in comune, magazzini, negozi, ambienti pubblici o aperti al pubblico e simili.

I recipienti per la tenuta delle immondizie e delle materie putrescibili sono obbligatori per tutte le case, per gli spacci di vendita al pubblico e simili e debbono essere di metallo inattaccabile

dall'umidità, da acidi o da altro ordinario agente, a tenuta perfetta ed a chiusura completa ed automatica. Ogni altro recipiente non rispondente alle suddette norme, sarà sequestrato senz'altro dal personale dell'ufficio d'igiene delle nettezza pubblica.

Art. 400 Immondizie degli stabilimenti industriali

Le ordinarie immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali debbono essere raccolte in apposita fossa costruita in cemento con gli angoli arrotondati, coperta in maniera completa da lastra metallica, di capacità non superiore al metro cubo, salvo le concessioni che, caso per caso, potranno essere accordate, a giudizio dell'ufficio d'igiene, secondo la entità di certe lavorazioni.

La fossa deve essere munita di canna di ventilazione prolungata in alto, fino sopra il tetto della vicina costruzione e fornita di cappello.

Art. 401 Deposito di letame, concime e simili

È proibito, senza il permesso del Sindaco, costruire depositi, anche provvisori, di letame, concime, immondizie, materie putrescibili, concimi chimici, stracci, pollami, biancherie sporche e simili; la cernita e la eventuale utilizzazione industriale ed agricola di dette materie, saranno caso per caso, autorizzate in determinate aree da stabilirsi colle modalità tecniche e di protezione dalle mosche, indicate dall'Ufficiale Sanitario. Il permesso occorre anche per l'utilizzazione di dette materie nei giardini urbani e nei terreni coltivati, distanti meno di 500 metri dal centro di popolazione agglomerata.

I depositi di immondizie o di materie putrescibili e simili, compresi quelli annessi a scali ferroviari o tramviari, avranno comunque una platea di cemento o di calcestruzzo, circondata da un muricciolo di cemento di altezza non inferiore a cm. 30; avranno canali impermeabili di raccolta dei liquidi, terminanti in un pozzetto impermeabile a tenuta perfetta, verranno ricoperti in maniera idonea, e, caso per caso, verrà indicato dall'Ufficiale Sanitario il più opportuno trattamento contro le mosche; resta comunque obbligatorio l'uso di sostanze moschicide da irrorare quotidianamente ed ogni volta che si aggiungono nuove immondizie sopra e presso le materie in deposito.

Art. 402 Carri per il trasporto delle immondizie

I carri per il trasporto delle sopradette materie e sostanze saranno di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e comunque non permetteranno disperdimenti, saranno perciò a tenuta perfetta, rivestiti internamente di materia metallica, con spigoli arrotondati, coperchio metallico a chiusura perfetta.

Art. 403 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. È vietata la concimazione con concime 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. 404 Tenuta di polli, conigli ed animali da cortile

È vietato nei centri agglomerati di popolazione, di tenere polli, conigli, piccioni ed altri animali nell'interno delle case, nei cortili, nei magazzini. Sono solo ammessi negli orti e giardini purché questi siano distanti dall'abitato.

Chiunque tenga per allevamento o commercio, il pollame vivo o 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. 405 Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici

Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, trattorie, pensioni, le latterie, macellerie e tutti gli spacci di generi alimentari, compresi i retrobottega, ripostigli, latrine, vani accessori e simili, debbono avere le finestre e le aperture esterne munite di telai a rete metallica 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 vetrate debbono essere azzurre o in altro modo riparate dalla luce diffusa. Nelle cucine, nelle dispense ecc. i cibi, ove non siano conservati in refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metallica, mentre la parte superiore sarà interamente coperta (con vetro, legno o metallo). I cibi e le vivande di qualsiasi genere non potranno essere esposti fuori del negozio e, contenuti in idonei recipienti, piatti e simili, saranno protetti dalle mosche mediante campane di vetro, reticelle metalliche, moscheruole, veli, purché non a contatto con i cibi ed esposte in vetrine chiuse da ogni parte.

Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili, protetti da 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 nel 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. 406 Trasporto di alcuni generi alimentari

Il trasporto delle carni e dei visceri, del latte e dei latticini del pane, delle paste, dei dolci ecc. da un negozio ad un altro o per la consegna a domicilio, deve essere fatto in recipienti ben chiusi, mediante carretti ben verniciati e col nome della Ditta stampato in grossi caratteri.

Sono vietati i trasporti mediante i comuni veicoli o carretti scoperti, mediante sporte o cestoni od a cavalcioni di biciclette, eventuali giustificate eccezioni potranno essere concesse a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, sempreché la sostanza alimentare sia convenientemente difesa.

Art. 407 Doveri di venditori ambulanti

I venditori ambulanti o a posto fisso, in chioschi o simili, dovranno proteggere i generi alimentari dalle mosche nella maniera sopra indicata ed i locali nei quali ripongono e confezionano le loro merci si uniformeranno alle prescrizioni citate.

Resta comunque vietata la vendita dei dolci e generi affini in vassoi anche se protetti con veli e con mezzi simili.

Art. 408 Stabilimenti di sostanze alimentari

Gli stabilimenti di produzione, lavorazione, preparazione di sostanze alimentari, i macelli, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali, di formaggi, di latticini, pesci e di qualunque altro alimento, si confermeranno sia per la difesa meccanica alle aperture esterne, sia per il trattamento contro le mosche, sia per la rimozione dei rifiuti delle lavorazioni o dei residui suscettibili di ulteriore lavorazione, sia per il trasporto delle sostanze, alle prescrizioni dei precedenti articoli, in quanto applicabili.

Le finestre saranno munite di vetro di colore azzurro reso tale con applicazioni vetrofaniche; gli apparecchi catturatori saranno in numero adeguato e sufficiente.

È vietato di esporre direttamente sul suolo, tanto nelle botteghe, quanto nei mercati, i generi alimentari in deposito od in vendita, comprese le verdure, la frutta, le insalate, ecc.

Art. 409 Stallaggi a carattere industriale e commerciale

Gli stallaggi, le scuderie, le stalle di sosta, con carattere industriale o commerciale, dovranno rispondere sempre alle prescrizioni regolamentari igieniche, nonché a quelle altre che l'Ufficiale Sanitario crederà necessario determinare ai fini della lotta contro le mosche. In particolare, le vetrate saranno azzurre e colorate di azzurro le pareti al disopra dello zoccolo impermeabile ed i soffitti.

Non saranno accordati, per nessun altro motivo, permessi di stallaggi, scuderie o di stalle di sosta dentro gli agglomerati urbani.

Le scuderie private e padronali, eccezionalmente tollerate nel centro agglomerato e sempreché munite di speciale permesso rilasciato dall'ufficio d'igiene, dovranno rispondere alle prescrizioni del presente regolamento ed in particolare dell'art. 411.

Capo X - Malattie infettive degli animali

Art. 410 Disposizioni sulla vigilanza veterinaria

La materia di cui al presente titolo è disciplinata, oltre che dalle norme seguenti dal T.U. delle Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, dal Regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914, n. 533 e dalle altre norme a disposizione di legge in vigore.

Art. 411 Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame

Chiunque venga a conoscenza di un caso accertato o sospetto, di una delle malattie di cui all'art. 412 del presente regolamento, o di un caso di morte improvvisa di animali, è obbligato a farne denuncia al Sindaco.

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

Art. 412 Malattie infettive del bestiame

Le malattie infettive di cui è obbligatoria la denuncia sono: afta epizootica, carbonchio ematico, carbonchio sintomatico, barbone bufalino, rabbia, tubercolosi clinicamente diagnosticabile, peste bovina, pleuropolmonite essudativa (polmonare) morva, farcino criptococcico, morbo coitale maligno, vaiolo ovino, agalassia contagiosa delle pecore e delle capre, malattie infettive dei suini, aborto epizootico, diarrea dei vitelli, malattie infettive dei polli, influenza del cavallo, rogna nelle pecore e nelle capre, rogna degli equini, vaginite granulosa, setticemia emorragica dei bovini, difterite aviaria, laringotracheite infettiva dei polli, e le altre malattie infettive o diffusive o sospette di essere tali, indicate con speciale ordinanza del Ministero dell'Interno.

Capo XI - Misure di profilassi generale

Art. 413 Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame

L'ufficio d'igiene appena avrà ricevuta la denuncia di malattia infettiva del bestiame, provvederà all'accertamento della diagnosi, all'isolamento dell'animale ed eventuale sequestro della stalla, che potrà essere fiduciario, cioè affidato al proprietario sotto la sua responsabilità, o di rigore sbarrando o facendo piantonare le porte e le finestre o le strade di accesso alla corte, alla stalla o pascolo infetto. Il sequestro di rigore potrà applicarsi anche quando per avere violati o male eseguiti gli ordini relativi alla profilassi della malattia, il proprietario o il custode del bestiame non dessero affidamento di osservare o fare osservare il sequestro fiduciario.

Il Sindaco, appena ricevuta la denuncia di malattia infettiva, o diffusiva, in attesa delle ulteriori disposizioni del Prefetto, a cui deve trasmettere la denuncia stessa, adotta le misure prescritte dal regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1915, n. 533.

Art. 414 Distruzione di animali morti

La distruzione di animali morti di malattia contagiosa sarà eseguita nelle apposite sardigne. L'ufficio d'igiene stabilirà le modalità e le precauzioni da usare per l'interramento.

Art. 415 Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame

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

Art. 416 Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito

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

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

Art. 417 Vigilanza sui mercati e sulle fiere

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

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

Durante le fiere e l'esposizione degli animali nel detto mercato, i veterinari municipali devono essere sempre presenti, coll'obbligo di curare la vigilanza sanitaria secondo le norme prescritte dalle istruzioni ministeriali di polizia veterinaria, e di compilare un rapporto sull'andamento del servizio di vigilanza zoiatrica, nei mercati, nelle fiere e nelle esposizioni a cui hanno presenziato, e sulle speciali circostanze attinenti alla polizia veterinaria, che abbiano relazione col servizio suddetto.

Nei giorni precedenti il mercato, la fiera o la esposizione di animali, il veterinario capo si terrà informato, con tutti i mezzi a sua disposizione, delle condizioni sanitarie del bestiame nei Comuni con termini e in quelli da cui di solito proviene il maggior numero di animali.

Dopo ogni fiera, mercato, od esposizione di bestiame, i piazzali, i viali, le piattaforme dei pesi pubblici, ecc. su cui si sono soffermati gli animali, e i mezzi di attacco di questi saranno convenientemente ripuliti.

È vietata nel recinto del mercato e nelle stalle l'uccisione di animali.

La mungitura delle lattifere è vietata sui piazzali o recinti della fiera, del mercato o dell'esposizione.

È proibita l'esecuzione di qualsiasi atto operatorio sugli animali esposti.

Se un animale ammalà, od arriva morto, o muore sul mercato, il proprietario, od i suoi dipendenti, debbono darne immediato avviso al veterinario comunale per i provvedimenti di competenza.

Quando si riconoscano casi di malattia contagiosa durante il mercato, la fiera o esposizione di animali, il veterinario incaricato della sorveglianza deve provvedere:

- a) all'isolamento degli animali infermi e di quelli sospetti;
- b) all'allontanamento di quelli sani;
- c) alla disinfezione ed a tutta la restante profilassi.

Finché l'autorità comunale provveda direttamente alla disinfezione dei vagoni ferroviari che hanno servito al trasporto degli animali (equini, bovini, ovini, suini e pollame) o dei loro avanzi, queste disinfezioni sono fatte secondo le norme prescritte nelle istruzioni ministeriali di polizia veterinaria. Quando queste disinfezioni si facessero dalle amministrazioni ferroviarie, l'autorità comunale provvederà alla relativa sorveglianza.

Art. 418 Trasporti animali - veicoli

Tutti gli animali bovini che vengono trasportati fuori del Comune a mezzo di veicoli a trazione animale (cosiddette barroccie) devono essere prima della partenza, visitate dal veterinario comunale che, a prova della visita effettuata, rilascerà un certificato di accompagnamento.

Tutti i proprietari dei veicoli a trazione animale (cosiddette barroccie) che sono destinate al trasporto degli animali bovini e suini, sono obbligati a fare la denuncia di tali veicoli all'ufficio veterinario.

Tutti i veicoli a trazione animale destinati al trasporto di animali verranno sottoposti ad accurate disinfezioni che saranno eseguite da personale della stazione disinfezione comunale, nel modo e nei giorni che saranno appositamente stabiliti.

Art. 419 Requisiti degli abbeveratoi

Per le manualità occorrenti alla visita del bestiame condotto al mercato, il veterinario si varrà dell'aiuto esclusivo dei conduttori relativi.

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

Essi devono essere costruiti in pietra o in cemento, ben levigati, con acqua continuamente ricambiata, preferibilmente della condotta dell'acquedotto comunale, lo scarico deve essere fatto direttamente

nella fognatura stradale e l'acqua di scarico non deve essere usata né per lavatoi, né per altri abbeveratoi, né per la lavatura di ortaggi.

Capo XII - Misure di profilassi speciale

Art. 420 Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie degli animali all'uomo

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

Capo XIII - Misure per la profilassi della brucellosi

Art. 421 Denuncia dei greggi ovini e caprini

Tutti i proprietari di greggi ovini e caprini sono obbligati a denunciare all'ufficio del veterinario comunale il numero preciso dei capi ovini e caprini da essi posseduti entro il giorno 15 novembre di ogni anno e successivamente ogni variazione nel numero degli animali.

Art. 422 Prove diagnostiche negli animali

Tutti gli animali ovini e caprini costituenti i greggi saranno sottoposti da parte dei Veterinari comunali alla prova diagnostica della "Brucellosi Mirri" ed a tutte quelle altre prove diagnostiche che si rendessero necessarie, specialmente nel caso di epidemie brucellari, sia umano che animali. Le stesse prove verranno praticate nelle stalle di bovini e di altre specie di animali infetti o sospetti e normalmente sugli animali bovini, ovini e caprini destinati alla produzione del latte per il consumo diretto o alla preparazione di burro e latticini in genere; in prova dell'eseguito trattamento il veterinario comunale rilascerà agli interessati apposito certificato.

Art. 423 Divieti di sosta nelle aree abitate

È fatto divieto di sosta e di pascolo dei greggi e di cessioni di terreni a scopo di pascolo negli agglomerati urbani, entro un raggio di km. 2 fuori del perimetro del capoluogo e di m. 150 da ogni centro agglomerato o frazionale, come pure di fare trattenere, per qualsiasi ragione, i greggi lungo i margini, cigli fossi e le scarpate delle pubbliche strade.

Art. 424 Denunce delle stalle ed ovili

I pastori ed i proprietari di greggi, sono tenuti a fare domanda all'ufficio del veterinario comunale indicante la stalla, l'ovile e la località precisa in campagna dove intendono ricoverare i greggi stessi; se la stalla risulterà conforme alle norme igieniche, verrà rilasciato il permesso di occupazione valido solo per la stalla indicata, con divieto di fare sosta o stallatico in altre stalle; sarà poi cura dei pastori e proprietari di attenersi, in materia d'igiene dei ricoveri, alle disposizioni contenute nel presente ed in altri regolamenti e ordinanze.

Rimane vietato il pernottamento dei greggi all'aperto; così pure il pascolo prima del sorgere del sole e dopo il tramonto.

Art. 425 Denuncia degli aborti e parti prematuri

Tutti i pastori, i proprietari ed i tenutari di bestiame bovino, ovino, caprino e suino, hanno l'obbligo della denuncia scritta immediata di ogni caso di aborto o di parto prematuro che si verificherà negli animali da essi posseduti o custoditi.

Art. 426 Trattamento del latte e dei latticini

Il latte di tutti gli animali del gregge o della stalla dove si è verificato un caso di brucellosi, non può essere destinato al consumo diretto, se non previa bollitura controllata dall'ufficio d'igiene, o alla preparazione dei latticini, da consumarsi allo stato fresco.

È solo permessa la fabbricazione del formaggio, che però dovrà subire una lunga stagionatura di almeno 6 mesi, in locali di proprietà del Comune, oppure ritenuti idonei dall'ufficio d'igiene.

I commercianti ed i venditori di generi alimentari non potranno acquistare latticini freschi da pastori o da produttori nella cui famiglia o nel cui gregge siasi manifestata la brucellosi o in quella zona, località, o frazioni riconosciute infette.

Art. 427 Disinfezioni dei ricoveri, attrezzi ed effetti

Oltre ai provvedimenti profilattici generali (sequestro ed isolamento del gregge e della stalla ecc.) presi di autorità, i pastori e i proprietari di greggi o di stalle, dove si sono verificati casi di brucellosi, devono provvedere alla disinfezione dei ricoveri e degli attrezzi e a cospargere di calce la lettiera; uno strato di calce sarà posto all'ingresso della stalla.

Il concime, asportato dalla stalla, dovrà essere ammucciato nella concimaia di prescrizione a tenuta ed in mancanza, in località appartata e distante dalle strade, cosperso abbondantemente di calce, ricoperto di terra; potrà essere rimosso solo dopo un lungo periodo di fermentazione, a giudizio dell'ufficio d'igiene.

Le persone addette alla custodia degli animali e quelle addette alla manipolazione del latte e alla preparazione dei latticini, oltre ad osservare le altre norme di legge o di regolamenti, dovranno di frequente lavarsi le mani con soluzioni antisettiche e disinfettarsi le calzature, passando ripetutamente su uno strato di calce.

Capo XIV - Misure per la profilassi della rabbia

Art. 428 Detenzione e custodia di cani

La detenzione e la custodia di cani nel Comune è disciplinata dalle norme portate dal regolamento comunale per la detenzione, la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina.

Art. 429 Disposizioni per la detenzione di cani

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

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

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

Art. 430 Denuncia di casi di morsicature di cani e gatti

Tutti i casi di morsicature inferte da cani e gatti, sia all'uomo che ad altri animali, debbono essere prontamente denunciati all'Ufficiale Sanitario.

I medici, i veterinari, i proprietari ed i detentori degli animali morsi, le persone morsicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura, hanno l'obbligo della denuncia suddetta.

L'animale morsi deve essere posto a cura del proprietario o detentore, in osservazione presso il canile municipale per un periodo di 15 giorni, trascorso il quale, se riconosciuto sano, viene restituito al proprietario o detentore previo rimborso delle spese di mantenimento.

Gli animali nei quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accalappiamento potranno essere uccisi.

Anche l'animale morsicato sarà isolato a spese dei proprietari o detentori per il periodo di tempo ritenuto necessario dall'ufficio d'igiene.

Trattandosi di cane morsicato da cane ignoto o sospetto di rabbia, il cane sarà tenuto in sequestro per un periodo non inferiore a quattro mesi.

I locali in cui sono stati animali rabbiosi o sospetti di esserlo; gli attrezzi e gli arnesi, per essi adoperati, saranno rigorosamente disinfettati.

Art. 431 Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia

I proprietari, i detentori o custodi, oltre i medici veterinari, hanno l'obbligo di denunciare al Sindaco, tutti i casi manifesti o anche solo sospetti di rabbia nel cane o in qualunque altro animale; per i medesimi si osserveranno le stesse norme di osservazione o di isolamento indicate nel citato

Regolamento comunale per la detenzione, la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina.

Disposizioni generali e penalità

Art. 432 Applicazione del regolamento

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

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

Art. 433 Applicazione di altre leggi

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

Art. 434 Penalità

Le trasgressioni alle norme del presente regolamento, quando non costituiscano reato contemplato dal codice penale o da altre leggi o regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli articoli 106-110 della Legge comunale e provinciale 3-3-1934, n. 383, con ammenda fino a L. 5.000, in base alla tabella che sarà approvata con apposita deliberazione del Sindaco.

Art. 435 Provvedimenti d'urgenza

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingenti ed urgenti determinati da ragioni d'igiene, anche se non previsti nel presente regolamento, può agire con provvedimenti d'ufficio a norma dell'art. 153 della Legge comunale e provinciale 4-2-1915, n° 148.

Art. 436 Concessione di deroghe

È in facoltà del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario di concedere deroghe, non superiori però di un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente regolamento non possa effettuarsi.