

REC. Loe.  
D'IGIENE

Art 3 h h L.L. S.S.  
RD 27-7-1934, N 1265

100000  
Pop. Riv. 66666

VIGILANZA SANITARIA

CAPO I°

DISPOSIZIONI GENERALI

AUTORITA' ED ORGANI SANITARI

1) - 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, medico capo del Comune.

TENUTA DEI REGISTRI DELLE ARTI E PROFESSIONI

2) - A norma delle vigenti disposizioni di legge, l'ufficiale di Igiene provvede alla tenuta dei seguenti registri:

- 1° - Degli esercenti le professioni sanitarie.
- 2° - Degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie.
- 3° - Degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie.
- 4° - Delle esercenti il baliatico.
- 5° - Dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici-farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande.
- 6° - Dei barbieri e parrucchieri.
- 7° - Del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi di spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande.
- 8° - Del personale addetto alla produzione ed al commercio del latte.
- 9° - Dei panettieri, pasticciieri e pasta.

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

L'UFFICIALE SANITARIO

3) - Il direttore dei servizi d'Igiene e Sanitari, nella sua qualità di Ufficiale Sanitario, oltre a quanto è abbligato a termine dello Art. 40 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27.7.1934 n. 1265 e dei vari regolamenti statali deve:

- a) - Vigilare sull'applicazione del presente regolamento e sull'osservanza di quanto sia ordinato dal Sindaco in materia sanitaria e d'igiene.
- b) - Dirigere e sorvegliare i servizi municipali che hanno attinenza all'igiene ed alla Sanità (spazzatura, servizio idrico ecc).
- c) - Soprintendere al personale addetto all'Ufficio d'Igiene, destinandolo all'esplicazione dei diversi servizi a seconda dei bisogni.

- d) - Promuove le denunce all'Autorità Giudiziaria delle contravvenzioni alle leggi, decreti, regolamenti sanitari ed ordinanze comunali.
- e) - Riferire al Sindaco su tutto quanto riguarda l'Igiene pubblica del Comune e propone i provvedimenti opportuni.
- f) - Vigilare su tutti i servizi sanitari comunali, estendendo il relativo controllo sul personale addetto.

## CAPO II

### ASSISTENZA AI POVERI E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DEI MEDICINALI

#### ASSISTENZA AI POVERI

- 4) - A termini dell'art. 4 del T.U. delle leggi Sanitarie 27.7.1934, n. 1265, il Comune provvede all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali per gli iscritti nell'elenco dei poveri ed agli ammessi alla cura sanitaria gratuita.

Il Comune provvede pure al ricovero negli Istituti ospedalieri nei casi nei quali ciò sia reso necessario dalle condizioni dell'ammalato o da misure di profilassi.

#### CONDOTTE MEDICHE ED OSTETRICHE

- 5) - Per i servizi di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, il territorio è diviso in condotte mediche e condotte ostetriche, a cui sono proposti medici-chirurghi condotti ed ostetriche condotte.

Apposito regolamento redatto ed approvato in conformità dell'art. 66 del T.U. delle leggi Sanitarie 27.7.1934, 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 riferire all'Ufficiale Sanitario.

#### ELENCO DEI POVERI

- 6) - 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 dall'Ufficiale Sanitario.

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

Ad ogni famiglia avente una o più persone iscritte nell'elenco.

co di cui sopra, è rilasciata una tessera sulla quale sono indicate le generalità di ciascuna persona ammessa alla cura gratuita e la condotta alla quale la famiglia è assegnata.

#### MEDICINALI AI POVERI

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

### CAPO III

#### SERVIZI DI VIGILANZA

- 8) - Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria sono fatte dallo Ufficiale Sanitario direttamente o a mezzo del personale dell'Ufficio di Igiene.

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

#### VETERINARI

- 9) - I Veterinari condotti coadiuvano nelle ispezioni per la vigilanza igienico sanitaria e nell'espletamento delle pratiche d'ufficio, lo Ufficiale Sanitario. Essi dirigono il macello pubblico e riferiscono sempre qualsiasi anomalia riscontrata nell'espletamento del loro servizio.

#### VIGILI SANITARI

- 10) - I vigili sanitari compiono le ispezioni per la vigilanza igienico sanitaria loro ordinata dall'Ufficiale Sanitario, redigono i verbali di contravvenzione, procedono ai sequestri di sostanze, prelevano i campioni per recarli al Laboratorio di analisi, vigilano sulla applicazione del regolamento d'igiene e delle leggi d'igiene e sanitarie, 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 d'igiene e sanità dall'Ufficiale Sanitario, cui riferiranno quotidianamente sul lavoro svolto.

Quanto sopra vale anche per gli altri vigili urbani.

#### VERBALI DI CONTRAVVENZIONE

- 11) - Chi procede all'ispezione, deve redigere apposito verbale sottoscritto anche dal contravventore, del cui eventuale rifiuto a firmare deve farsi menzione nel verbale, con l'indicazione dei motivi adottati per il rifiuto.

#### SEQUESTRO PER CONTRAVVENZIONE

- 12) - Le sostanze oggetto di contravvenzione sono, quanto occorra, sottoposte a sequestro, chiuse e suggellate coll'apposizione della firma tanto di chi redige il verbale, quanto dell'esercente. Se questi

si rifiuta di firmare senza menzione nel verbale indicando i motivi addotti.

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

Se le sostanze sequestrate non siano nocive, il Sindaco può ordinarne la distribuzione ai poveri o ad Istituti di beneficenza, quando non esistono speciali disposizioni legislative.

#### SOSTANZE SOSPETTE E PRELIEVI DI CAMPIONI

13) - 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 per leggi e dai Regolamenti in vigore.

Di ogni prelevamento deve compilarsi il verbale col 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 sigillati e uno di questi deve essere consegnato al proprietario o detentore, e nel caso che questi si rifiuti di riceverlo, se ne farà nota verbale. Il proprietario stesso può, quando lo voglia, apporre i suoi sigilli e la sua firma sui campioni prelevati.

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

Di tutti i campioni non facilmente alterabili si conserverà per almeno un mese una parte sufficiente per un eventuale esame ulteriore. Quando trattasi di sostanze soggette a rapido decomposizione come ad esempio il latte, carne, pesce ed altro, sarà prelevato in 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 specifico del latte, al campione che fosse richiesto dal contravventore ed a quello che resterà in deposito, si potrà aggiungere a scopo conservativo, facendone menzione nel verbale, permanganato di potassio, oppure acido fenico puro, in soluzione all'alcoolica nella dose di 8-10 gocce per ogni campione di gr. 300.

#### RELAZIONI SULLE ANALISI DELLE SOSTANZE SOSPETTE

14) - I capi del laboratorio provinciale nella relazione delle analisi devono indicare la natura qualitativa delle sostanze (se genuina o falsificata) la loro composizione quantitativa, quando occorra e la natura ed il grado dell'adulterazione.

Le relazioni devono essere trasmesse all'Ufficiale Sanitario, al quale spetta il giudizio sulla nocività o meno delle sostanze analizzate e le relative denunce all'A.G..

#### ISPEZIONE SUI LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE SOSTANZE ADULTERATE

15) - Quando dall'analisi di campioni sospetti prelevati dall'ufficio o portati da privati, risulta che le sostanze siano alterate od adul-

terate, come pure in tutti i casi nei quali l'Ufficio d'Igiene apprende notizia della vendita di 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 aver acquistato le sostanze, se tale luogo si trovi nel territorio del Comune.

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

#### DIVIETI PER IL PERSONALE DI VIGILANZA

- 16) - Al personale addetto ai servizi d'ispezione è proibito:
- a) - di applicarsi direttamente od indirettamente per proprio ed a terzi 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

- 17) - I medici-chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli ortopedici, gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie che intendano esercitare nel Comune la loro professione, devono, a norma dell'art. 100 del T.U. delle leggi sanitarie 27.7.1934 n. 126 e del Regolamento Generale 3.2.1901 n. 45, della legge 6.1.1931 n. 1 e dell'art. 3 del R.D. 31.5.1928 n. 1334, far registrare il titolo dall'Ufficio d'Igiene, entro il primo mese di residenza nel Comune.

L'esercente arti ausiliarie delle professioni sanitarie proveniente da altri Comuni, 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, devono presentare all'Ufficio d'Igiene i titoli dell'abilitazione e dimostrare la loro idoneità personale.

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

E' fatto pure obbligo ai sanitari di apporre la propria firma in uno speciale registro presso l'Ufficio d'Igiene.

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

#### REGISTRO DEI PARTI E DEGLI ABORTI

- 18) - Ogni ostetrica esercente nel Comune deve annotare i parti e gli aborti in separati registri, che le sono forniti dall'Ufficiale Sanitario e deve farvi le annotazioni richiestevi subito dopo ogni parto al quale essa abbia assistito.

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

#### DENUNCIE DI DEFORMITA' - LESIONI - IMMATURITA'

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, la cui sia derivata o passa derivare un'inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente.

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

#### VENDITA DI OGGETTI SANITARI E SOSTANZE MEDICAMENTOSE SUL SUOLO PUBBLICO

- 20) - 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 in casi di libere vendite, dei depositi di prodotti chimici, articoli sanitari e farmacie.

#### CAPO V

#### AUTORITA' ED ORGANI DI VIGILANZA

- 21) - 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 e del Veterinario comunale nel campo delle rispettive competenze, informa il Sindaco sull'andamento del servizio e su tutto quanto riguarda la salute e l'igiene degli animali nel Comune in rapporto alla sanità pubblica.

#### MACELLAZIONE ANIMALI

- 22) - Per la macellazione degli animali bovini, equini, ovini e caprini il Comune esercisce un pubblico macello, al quale è proposto quale direttore il Veterinario Comunale.

I servizi del macello pubblico e di quelli privati e della pubblica macelleria sono disciplinati dal regolamento speciale, a norma dell'art. 8 del R.D. 20.12.1928 n. 3298. La macellazione e l'ispezione delle carni verranno fatte eseguire unicamente nelle ore in cui potrà utilizzarsi la luce naturale.

### DENUNCIE DI MALATTIE INFETTIVE E DI MORTE DI ANIMALI

22) - I Veterinari esercenti nel Comune, i proprietari ed i detentori di qualunque titolo, di animali domestici, i capi delle stazioni zootecniche, zootiarie, 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, di ogni parto prematuro e di qualsiasi caso di morte in cui si scenda la causa.

### TRASPORTO DI ANIMALI MORTI

- 24) - Avvenuta la constatazione della morte degli animali per parte dei Veterinari condotti, questi devono rilasciare certificato nell'apposito modulo dell'Ufficio d'Igiene e gli animali stessi devono essere trasportati a cura e spese del proprietario sardigna comune, eccezione fatta per quelli morti in seguito a morva, carbonchio sintomatico, sintomatico e rabbia, i quali non possono essere rimossi dal luogo prima che l'Ufficio d'Igiene intervenga a dare le disposizioni del caso.

La visita del Veterinario ed il certificato relativo possono omettersi solo nei casi d'infortunio che si verificano in luoghi pubblici ed aperti al pubblico.

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

### OPERAZIONI SU ANIMALI MORTI

- 25) - Gli animali morti non possono essere sezionati, scuoiati o sottoposti ad altre operazioni se non in locali municipali a ciò precisamente adibito o per necessari accertamenti diagnostici da parte dei Veterinari comunali.

### MANDRIE E GREGI

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

### MERCATI DI BESTIAME

- 27) - I mercati del bestiame devono essere tenuti nella località a ciò adibita dal Comune, con le norme sancite da apposito regolamento comunale e sotto la sorveglianza del Direttore del mercato.

La spedizione ed il ricevimento del bestiame hanno luogo, sempre con le norme contemplate nel suddetto regolamento, esclusivamente alla stazione della ferrovia.

### PERMESSO PER PUBBLICO STALLAGGIO E SCUDERIE/STALLE DI SCITA/CASE CURA/MASCALCIE E CIRCHI EQUESTRI

- 28) - Chi intenda di attivare un esercizio di pubblico stallaggio, od aprire scuderie destinate a servizio del pubblico, stalle per animali equini, case di cura zoiatrica, 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 od ovini nell'ambito dell'aggregato urbano e degli agglomerati frazionali.

#### ISTITUTI DI CURA ZOOIATRICA

L'apertura di un istituto di cura zoiatrica è subordinata alla contemporanea sussistenza 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 operazione siano costruiti secondo le norme vigenti ed abbiano un'abbondante dotazione di acqua;
- 3) - che vi sia sempre un locale d'isolamento per gli animali affetti da forme contagiose;
- 4) - che detti istituti, specialmente quanto trattasi di curare cani, si trovino lontani da centri abitati affinché non arrechino danno o molestia al vicinato.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite in luogo opportuno e sottratte completamente alla vista del pubblico.

#### MASCALCIE

10) - L'autorizzazione all'esercizio di una mascaicia deve essere data dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario condottore ed è subordinata all'osservanza delle seguenti condizioni:

- 1) - che la mascaicia 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 delle cappe di tiraggio o di altro impianto idoneo a dare sfogo al fumo;
- 3) - che le dimensioni dei locali e la loro disposizione interna siano tali da impedire che gli animali riescano ad offendere le persone.

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

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

E' vietato introdurre animali affetti da malattie infettive.

#### IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

##### CAPO I°

#### SUOLO PUBBLICO ED ACQUE SUPERFICIALI - DEPOSITI DI RIFIUTO SUL SUOLO PUBBLICO

- 31) - E' vietato nel modo più assoluto sporgere ed accumulare sul suolo

pubblico immondizie, materie putrescibili e qualsiasi altra sostanza di rifiuto che possa essere lurida o nociva. La cernita dei rifiuti di rifiuti va fatta solo presso i luoghi di deposito, previa autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario.

Nei depositi di immondizie ed in quelli di cernita è obbligatorio il trattamento contro le mosche.

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

#### IMMISSIONI IN CORSI D'ACQUA E NEI FOSSI STRADALI

Nei corsi di acqua e nei fossi stradali non possono essere immesse che acque meteoriche. Resta quindi vietato l'immissione in essi di acque nere o materie derivanti dagli sfogatoi dei fossi neri o da qualunque altro impianto di depurazione. Le acque residue delle industrie per potervi essere immesse devono subire prima una completa depurazione.

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

#### DEFUSSO DELLE ACQUE

Fermo restando le disposizioni di legge sulle acque, è vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi specie provenienti dalle case di abitazione, dagli stabilimenti, dai laboratori, dagli esercizi ecc.

Le cunette stradali restano destinate all'esclusivo convogliamento delle acque pluviali.

E' proibito qualsiasi lavoro in sottosuolo che possa ostacolare il deflusso delle acque sotterranee, per cui il terreno superficiale possa essere reso umido.

E' vietato pure sbarrare od intercettare corsi d'acqua superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione dell'autorità sanitaria locale.

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato dei luoghi. I proprietari ed i conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente spurgati i fossi di scolo ed eseguire tutte le opere necessarie per impedire il ristagno delle acque.

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo od industriale fatta eccezione per quanto è disposto negli articoli che seguono devono avere le pareti ed il fondo fatto in modo che sia impedito l'impadulamento dei terreni circostanti e devono essere coperti per evitare lo sviluppo di insetti. Non sono tollerate e devono proseguirsi le acque stagnanti nel territorio del Comune.

## IRRIGAZIONI A SCOPO AGRICOLO.

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

## C A V E

- 36) - E' vietato aprire ed esercitare cave di prestito o scavi per il sollevamento di materiale, senza la licenza prescritta dall'articolo 327 del T.U. delle leggi sanitarie. Il parere del Sindaco, se richiesto dal Prefetto in merito alla domanda di apertura o di attivazione di cave, viene espresso sentito l'Ufficiale d'Igiene ed, ove del caso, anche dall'Ufficio di Edilità. 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.

## NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

### NETTEZZA URBANA

- 37) - La raccolta delle immondizie e della spazzatura 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.

### BATTIMENTI TAPPETI - OGGETTI PERSONALI ECC.

- 38) - 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, nei mesi di maggio a tutto settembre ed oltre le ore 9 per i rimanenti mesi dell'anno. Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiate, trombe delle scale ecc.) è vietato battere le stuoie ed i tappeti dei pavimenti i quali potranno essere puliti solo all'aria libera, nelle terrazze coperte, nei cortili ecc. dalla mezzanotte alle 6, con l'impiego di ogni cautela per evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

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

E' sempre vietata la battitura e la spolveratura di effetti personali o lettereschi o di uso domestico appartenenti a famiglie nelle quali si siano verificati casi di malattie infettive e difteriche. La pulizia di tali effetti deve essere esclusivamente affidata agli appositi stabilimenti di disinfezione.

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

ACQUE LURIDE E RIFIUTI

39

- In qualunque superficie di suolo pubblico, aperto al pubblico o privato, è vietato spargere acque sporche di qualsiasi provenienza, accumulare immondizie, rifiuti organici, prodotti chimici, letame ed ogni altro rifiuto incomodo o nocivo.

DEPOSITI DI IMMONDIZIE

- 40) - Le spazzature delle case e degli esercizi ed in genere tutti i rifiuti domestici devono essere depositati dai singoli inquilini in recipienti metallici coperti, (oppure sacchi impermeabili che saranno ritirati da apposito personale in conformità alle disposizioni dello speciale servizio di nettezza urbana. Giornalmente i detentori di immondizie hanno l'obbligo di consegnarla agli appositi incaricati, ed è fatto loro divieto di trattenerla a domicilio o nei locali delle botteghe ecc. I depositi di immondizie di ossa, residui animali, e di altri materiali nauseanti, putrefattibili o pericolosi, potranno farsi solo in luogo determinati dalla Autorità Comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario e sempre a distanza di metri 200 da ogni abitazione.

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

IMMONDEZZAI

- 41) - Nelle località non servite dai carri pubblici di raccolta delle spazzature, ogni casa o gruppo di case, dovrà essere fornita di immondezzai costruito in luogo aperto, col fondo, e pareti resistenti ed impermeabili con una capacità non inferiore a mc. 15. Tale immondezzai 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 al disopra del tetto della casa. Dovrà distare almeno 50 metri dai pozzi o dai depositi e serbatoi di acqua potabile.

VUOTATURA DEGLI IMMONDEZZAI

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

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

CAPO II

COSTRUZIONI = PERMESSI

- 43) - Chi vuole intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure lavori di ricostruzione di ampliamento e di semplice riattamento, di qualsiasi importanza di un fabbricato preesistente o di parte di esso, deve, prima

dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione con le norme indicate nel regolamento edilizio.

La domanda va corredata da una relazione illustrativa con la indicazione dei materiali da impiegare nei prospetti esterni e da disegni in tre esemplari, dai quali risaltino chiaramente la distribuzione e l'uso del fabbricato in ogni singola parte, la ubicazione del pozzo laddove non vi sia condotta dell'acqua potabile e la distribuzione di acqua potabile, l'ubicazione delle latrine, dei condotti e pozzi neri, degli immondozzai, delle stalle e dei letamai (anche in riguardo alla salubrità dei fabbricati limitrofi).

I disegni (di cui un esemplare rimarrà presso l'Ufficio Tecnico, uno presso l'Ufficio d'Igiene, ed il terzo verrà restituito) debbono in ogni caso essere presentati nella scala e formato richiesti dal Regolamento Edilizio. Il Sindaco decide sulla domanda presentata, sentito il parere degli Uffici d'Igiene e Tecnico e della Commissione Edilizia.

#### RICOSTRUZIONE E RIATTA ENTO DI FABBRICATI ESISTENTI

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

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

#### VIGILANZA SULLE COSTRUZIONI E RICOSTRUZIONI

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

#### TERRENO - FONDA ENTA - MURI ESISTENTI E CORTELLI - FONDAZIONI SU DEPOSITI INSALUBRI - TERRENI A BASSO LIVELLO E TERRENI MONTANI

- 46) - Non è permesso fabbricare su terreno che precedentemente è servito come deposito d'immondozzie, di letamai, di residui putrescibili e di altre materie insalubri per cui vi sia riato inquinato il suolo, se non quando tali materie nocive siano state rimosse completamente e il sottosuolo corrispondente sia bonificato.

E' proibito edificare e specialmente per uso di abitazione, stabilimenti industriali, strade e simili, sopra un suolo il cui livello sia eguale o più basso di quello di corsi d'acqua o baci ni acquei vicini, per cui sia difficile o impossibile il deflusso delle acque meteoriche e di quelle di rifiuto o luride, se tale livello non sia rialzato sufficientemente.

Per quanto riguarda i terreni montani le costruzioni presso i rilievi montani e terrapieni non sostenuti da muri, devono, distare da essi almeno tre metri dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

SCOLO DI ACQUA

- 47) - Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo e di drenaggi delle acque luride e meteoriche, nonché la difesa delle eventuali invasioni di acqua superficiali o di sottosuolo e da ogni eventuale causa d'umidità.

MATERIALE INQUINATO

- 48) - E' vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato materie le che presenti segni d'inquinamento.

MATERIALI IMPERMEABILI

- 49) - Nei nuovi fabbricati o in quelli ricostruiti, le fondazioni ed il pavimento devono essere fatti con materiali impermeabili atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti anche attraverso l'intonaco.

SPessori DEI MURI ESTERNI

- 50) - I muri esterni delle Case di nuova costruzione o riadattate devono essere intonacate o stuccate. Il loro spessore non deve essere inferiore a cm. 30 se costruiti in sassi ed in pietrame. Sono vietati sempre i muri esterni in legno per le case d'abitazione.

ALTEZZA DELLE CASE E NUMERO DEI PIANI

- 51) - L'altezza delle case di nuova costruzione prospicienti sulle vie pubbliche non potrà essere superiore una volta e mezzo la lunghezza media del piano stradale prospiciente. Il numero dei piani dei nuovi edifici potrà essere:

- 5	per	quelli	di	altezza	di	metri	16	e	più
- 4	"	"	"	"	"	"	14	"	"
- 3	"	"	"	"	"	"	11	"	"
- 2	"	"	"	"	"	"	8	"	"

Sempre compreso il piano terreno e gli annessi e le cof-fitte abitabili.

SPAZI DI RAGIONE PRIVATA - VICOLI E PASSAGGI PRIVATI

- 52) - I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i pertici, le scale etc. dovranno in genere tutti i luoghi di ragione privata sovrano essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, dipinti e mantenuti in ogni condizione

e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni, e menomare l'aerazione naturale. Negli stessi ambienti è vietato esercitare o tenere industrie, laboratori, o 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 e l'aerazione ed illuminazione naturale.

#### PULIZIA DEGLI SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

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

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

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

#### PULIZIA E RISANAMENTO DELLE CANTINE

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

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 ecc. e d'immondizie accumulate presso la rete stessa. Le cantine dovranno essere sempre tenute in uno stato di pulizia accurata, sgombrata di ciò che non sia di immediata utilità e necessità facendosi divieto di tenervi o antevervi materie putrescibili, liquami, materiali inerti e di accumulo, rottami di qualunque specie, materiale vecchio ecc. Le cantine saranno pavimentate con materiali impermeabili.

#### DEMOLIZIONE DEGLI EDIFICI E MATERIALE DA COSTRUZIONE

##### PERMESSO PER DEMOLIZIONE DI FABBRICATI

- 55) - Prima di procedere alla demolizione di un fabbricato o di parte di esso deve essere presentata domanda al Sindaco corredata con tutte le indicazioni topografiche e descrittive atte ad individuare esattamente l'immobile. Durante la demolizione si dovrà provvedere a frequenti innaffiamenti e si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polvere.

I pozzi neri dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati, così pure gli spadatoi, le fognature e la canalizzazione sotterranea.

##### DEPOSITO DI MATERIALE DI DEMOLIZIONE

- 56) - E' vietato il deposito nei cortili di case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata di terreni e materiali di rifiuto, provenienti dalla demolizione o dal demolimento di opere murarie, per un tempo superiore ai venti giorni. Tra le altre

scadere di detto tempo il proprietario o l'ingranditore dei lavori devono provvedere allo sgombero e trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.

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

#### IMPIEGO DI MATERIALI DI DEMOLIZIONE

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

E' proibito l'uso di materiali igroscopici.

#### PRECAUZIONE PER COSTRUZIONI E DEMOLIZIONI

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

#### LOCALI D'ABITAZIONE - LOCALI SOTTERRANEI

- 59) - E' vietato di adibire ad uso di abitazioni i locali che sono, anche parzialmente, sotterranei e così pure le botteghe e le sottobotteghe. L'uso dei sotterranei per soggiorno esclusivamente diurno (laboratori e simili) sarà tollerato solo quando essi abbiano un'altezza netta di m. 3 ed il locale sia fuori terra per almeno un terzo della sua altezza. Il pavimento e le pareti dovranno essere efficacemente difesi contro l'umidità e dotati di finestre aprontesi all'aria aperta, delle dimensioni complessive di almeno un decimo della superficie del perimetro.

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

#### LOCALI A PIANO TERRENO

- 60) - Tutti i locali a piano terreno, destinati ad abitazione, dovranno essere più elevati del suolo circostante e del piano stradale almeno per 20 cm.. Devono inoltre essere provvisti di cantine, e in mancanza di esse, di vespai dell'altezza minima di cm. 40. I vespai devono avere le aperture di ventilazione protette in griglie, in modo da impedire la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.

#### ALTEZZA DEGLI AMBIENTI

- I) - L'altezza minima degli ambienti destinati ad abitazione a piano terra deve essere di m. 3.50 minimo anche quando sopra di essi non esistano altri piani per abitazione. Per gli ambienti dei piani superiori a quello terreno, l'altezza minima non deve mai essere inferiore a 3 metri. Per i sottotetti destinati ad abitazione, a tetto orizzontale, la altezza non può essere inferiore a m. 2.50 mentre per i sottotetti inclinati il punto più basso non deve essere inferiore a m. 1.80.



SOFFITTE ABITATE E TETTI

- 62) - I sottotetti d'abitazione devono essere sempre provvisti di contro-tetti con strato di aria interposta per difendere gli ambienti dalle influenze atmosferiche. Tale strato di aria dovrà sempre esistere qualunque sia il sistema di copertura delle case ed avere uno spessore non inferiore ai cm. 15.

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

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

I tetti devono essere costruiti con materiali impermeabili e fatti in modo da eliminare subito le acque piovane. I proprietari sono tenuti ad allontanare le cause d'umidità prodotte da lesioni del tetto.

AMPIEZZA DELLE FINESTRE

- 63) - Tutti gli ambienti per abitazione devono essere opportunamente aerati ed illuminati e comunicare, almeno con una finestra, direttamente con l'esterno. Le finestre devono avere una superficie non inferiore ad  $1/6$  di quella del pavimento, e quando vi sia una sola finestra, questa non deve avere una luce inferiore a mq. 1.80. Per le soffitte è tollerata un'ampiezza di luce delle finestre di  $1/15$  della superficie del pavimento, e quando lo ambiente abbia una finestra sola, la luce non deve essere inferiore a mq. 1.40.

SUPERFICIE DEGLI AMBIENTI

- 64) - La superficie degli ambienti di abitazione non deve essere mai inferiore a mq. 12. È proibito ridurre la cubatura degli ambienti con tramezzi, ecc.

Quando però l'appartamento sia costituito da almeno 3 camere oltre i servizi, saranno consentiti anche altri ambienti (fino ad un massimo di due) con superficie inferiore ai 12 mq..

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

Nei locali destinati ad abitazione permanente (come camere da dormire) e come laboratori ed anche come uffici pubblici e privati, dovranno assegnarsi almeno mc. 8 per ogni fanciullo fino a 10 anni di età e mc. 15 per ogni persona di età superiore a 10 anni.

MANUTENZIONE E PULIZIA DEI LOCALI

- 65) - I locali d'abitazione compresi ingressi, scale, lavoi e servizi pavimentati con materiale non liscio e a superficie liscia, piana, impermeabile, e costruiti con materiali non poriferi.

Inoltre devono essere sempre conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile.

Sempre che non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta non contenente colori nocivi, negli altri casi saranno imbiancate a calce o comunque ritoccate e ripulite almeno una volta all'anno.

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

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

#### SCALE

- 66) - Le scale devono essere bene ampiegate, illuminate diretta mente dall'esterno e conservate in buono stato di manutenzione. Le pareti sino ad un'altezza di m. 1.50 devono essere rivestite di materiale di facile pulizia e lavatura.

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

#### CAMINI E FUCIACCI

- 67) - I fuciacchi devono essere impiantati sopra volta in muratura e sopra materiale incombustibile.

Tutti i camini dalle cucine, siano esse a gas o a olio con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere protetti da cappe che conduca i prodotti della combustione e delle urti e lunge sino al tetto e terminanti con solidi fumicchi. I quali devono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, perchè le esalazioni ed il fumo non abbiano ad arrecare danno e molestie o pericoli a persone ed agli edifici vicini.

Allo stesso fine, ancone le stufe per riscaldamento degli ambienti devono essere provviste di canne e fumicchi sino al disopra del tetto di altezza un metro.

Sono assolutamente vietate le valvole che causano ogni comunicazione fra fuciacchi e canne dei camini.

#### CAUCIUMI E CANNE PER ACQUA

- 68) - Sono proibiti tutti gli apparecchi ed i sistemi di riscaldamento e l'uso di condotti di acqua calda o di altri fluidi o gas.

I caloriferi ad aria calda devono essere alimentati da aria presa direttamente dall'esterno e non però dalla pubblica via.

La bocca di presa deve essere munita di reticella metallica e la sua ubicazione deve essere indicata dall'Ufficiale Sanitario.

#### CASE POPOLARI

- 69) - Sono qualificate popolari quelle case ad uso di abitazione costruite con sobrietà di decorazioni, con limitata ampiezza degli appartamenti (massimo 3 camere e cucina), con modestia di finimenti, così da apparire effettivamente adeguate ad inquilini le cui ristrettezze economiche impongono e legittimano esigenze minime.

Dette abitazioni devono sorgere su strade d'importanza secondaria e ciò per esigenze estetiche e di areazione in rapporto alla menomata cubatura degli ambienti.

In ogni caso la qualifica di case popolari deve essere riconosciuta e dichiarata a giudizio inappellabile del Sindaco.

Per le case qualificate popolari è consentita per gli ambienti di abitazione di tutti i piani un'altezza minima di m. 2,50 ed una superficie minima di mq. 8.

Per quanto <sup>non</sup> disposto dalle leggi speciali in materia, si applicano le norme del presente regolamento.

### CAPITOLÒ VIII - SCUOLE

#### IGIENE DELLE SCUOLE

- 70) - Le scuole pubbliche e private devono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente Regolamento per l'igiene nel suolo e nell'abitato, oltre a quelle contenute nel D.L. 4.3.1925.

E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall'insegnamento.

Quando per eccezione abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi ammessa 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 di polveri. E' vietata la spazzatura a secco.

#### AULE

- 71) - Le aule scolastiche devono essere di forma rettangolare di lunghezza non superiore ai 10 metri, di larghezza non superiore ai 6/7 metri e di altezza non inferiore ai 4 metri, con le pareti ed angoli arrotondati, rivestite sino a 2 metri dal suolo di materiale impermeabile, facile a ripulirsi e col pavimento pure impermeabile.

Ogni aula non deve contenere più di 60 alunni 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 cir costante.

#### FINESTRE DELLE AULE E DISPOSIZIONI DEI BANCHI

- 72) - Le finestre delle aule scolastiche devono avere ampiezza uguale almeno ad  $1/6$  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, il rapporto fra la superficie illuminata e quella del pavimento non può essere inferiore ad  $1/4$ .

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

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

I banchi scolastici devono avere i requisiti dettati dalle istruzioni tecniche del D.L. 4.9.1925 - Gazzetta Ufficiale del 25.8.1925.

#### VENTILAZIONE E RISCALDAMENTO

- 73) - La ventilazione delle aule scolastiche deve essere garantita con mezzi idonei anche negli ambienti chiusi, mediante aperture a VASISTAS nella parte superiore dei serramenti delle finestre o con altri mezzi approvati dall'Ufficiale Sanitario.

Il riscaldamento delle aule scolastiche, quando non sia ottenuto a mezzo di un unico sistema centrale, deve essere fatto con stufa refrattaria a legna, opportunamente collocata e collegata all'esterno con canale di ventilazione.

E' vietato nel modo più assoluto l'uso del bruciere e del caminetto.

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

#### LATRINE

- 74) - Le latrine annesse ad una scuola devono avere un numero corrispondente alle aule e preferibilmente essere unite al solaio.

Devono essere collocate all'estremità del corso e non vicino in special modo, a meno che ricevano la luce ed aria da

più lati.

Nei reparti maschili deve esservi anche un numero sufficiente di orinatoi. Le latrine e gli orinatoi devono essere soggetti a speciali cure perchè non occasionino pericoli e molestie alla scolarasca e devono essere quotidianamente disinfettati.

#### LAVATOI ED ACQUA POTABILE

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

Le fontanelle per uso potabile degli scolari devono essere costruite in modo da impedire ogni contatto delle labbra col punto d'uscita dell'acqua (a zampillo saliente).

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

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

Le scuole dovranno essere munite di un congruo numero di serbatoi, onde poter sempre disporre di acqua potabile, in caso di mancanza di erogazione di essa.

#### SPOGLIATOIO

- 76) - Nelle scuole vi deve essere un locale destinato a spogliatoio in modo che ogni alunno abbia in esso un proprio posto. I panni dei singoli alunni non devono venire a contatto fra loro, quindi gli attaccapanni devono avere una congrua distanza fra di loro.

Qualora venga adibito a spogliatoio il corridoio, questo deve avere una larghezza non inferiore a m. 3.

Questo norme e quelle precedenti valgono anche per tutti i tipi di scuole pubbliche o private (serali, di dattilografia e stenografia, di taglio ecc.).

#### SALE DI CUSTODIA

- 77) - 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, devono rispondere alle seguenti condizioni:
- a) - avere un'altezza non inferiore a m. 3.50 ed una superficie non inferiore a mq. 20;
  - b) - disporre almeno per ogni fanciullo di mq. 0.50 e di mc. 3;
  - c) - essere provviste di fasce di ventilazione e di pavimento come all'art. 41;
  - d) - rispettare tutte le altre norme e le più esigenti condizioni precedenti;
  - e) - non contenere altra mobili all'interno delle m. p. necessari necessitate di servizio.

CAPO IX

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

PERMESSO DEL SINDACO

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

A tale scopo 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 del Sindaco è prescritta anche per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite, ai quali pure si estendono, in quanto applicabili, le norme del presente capo.

CAMERE D'ALBERGO

- 79) - 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 aereazione.

I pavimenti devono essere costruiti con materiale impermeabile; è consentita però 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.

LATRINE E BIANI

- 80) - Le latrine in numero non inferiore ad una per ogni quindici persone, salvo le particolari disposizioni di legge agli effetti della classificazione degli alberghi, delle pensioni e delle locande devono rispondere alle prescrizioni del presente Regolamento.

Gli alberghi devono 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 d'altezza, di materiale lavabile ed impermeabile.

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

IL FUMIGERIO D'ALBERGO

- 81) - Gli alberghi che dispongono di un numero di letti superiore a 50, devono avere, secondo quanto è stabilito verso per conto dello Ufficiale Sanitario, uno o più gabinetti ad antri per il ricovero

temporaneo di infermi che siano ritenuti sospetti o riconosciuti affetti da malattie infettive o comunque contagiose, fino al loro allontanamento.

Vi deve essere pure un camerino per il personale d'assistenza ed un bagno distinto da quelli in uso per gli altri ospiti.

Gli alberghi devono essere forniti di cassette pronto soccorso.

#### SPUTACCHIERE

- 82) - Nelle camere d'alloggio, nei dormitori, nelle sale di trattamento e di riunione, nei vestiboli, anditi, pianerottoli delle scale e negli altri ambienti nei quali ha accesso il pubblico, nei luoghi pubblici ed aperti al pubblico e nei pubblici esercizi elencati già innanzi al presente capitolo, dovranno essere esposte, in numero sufficiente, sputacchiere igieniche coperte, contenenti soluzioni disinfettanti, approvate dall'Ufficio di Igiene, da rinnovare periodicamente.

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

#### BIANCHERIA ED ARREDAMENTI

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

Non è consentito l'arredamento con effetti lettereschi ed altri arredi già usati, salvo se provengono da altro albergo che abbia cessato l'esercizio.

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

#### PERSONALE

- 84) - 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.

Tale tessera è obbligatoria anche per i proprietari o per i conduttori d'alberghi, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.

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

#### FITTO CAMERE O QUARTINI MOBILIATI

- 85) - E' proibita l'affitto camere mobiliate o quartini mobiliati senza fare regolare richiesta di visita sanitaria e senza aver ottenuto la regolare autorizzazione da parte dell'Ufficio d'Igiene.

ARREDAZIONI MOBILIATE

le case di lavoro, di riposo e tutti gli edifici dove convivono più persone, fermo le disposizioni generali, devono avere:

- 1) - 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 prescritto dall'art. 47. Nei dormitori vi devono essere mezzi opportuni per una conveniente ventilazione.
- 2) - Un locale speciale per i bagni.
- 3) - Un locale separato per infermeria.
- 4) - Un locale d'isolamento per le forme contagiose.

In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al Decreto del Capo del Governo 20.5.1928 per la lotta contro le mosche.

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

#### LABORATORI

- 87) - Indipendentemente da tutte le altre condizioni che saranno imposte dal Comune nell'esercizio delle industrie insalubri, agli effetti dell'art. 216 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27.7.1934 e, degli articoli 91, 101, 102, e 105 del Regolamento Generale Sanitario 3.2.1931 e, del Regolamento Generale sull'Igiene del lavoro 14.4.1927, n. 530, i locali da lavoro dovranno avere una cubatura e superficie proporzionata al numero degli operai che vi sono impiegati, in ogni caso non inferiore ai 10 mc. ed ai 2 mq. per individuo, avere assicurata conveniente ventilazione ed illuminazione, essere dotati di acqua potabile propria, di acqua potabile in quantità abbondante, di lavabi con erogazione in serie, di spogliatoi, di refettori e di cuccetta di pronto soccorso.

Negli stabilimenti di 50 operai vi sarà la camera di allattamento.

Nell'interno dei locali di lavoro dovrà esservi erogazione di acqua potabile mediante rubinetti a sargilla saliente ed inclinati, con relativa vaschetta di scarico regola entrare.

Negli stabilimenti con più di 200 operai dovrà esservi una camera per il pronto soccorso, con letto a barili e con i mezzi cinesi necessari per i soccorsi d'urgenza e per il servizio medico.

#### ESERCIZIO LABORATORI

- 88) - A parte delle norme stabilite per le industrie insalubri e per le altre speciali industrie, non è permesso esercitare nel territorio del Comune opificio, laboratorio e industria di qualsiasi genere senza la licenza del Sindaco, che la rilascia solo quando l'Ufficio Sanitario abbia accertato che sono osservate tutte le norme igieniche prescritte dal regolamento.



DORMITORI ED ABITAZIONI TEMPORANEE PER OPERAI

- 89) - I dormitori e le abitazioni temporanee per gli operai devono essere tali da proteggere adeguatamente i medesimi dall'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. Ne li altri casi ci si riporta alle misure stabilite nell'art. 56.

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

DORMITORI PUBBLICI

- 90) - I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi e devono avere:
- 1) - Le pareti rivestite, sino a 2 metri dal suolo, di materiale di facile pulitura.
  - 2) - I letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrispondano almeno 25 mc. di spazio.
  - 3) - Una latrina almeno per 15 letti.
  - 4) - Un servizio per la disinfezione e disinfezione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, ed anche un servizio per la bonifica dell'individuo.
  - 5) - 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.
  - 6) - Tutti i locali devono essere mantenuti con la massima pulizia, illuminati durante le ore notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.
  - 7) - Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi.

REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI E DEI LOCALI DI RIUNIONE

- 91) - 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 areati anche ad ambienti chiusi e muniti di vani idonei per ventilazione e riscaldamento.

Devono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine. Gli orinatoi e le latrine devono corrispondere alle norme regole enanti al cap. 13° ed essere a cacciata d'acqua e situati in posizione di facile accesso al pubblico, ma lontano dalle cucine.

Nei teatri, nei 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 utilitrate e dei locali ove trovansi gli orinatoi, devono essere provviste di grate metalliche 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 degli spettatori corrispondenti ai posti a sedere, non possono essere ammesse altre persone in numero superiore a due per metro quadrato della superficie delle corsie laterali e posteriori.

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

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

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

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

Qualora vi siano sale per fumatori queste dovranno essere provviste di speciali apparati di aspirazione e ventilazione per l'allontanamento rapido nel fumo e perché questi non penetrino facilmente nella sala degli spettatori.

#### PULIZIA E DISINFETTIONE DEI LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

- 92) - I locali di ritrovo devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di pulizia, mediante spazzatura ed altro da compiersi diverse volte nella giornata.

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

Nei luoghi di pubblico trattenimento è vietata la vendita e la consumazione di soma di rucce e di altri generi o sostanze da cui possa derivare imbrattamento del pavimento 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 d'Igiene munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

#### LAVATURA DELLE STOVIGLIE NEI PUBBLICI RITROVOCI

- 93) - Le trattorie, i caffè e gli esercizi di vini e liquori da consu-

marci in luggo, devono essere provvisti di rubinetto di acqua potabile corrente per la lavatura dei bicchieri, delle tascse da caffè, dei cucchiaini, piatti ecc. con vaschette sottostanti munite di solo scarico al fondo, che dovrà rimanere costantemente aperto. Detti recipienti devono essere però, prima della lavatura, passati in una soluzione di carbonato di soda al 5%.

### CUCINE

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

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

Le pareti devono essere rivestite, fino all'altezza di m.2 dal suolo, con mattonelle bianche od altro materiale impermeabile, riconosciute idonee dall'Autorità Sanitaria Comunale.

Il pavimento deve essere impermeabile e così pure il focolare ed i banchi sui quali si manipolano le vivande.

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

L'illuminazione artificiale deve essere abbondante e distribuita razionalmente.

### STOVIGLIE

- 95) - Le stoviglie, oltre ad essere mantenute con la massima pulizia ed al riparo delle mosche, devono rispondere ai requisiti voluti dal presente Regolamento, quelle di ferro smaltate quando presentano scrostature anche in modo lieve, devono essere sostituite.

### PERSONALE DELLE CUCINE

- 96) - Il personale adetto alle cucine deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi ed annualmente (luggio) deve sottoporci alla vaccinazione antitifica per via sottocutanea.

Devono essere allontanati da tale servizio coloro che presentano manifestazioni di malattie cutanee o che siano affetti da forme torbose di natura contagiosa od anche sospette.

### SCANSE

- 97) - Le scanse destinate a contenere generi alimentari, devono essere munite di reti metalliche. I generi alimentari facilmente alterabili saranno invece conservati nel frigorifero, del quale tutte le trattorie-bar devono essere fornite.

### CHIUSURA DI ESERCIZI PUBBLICI

- 98) - Il sindaco può, sentito l'Ufficiale Sanitario, qualora in condizioni dei locali degli alberghi, delle pensioni, delle locande, delle trattorie, delle osterie ecc. non rispondano ai requisiti voluti ed il conduttore non si presti all'adempimento dei lavori necessari, emanarne la chiusura. Sentito l'architetto che

prescrive la chiusura, oppure ai lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al Prefetto che decide, sentito il Medico Provinciale.

PHARMACIE - DEPOSITI DI PRODOTTI CHIMICI ED ARTICOLI SANITARI -  
AMBULATORI

- 99) - Salvo quanto è stabilito da leggi e regolamenti sanitari, le farmacia devono essere allacciate alla rete dell'acquedotto comunale, devono convogliare tutte le acque di rifiuto dei rubinetti, lavandini, latrine ecc., nella rete comunale della fognatura (se esiste) ed in pozzi neri a perfetta tenuta. I locali devono altresì corrispondere a tutte le norme di igiene edilizia recate dal presente Regolamento ed essere dotati dei recipienti metallici di prescrizione per la tenuta dei materiali di rifiuto e delle immondizie.

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

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

CAPITOLO X

STABILIMENTI BALNEARI - PISCINE - ALBERGHI TURISTICI - CANTINE -  
PUBBLICHE E LAVANDERIE

STABILIMENTI BALNEARI - PISCINE - ALBERGHI TURISTICI

- 100) - Gli stabilimenti balneari, le piscine e gli alberghi turistici devono 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. Devono essere provvisti di latrine, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerine e di un numero adeguato di lavandini.

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

L'acqua da usarsi per i bagni e doccia sarà quella dello acquedotto comunale.

I rifiuti liquidi dovranno essere convogliati in apposito pozzo nero a tenuta.

Salvo l'autorizzazione rilasciata dalla legge di P.S., chiunque intenda assumere l'esercizio di bagni o di alberghi turistici deve ottenere una speciale permesso dal Sindaco ed i fini igienico-sanitari, che viene rilasciato su parere favorevole dello Ufficiale Sanitario.

CAMERINI

- 101) - I camerini devono avere una superficie di base non inferiore ai 3 mq. per quelli in legno da servire per i bagni di cura, di mq. 4 per i bagni in vasca e di mq. 2 per i bagni a doccia.

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

Dopo ogni bagno si deve procedere alla disinfezione delle vasche ed al cambio della biancheria.

LATRINE PUBBLICHE

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

LAVANDERIE

- 103) - Chi vuole attivare una lavanderia o un lavatoio o comunque lavare abitualmente indumenti ad uso di terzi, deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione.

Gli ambienti devono essere ampi, ben ventilati, avere le pareti impermeabili sino all'altezza di 2 metri ed il pavimento pure impermeabile. I locali devono essere mantenuti con la massima nettezza. Il servizio di raccolta e di distribuzione dovrà farsi in carretti diversi e chiusi.

Il personale addetto alla lavatura sarà sottoposto alla vaccinazione antitifica e dovrà risultare, da visita dell'Ufficiale Sanitario, esente da esantemi contagiosi o comunque trasmissibili.

L'acqua sarà quella dell'acquedotto comunale.

Le stesse norme valgono per i lavatoi privati e per quelli in servizio di collettività, che devono sempre essere sottoposti alla sorveglianza dell'Autorità Sanitaria Comunale.

E' vietato lavare in lavatoi pubblici biancheria che è servita ad ammalati di malattia contagiosa, se prima tale biancheria non è stata disinfettata e disinfezzata.

CAPITOLO XI

ACQUE POTABILI + VIGILANZA SULL'E ACQUE

- 104) - Le acque destinate per bevande devono presentarsi possedendo i caratteri della potabilità, riconosciuti dall'Ufficio d'Igiene.

Gli acquedotti sono soggetti alla continua vigilanza dello Ufficio di Igiene che visita l'opera in corso, la condotta, la distribuzione e le condizioni batteriologiche e chimiche dell'acqua stessa.

È vietata e denunciata al Ufficiale Sanitario di Sindaco la mancata osservanza e per la sanzionazione, dovendo esser...

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

Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitiflica.

#### CONDUTTURA PUBBLICA

- 105) - Nessuna casa può essere dichiarata abitabile o data in tutto od in parte in affitto, se non sia fornita 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 cisterna (munita di filtri ed autocisterna). Nel raggio di distribuzione dell'acqua condotta, tutte le case dovranno essere provviste di detta acqua in tutti i piani ed appartamenti ed in tutte le stanze destinate ad uso di cucina, di latrina, di bagno e simili, mediante apposita condotta. Salvo per i guasti accidentali o riparazioni, nella tubatura di distribuzione è vietato ai proprietari ed ai loro rappresentanti di togliere o menomare, in qualsiasi modo, il libero afflusso dell'acqua agli inquilini, sia di giorno che di notte.

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

Il riconoscimento di salubrità e potabilità di acqua è eseguito dall'Ufficiale Sanitario a spese dell'interessato.

#### 106) - 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, misurate e contrassegnate automaticamente da apparecchio a contatore. I tubi di distribuzione e di scarico (che saranno in ferro od in ghisa) delle acque per uso potabile, non dovranno avere contiguità con quelli per la distribuzione o scarico delle acque per le latrine.

Nei casi di condominio di uno stesso stabile, il condominio è obbligato a permettere al condomino ed all'inquilino il passaggio di tubi di condotta di acqua.

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

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

### POZZI

107) - I pozzi per uso domestico, nella zona del Comune nella quale non giunge acqua condotta, devono avere acqua dichiarata potabile dall'Ufficio di Igiene. Le spese per la determinazione della potabilità delle acque, sono a carico dell'interessato.

Detti pozzi devono essere:

- 1) - ubicati possibilmente a monte delle abitazioni, a distanza non inferiore a metri 50 da stalle, latrine, concimaie, depositi d'immondizie, e qualunque altra causa d'inquinamento.
- 2) - Costruiti con tubi di cemento e con buona opera muraria con pareti intonacate a cemento dello spessore di almeno 2 cm. Il rivestimento in cemento deve raggiungere lo strato acquifero, ad una sufficiente profondità, dal livello minimo della falda acquosa.
- 3) - Chiusi ermeticamente e muniti di pompe per l'attigmento.
- 4) - Circondati da una pedana di protezione in cemento, nel raggio di almeno 2 metri, con adatta pendenza verso l'interno.

I pozzi, se la falda idrica è troppo superficiale, devono essere approfonditi ed al fondo di essi occorre applicare un filtro con ghiaia e sabbia. Se non sia accertata e dichiarata dallo Ufficio municipale di Igiene la potabilità dell'acqua di un pozzo, è vietato usare di essa per la alimentazione, per la lavatura degli ortaggi, per la preparazione di sostanze alimentari e di bevande, nonché per la lavatura dei recipienti destinati a contenere dette bevande e sostanze.

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

Chiunque vuole aprire un pozzo deve fare lo scavo al Sindaco, il quale rilascia l'auto licenziazione dietro parere dell'Ufficiale Sanitario.

### CHIUSURA DEI POZZI

108) - Quando l'Ufficio di 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 rifiuta, l'autorità comunale ordinerà la chiusura del pozzo mediante interrimento a carico del proprietario.

### SISTEME

109) - Le cisterne sono permesse solo ove non sia possibile idrobore in altra maniera la provvista dell'acqua. Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile; perciò la costruzione deve essere autorizzata con le modalità stabilite dall'Ufficio di Igiene e muniti di pompe aspiranti per l'attigmento.

Le cisterne dovranno essere muniti di autocisterna per la depurazione dell'acqua per decantazione o per filtrazione, costruite in modo da poterli facilmente pulire e lavare.

FONTANELLE

- III0) - Le pubbliche fontanelle devono essere alimentate esclusivamente con acqua dell'acquedotto comunale, circondate da una zona di protezione con platea impermeabile e provviste di idoneo condotto per la raccolta delle acque di supero.

Nella immediata vicinanza delle fontanelle è vietato il lavaggio della biancheria sporca, il lavaggio di verdura ed il getto delle immondizie.

CAPITOLO XII

FOGNATURA DOMESTICA - PERMESSI PER LE FOGNATURE

- III1) - Nessun lavoro di riparazione, costruzione o 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.

ALLACCIAMENTO DEGLI STABILI ALLA RETE DELLA FOGNATURA

- III2) - 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, parchi aperti al pubblico, scuole, istituti di qualunque grado, ed attività in genere e simili, saranno dotate di un adeguato numero di latrine, che verranno allacciate alla rete della fognatura, ove esiste, o munite di pozzi neri a perfetta tenuta.

Nei casi di condominio di uno stesso stabile, il condomino è obbligato a permettere al condomino 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.

Tutte le latrine esistenti nell'ambito del Comune non potranno essere abolite, senza farne domanda al Sindaco, che potrà permettere la ricozione, dietro conforme parere dell'Ufficio Sanitario.

In caso d'inadempimento delle norme di cui sopra, si procederà alla esecuzione dei progetti e delle opere da parte del Comune a maggiori spese del proprietario inadempiente, non la fogna e modalità di legge.

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

NUMERO DELLE LATRINE E DEGLI ASINI

- III3) - I fabbricati di nuova costruzione e ristretti devono avere un



numero di latrine e di acquei corrispondente a quello degli appartamenti. Le latrine e gli acquei non possono essere costruiti fuori dei singoli appartamenti o su terrazze o a sbalzo in modo da sporgere dai bracci di fabbrica.

I fabbricati nuovi e riattati che comprendono anche dei negozi, devono avere una o più latrine ad uso dei negozi stessi.

#### DIMENSIONI - AREAIS E ED ILLUMINAZIO E DELLE LATRINE

- II4) - Le latrine non devono avere dimensioni inferiori a mq. 1.50 col lato minore non inferiore ad 1 metro, pavimenti impermeabili e pareti rivestite fino all'altezza di 2 metri con materiale impermeabile di facile lavatura.

Le pareti divisorie dalle latrine con altri locali non devono avere spessore inferiore a m. 0,12. Devono essere abbondantemente ventilate ed illuminate, ed comunicano direttamente ed esclusivamente coll'esterno della casa e non mai con ambienti di abitazione, passaggi interni, cucine, ecc., e, devono essere precedute possibilmente da antilatrina areata ed illuminata.

Le latrine devono essere sempre tenute rigorosamente pulite.

#### SISTEMI DI LATRINE

- II5) - Se esiste l'acqua condotta e la fognatura cinematica saranno di obbligo le latrine a sifo e a chiusura idraulica, in caso diverso si adatterà il tipo di latrina riconosciuta idonea dall'Ufficio D'Igiene.

#### CONDUTTURE DI SCARICO DELLE LATRINE

- II6) - Le condutture di scarico dalle latrine devono tenersi isolate dai muri, per essere facilmente ispezionabili, riparabili e devono costruirsi con materiale impermeabile; i pezzi e segmenti delle canne di calata dovranno essere esattamente connessi fra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni. Saranno, di regola, verticali e prolungate sopra il tetto della casa e coronate da mitra ventilatrice e disposte o costruite in modo da non recare danno ed incomodo al vicinato.

Non potranno mai attraversare alle soggette locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari ed a laboratorio di qualsiasi specie.

I condotti di acquei, bagni, lavabi ecc., dovranno essere fatti di materiale impermeabile ben connessi nei giunti.

#### GRONDAIE

- II7) - Tutti i fabbricati devono essere muniti, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi scoperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti ed in numero sufficiente, nel diametro esterno non inferiore a cm. 5 e la pendenza esterna deve di tutti perimetri, eccetto che per l'altezza minima di m. 1,50 dal suolo, nel quale tratto devono essere in pendenza verso il basso.

incassati nel muro.

I condotti non devono avere né aertura, né interruzione di sorta nel loro percorso e le loro giunture devono essere fatte a perfetta tenuta.

#### OBBLIGO DEI POZZI NERI

- 118) - Quando non sia possibile assolutamente immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognatura regolarmente approvata, è obbligatoria la costruzione di pozzi neri a tenuta. Tali pozzi neri dovranno avere un chiusura perfetta e aderente e devono essere distaccati dai muri dei fabbricati almeno di 50 cm. con lo spazio interposto riempito di terreno argilloso ben compresso. Devono distare al meno 50 metri dai pozzi e da qualunque sabbatoio di acque potabile.

I pozzi neri devono avere convenienti dimensioni, a perfetta tenuta e costruiti in modo da difendere il terreno circostante da infiltrazioni.

Devono essere a forma rotonda o ad angoli arrotondati ed internamente del tutto rivestiti di uno strato impermeabile di cemento dello spessore minimo di cm. 2. Tutti i pozzi neri devono avere un tubo di aerazione che va sino al tetto. E' vietato assolutamente lo sfiocato.

#### SPURGO DEI POZZI NERI E DELLE CUNIE

- 119) - Se non esiste impianto di separazione biologica, i proprietari devono provvedere in tempo utile alla vuotatura dei pozzi neri con mezzo meccanico ed inodore ritenute idonee dall'Ufficio d'Igiene. Per altri metodi di spurgo necessita l'autorizzazione dell'Ufficio d'Igiene.

La vuotatura dei pozzi neri e lo spurgo delle cunie con qualsiasi sistema praticato, sono permessi solo e solo nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e le cinque, in qualsiasi stagione.

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

#### SOPPRESSIONE DI POZZI NERI - FOGNATURE - ECC.

- 120) - I pozzi neri ed altri impianti similari devono essere oppresi e riempiti con materiale inerti, quando, per la costruzione di canali di fognatura, sia possibile sovrapporre tutti i liquidi di rifiuto domestico nella canalizzazione stradale. Tale soppressione dev'essere fatta non oltre sei mesi dalla data di compimento della fognatura.

Verificandosi tale evenienza, su proposta dei relativi uffici, il Sindaco avverte gli interessati, i quali, devono eseguire il lavoro necessario sotto la sorveglianza degli Uffici d'Igiene e Tecnico. Naturalmente prima di qualsiasi decisione si deve procedere alla vuotatura e sfiocatura di tutti i pozzi neri.

AUTORIZZAZIONE PER LA COSTRUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DI IMPIANTI  
DI DEPURAZIONE BIOLOGICA ED INDUSTRIALE

- 121) - Chiunque intende costruire e far funzionare un impianto di depurazione biologica per la località delle acque di rifiuto (bianche e nere) dei fabbricati di sua proprietà, deve presentare domanda all'Autorità Comunale (corredata da progetto ed in sezione dell'Opera in scala 1:100), specificando la quantità dei locali, il numero delle latrine, dei bagni, dei lavandini, ecc., e la presunta quantità giornaliera di acqua da convogliare nell'impianto, oltre a tutti i dati tecnici sull'impianto depuratore.

Deve inoltre indicare la tombinatura pubblica o privata nella quale intendo far defluire lo scarico dell'impianto.

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

Gli impianti di depurazione biologica saranno permessi solo nelle località ove non esiste la fognatura nera dinamica finché la rete stessa non giunga nella località.

Ad ogni modo, le concessioni di cui sopra sono revocabili in qualunque tempo e per qualsiasi causa, a giudizio inidoneabile dell'Amministrazione, mediante preavviso di 3 mesi, senza alcun diritto ad indennità e compensi di sorta.

SOPRALUOGO DEGLI UFFICI DI IGIENE E TECNICO

- 122) - Al termine dei lavori, ma prima di procedere alla definitiva copertura dell'opera, il proprietario dello stabile ed il costruttore dovrà richiedere, a sue spese, sopralluogo dell'Ufficio di Igiene, perché sia accertato se l'opera stessa è eseguita a regola d'arte e conforme al progetto approvato. Il funzionamento dell'impianto non potrà iniziarsi che dopo ottenuta l'approvazione del Sindaco.

FOGNATURA INDUSTRIALE

- 123) - Non potranno scaricarsi direttamente in nessun canale stradale le materie liquide di scolo provenienti da esercizi di industrie in genere, quando contengono sostanze tossiche, ingombranti, acide o soverchiamente alcaline, se prima non saranno, per cura ed a spese degli interessati neutralizzate o alcalizzate e praticati tutti gli altri trattamenti ed ottemperate tutte le prescrizioni che il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, avuto riguardo alle esigenze dell'igiene ed alla conservazione delle opere di fognatura, si riserva di stabilire caso per caso, in relazione alle disposizioni di legge sulla Sanità pubblica e del presente Regolamento.

Per conseguenza, gli interessati, nel chiedere i canali di immissione e dei liquidi nei canali della fognatura, devono indicare la reazione che tali liquidi hanno, e, se hanno reazione acida o alcalina caustica, gli interessati stessi dovranno costruire nel loro stabilimento una o più vasche impermeabili di adeguata capacità, nelle quali siano raccolte le dette acque per procedere alla loro neutralizzazione, prima della immissione nella fognatura. Tutto ciò sarà fatto sotto il controllo dello Ufficio d'Igiene. Se vi sarà bisogno e se l'Ufficio d'Igiene lo riterrà necessario, si potrà ordinare anche la costruzione di altri liquidi.

CAPO XIV

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

NORME COMUNI CON LE ALTRE ABITAZIONI

- 124) - Le case coloniche sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case d'abitazione, di cui ai capi III, IV e V.

AMBIENTI

- 125) - A qualunque uso siano destinati, gli ambienti abitati a piano terreno devono avere sempre un livello superiore di almeno 50 cm. a quello del terreno circostante. Il pavimento deve sempre essere impermeabile.

Le camere d'abitazione devono avere un'altezza minima di m. 3 ed una superficie non inferiore a mq. 9. Le finestre devono essere ampie e della superficie minima di 1/10 di quella del pavimento.

I locali d'abitazione devono essere pavimentati come è prescritto all'art. 35.

La cubatura delle camere da letto dovrà essere calcolata sulla base di mc. 15 almeno per persona di età superiore ai 10 anni.

LATRINE

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

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

- a) - poste in luogo conveniente nell'ambito della costruzione;
- b) - ampie e comunicanti direttamente con l'esterno mediante finestre atte ad assicurare una sufficiente ventilazione;
- c) - provviste di copertura e perfetta tenuta;
- d) - mai comunicanti con la cucina e con camere d'abitazione.

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

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

ACQUA POTABILE

- 127) - Ogni casa deve avere una sufficiente dotazione di acqua riscaldata potabile dal 'Ufficio d'Igiene.

Ove è possibile, l'acqua riscaldata potabile deve essere portata all'abitazione che deve di proprio carico o per mezzo di un servizio comunale. In caso contrario, ogni casa deve avere almeno un pozzo di acqua potabile dal presente regolamento.

SCOLI DELLE ACQUE

- 128) - I cortili, le vie, gli orti, ecc., annessi alle case rurali, devono avere uno scolo delle acque sufficiente per evitare impaludamenti. Le corti e le vie devono avere il piano a cemento o comunque impermeabile.

STALLE

- 129) - Le stalle da costruirsi devono essere indipendenti dalla casa colonica.

Quando ciò non sia possibile, le stalle stesse non possono comunicare direttamente con gli ambienti d'abitazione e ed avere apertura nella stessa facciata ove si aprono le finestre d'abitazione, a distanza minima di 3 metri in linee 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 una altezza minima inferiore a m. 3.20 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. 16 d'aria per ciascun capo di bestia e. Devono inoltre essere provviste di ampie porte e finestre per il rinnovamento dell'aria. I pavimenti e le mangiatoie devono essere impermeabili e le rastrelliere devono essere metalliche. Anche le cunette di scolo delle urine devono essere impermeabili e finire in apposito pozzetto a tenuta collocato fuori della stalla.

Anche i fienili devono essere collocati a distanza dalla casa colonica.

CONCIMAME

- 130) - Tutte le stalle rurali devono essere provviste di latrine.

Questi devono avere una capacità proporzionata al numero di bestiame ricoverabili nella stalla, essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con pannello a tenuta per liquidi.

DISTANZE DELLE CONCIMARE - POZZI NERI - POZZI

- 131) - Le concimare, i pozzi neri, i pozzetti per le urine, ed in genere tutti i depositi di materiale di rifiuto devono essere posti lontani dal pozzo e da qualsiasi altro serbatoio d'acqua potabile, a non meno di metri 50.

Uguale distanza deve osservarsi fra le concimare e le case di abitazione ed i dormitori.

I pozzi di latrine, ammoniacali ed altri contenitori usati ai bisogni di un podere non sono tollerati, perché la portata minima è a non meno di 25 metri da qualsiasi abitazione, pozzi d'acqua potabile, acque cotti, serbatoi e strade.

FORCILI

- 132) - I forcelli non possono essere costruiti se non in muratura, ad una distanza minima di m. 20 dalle abitazioni e dalle stalle.

Devono avere aperture sufficienti al rinnovamento dell'aria

e mangiatoie e pavimenti non connessi di materiale impermeabile. Il pavimento deve essere inoltre inclinato per facilitare lo scolo delle urine nel pozzetto, ed unito alle pareti ad angoli arrotondati. Il pozzetto deve costruirsi con tutte le norme prescritte per i pozzi neri.

POLLAI - FORNI

- 133) - I pollai devono essere distaccati dalla casa, devono essere areati e tenuti puliti. Anche i forni devono essere distaccati dalla casa colonica.

ABBEVERATOI

- 134) - Gli abbeveratoi devono essere sistemati a giusta distanza dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio d'acqua e costruito con materiale di facile lavatura. Negli abbeveratoi l'acqua deve essere corrente, e, non deve mai pervenire da rubinetto di presa per l'acqua di uso domestico.

VASCHE PER IL BUCATO E PER LA LAVATURA DEGLI ORTAGGI

- 135) - Le vasche destinate alla lavatura del bucato devono essere sistemate a sufficiente distanza dai pozzi e dalle cisterne delle acque potabili ed alimentate con acqua. 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.

In ogni podere o casa rurale in cui si esercita l'industria degli ortaggi, vi deve essere una vasca costruita a regola d'arte, per il lavaggio ed il rinfrescamento degli ortaggi.

MANUTENZIONE DELLE CASE COLONICHE

- 136) - 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 siano eseguiti o siano ritardati il Sindaco provvede di ufficio in conformità dell'art. 55 della legge Comunale e Provinciale.

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

CAPITOLO XV

REGOLAMENTO DI MANUTENZIONE - ABITABILITA' ED SANITA'

ABITABILITA'

- 137) - La manutenzione dell'art. 241 del R.D. della legge Sanitaria 41

provato con R.D. 17.7.1934, n. 1265, gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli rifatti, modificati o riattati in tutto od in parte, non possono essere abitati ed usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorchè, sentiti l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico, risulta che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause d'insalubrità.

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

#### VISITA A CASE DI NUOVA COSTRUZIONE O RIATTATE

- 138) - Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo precedente, la costruzione dovrà essere visitata in due periodi distinti dall'Ufficiale Sanitario, sempre dietro domanda del proprietario.

La prima visita avrà luogo quando si costruisce o modifica o ripara una casa o parte di essa e ciò al termine dei lavori.

La seconda visita avrà luogo non prima di un anno dalla fine dei lavori, non includendo nell'elenco di provvedimento 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 eseguito l'esame igroscopico, semprechè a finestre e porte chiuse, in tempo asciutto, si abbia una frazione non superiore a 0,50 per 48 ore.

#### INGIUNZIONI

- 139) - Nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente Regolamento, il Sindaco deve, durante i lavori, avvertito dall'Ufficiale 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 altri necessari provvedimenti.

Il Sindaco può inoltre ordinare e far eseguire lo sgombero delle case e degli appartamenti o anche soltanto degli ambienti che siano abitati senza regolare licenza e procedere, per violazione delle leggi e dei regolamenti comunali, contro coloro che abitano o usano ad abitazione fabbricati di nuova costruzione o riattati, prima che questi siano dichiarati abitabili.

#### PIREVI SULLE ABITAZIONI

- 140) - Il Sindaco, direttamente od in seguito a reclami, fa eseguire ispezioni ai locali di qualsiasi specie e destinazione, compresi quelli preesistenti all'approvazione del presente Regolamento, mediante l'Ufficiale Sanitario, per verificare ed ogni corrispondenza alla prescrizione delle leggi sull'igiene e sanità pubblica, nei riguardi della applicazione delle leggi stesse e del presente regolamento.

Qualora siano rilevati inosservabili contrari alle disposizioni delle leggi e regolamenti, il Sindaco ordina i lavori di riassanamento necessari. Tali ispezioni vengono eseguite d'urgenza, quando in una casa d'abitazione si verificano malattie infettive.

VIGILANZA SANITARIA SUGLI OSPEDALI - CONVITTI - LABORATORI - ALBERGHI - ECC.

141) - L'Ufficiale Sanitario eseguirà frequenti ispezioni tecnico-sanitarie agli ospedali, ai convitti, agli asili, alle scuole pubbliche e private, agli stabilimenti di beneficenza, ai teatri, ai cinema, ai luoghi di pubblico divertimento o ritrovo, agli stabilimenti industriali, ai laboratori, agli alberghi, locande, dormitori, caffè, Osterie, trattorie, fabbriche e depositi inodori o pericolosi e simili, autoveicoli e auto in servizio pubblico.

E qualora i proprietari, i conduttori, o direttori non ottemperano alle disposizioni del presente Regolamento, che rispettivamente li riguardano, entro il termine stabilito nelle rispettive disposizioni per i casi in esse contemplati, oppure entro il termine che, per gli altri casi, sarà loro prefisso, il Sindaco, oltre alle pene sancite per i 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. 55 del T.U. della legge Comunale e Provinciale.

DECRETI D'INABITABILITÀ

142) - In caso d'inosservanza delle prescrizioni e regolazioni comunali, o quando non sia possibile rimuovere la causa d'inabitabilità di un abitato, il Sindaco espone tutti i casi coercitivi concessi dalla legge e dai regolamenti, oppure, a tale decreto d'inabitabilità ai sensi dell'articolo 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie, ordina la chiusura e lo sgombero, senza pregiudizio dell'azione penale in corso.

Devranno considerarsi fra le principali cause d'inabitabilità da motivare la chiusura e lo sgombero dell'abitazione:

- 1) - L'eccessivo agglomeramento degli abitanti.
- 2) - La mancanza di luce ed aria.
- 3) - L'umidità permanente.
- 4) - L'insufficiente altezza delle stanze.
- 5) - L'ubicazione sotterranea.
- 6) - La mancanza di acque salubri.
- 7) - La cattiva conduttura di adduzione delle acque liquide.
- 8) - Eccessiva mancanza di aerazione e degli eccessi di temperatura.



CAPITOLO XVI

STABILIMENTI INDUSTRIALI

IGIENE DEL LAVORO

143) - Le disposizioni del presente capo sono applicabili alle aziende, istituti ecc. indicati nell'art. I del Regolamento Generale d'Igiene del Lavoro, approvato col R.D. 14.4.1927, n. 530, nonché alle botteghe ed in genere tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattiene per più ore del giorno, una o più persone, per svolgervi una attività lavorativa.

DETERMINAZIONE DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

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

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

VIGILANZA INDUSTRIE

145) - 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, d'istruzione e di educazione che occupino individui e famiglie in lavori manuali a carattere industriale e commerciale.

Però gli esercenti industrie, officini, laboratori, sono tenuti a denunciare il grado prima l'apertura del loro esercizio al Sindaco, il quale a tempo del 'Ufficiale Sanitario, provvederà per la visita nei locali. Qualora questi si trovino nelle condizioni volute dal regolamento, siano dotati di acqua condotta e di intrine regolamentari, gli impianti siano fatti a regola d'arte e vi esistano tutte le installazioni interne di fabbriche, (spogliatoi, lavabi, refettori, dormitori, toilette, casere e cassette di pronto soccorso) sempre a lvi i diritti dei terzi, si rilascerà la licenza di esercizio.

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

I locali di lavoro di nuovo impianto delle fabbriche, laboratori e depositi devono rispondere alle norme imposte dal presente regolamento, specialmente nel e parti concernente il suolo e l'abitato e devono su ogni loro parte essere costruiti e disposti in modo che il loro esercizio non presenti pericoli d'incendio e di esplosione per gli operai occupati e per il vicinato.

LOCALI

- 46) - I locali degli stabilimenti e laboratori in genere devono essere:
- 1) - Altezza non inferiore a m. 3 e con cubatura non inferiore a m. 10 per persona.
  - 2) - Tenuti costantemente puliti, per quanto lo consenta la natura dell'industria.
  - 3) - Convenientemente ventilati, asciutti e ben difesi contro gli agenti atmosferici e l'umidità.
  - 4) - Provvisi in tutte le parti di pavimenti impermeabili e di pareti a superficie liscia.
  - 5) - Convenientemente illuminati, ove non sia diversamente richiesto dai bisogni della lavorazione, a luce naturale diretta.
  - 6) - Provvisi di abbondante quantità di acqua potabile conservata in modo da escludere ogni pericolo di contaminazione per parte dei prodotti o rifiuti dell'edificio o per altra causa qualunque.
  - 7) - Provvisi di latrine, completamente isolate dal locale di lavoro, a sifone ed a cascata d'acqua, in numero di almeno una per 40 operai, separate per uomini e donne.
  - 8) - Abbondantemente dotati di acqua per una conveniente pulizia personale.
  - 9) - 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, purchè rispondano alle altre condizioni prescritte per gli stabilimenti industriali e siano ritenuti, dalle competenti autorità, non pregiudizievole alla salute dei lavoratori.

VENTILAZIONE NATURALE ED ARTIFICIALE

- 47) - La ventilazione naturale ed artificiale deve essere assicurata in ogni locale. La scelta dei mezzi di ventilazione è lasciata agli industriali, ma deve essere subordinata all'approvazione del Sindaco, dietro accertamento e parere dell'Ufficiale Sanitario. Essi devono rispondere allo scopo a secondo, e cioè quello di eliminare le impurità che viviano l'ambiente di lavoro.

S-ALE DI RISTORO

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

SPOGLIATOI

- 49) - Tutti gli stabilimenti industriali devono essere dotati di uno o più spogliatoi, essendo proibito agli operai di entrare o uscire dalle stabilimenti senza aver

spogliato l'abito da lavoro ed essersi lavati.

SALE DI ALLATTA MDC

- 150) - In conformità di quanto disposto dall'art. 34 del Regolamento Generale sull'Igiene del Lavoro, negli stabilimenti in cui siano occupate almeno 50 donne fra impiegate ed operaie dai 15 ai 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento bene illuminata ed areata, provvista di acqua potabile, ben riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in istato di scrupolosa pulizia.

BAGNO AGLI OPERAI

- 151) - Quando trattasi di lavori polverosi o che diano luogo a sviluppo di gas o fumi contenenti sostanze untuose ed incrostanti, le aziende che occupano più di 20 operai devono mettere a disposizione i mezzi atti 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 Generale sull'Igiene del Lavoro.

LOCALI IN CUI SI SPANDONO LIQUIDI

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

Tali canali devono scaricarsi nelle fogne.

In questi locali gli operai devono essere provvisti di banchi di legno ed il pavimento deve essere coperto da un graticolato di legno convenientemente alzato dal terreno. Tale graticolato deve trovarsi nei luoghi dove gli operai rimangono a lungo fermi.

STABILIMENTI CON EMANAZIONE SURRISCHIOSE

- 153) - Negli stabilimenti nei quali si trovano materie prime e prodotti lavorati che danno un cattivo odore e nei quali si effettuano operazioni capaci di evolvere emanazioni surrisciosive, le parti in legno devono essere munite di rivestimento impermeabile.

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

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

PROVVEDI PER IL RISTO DI SALUBRITÀ DEI LOCALI AGLI OPERAI

- 154) - Tutti gli stabilimenti, nei quali si svolgono operazioni, devono provvedere...

molestie e dei prodotti gassosi irritanti, tossici e comunque nocivi per il vicinato.

Pertanto tali fabbriche devono essere fornite:

- 1) - Di camino di conveniente altezza, per mezzo del quale il fumo ed i prodotti gassosi nocivi siano facilmente diluiti e dispersi nell'atmosfera.
- 2) - Eventualmente di apparecchi destinati alla condensazione, od alla neutralizzazione chimica, od alla trasformazione pirorganica dei gas, per ridurre al minimo possibile la parte eliminata dai camini. Cappe per tiraggio od altri convenienti sistemi di allontanamento del fumo e dei prodotti volatili debbono essere altresì adottati nei laboratori artigiani di meccanico, di cieli e motocicli, di fabbro, di maniscalco e simili ed in tutti i casi in cui vi siano forgie nell'ambiente.

#### LAVORAZIONE DI MATERIE GRASSE

- 155) - Il pavimento dei locali dove si lavorano materie grasse o suscettibili con al loro cascata d'abbruttimento tenacemente, deve mantenersi costantemente coperto con segatura di legno e con altre sostanze stabilizzanti capaci di trattenerle nell'edificio.

#### INDUSTRIE CON MATERIE PUTRESCIBILI

- 156) - In tutte le industrie in cui s'impiegano materie prime facilmente putrescibili e che durante la loro trasformazione possono sviluppare odori ed emanazioni sgradevoli, e quando s'impiegano metodi fondati su processi putrefattivi e reazioni chimiche per la disgregazione di materie e tessuti organici, capaci di evolvere emanazioni ripugnanti e comunque nocive, si devono conservare e lavorare tali materie ed eseguire tali operazioni nella parte più interna dello stabilimento ed alla distanza maggiore possibile dalle case e dalle strade circostanti.

Le materie prime fermentescibili che non occorrono momentaneamente al lavoro, devono essere conservate in appositi recipienti impermeabili con l'aggiunta di sostanze disinfettanti, assorbenti, deodoranti e tossicide.

Il trasporto di tali sostanze putrescibili deve farsi in recipienti e carri con coperchio a chiusura ermetica, che vengono lavati e di tanto in tanto anche disinfettati.

#### STABILIMENTI CON INDUSTRIE POLVEROSE

- 157) - In tutti gli stabilimenti con industrie polverose, tutto il materiale di lavoro e l'ambiente, devono essere mantenuti in un conveniente stato di umidità. Devono inoltre essere applicati apparecchi di aspirazione, presso i luoghi dove si produce il pulviscolo, in modo che questo sia raccolto prima di sollevarsi nell'ambiente.

Nei cantieri edili, durante le demolizioni, si deve evitare polverosità e portarsi via.

I locali di lavoro dove vi sia sviluppo di polveri e di emu-

lazioni semplicemente incombuste o in grande quantità di vapore acqueo, devono avere uno spazio corrispondente a 15 mc. per ogni lavorante ed essere muniti di mezzi di ventilazione per una sicura e regolare rinnovazione dell'aria qualora la polvere si sviluppi in quantità notevole e quando si abbiano emanazioni di vapori e gas nocivi, i locali devono essere muniti di apparecchi di rapida aspirazione, adottando, se necessario, anche sistemi di aspirazione in corrispondenza del punto di produzione.

La scelta di tali sistemi spetta agli industriali, salvo approvazione dell'Ufficiale Sanitario.

Lo stabilimento deve essere provvisto di bagni a doccia.

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

STABILIMENTI DI SIDA

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

MATERIE INFETTIVE

159) - Nelle industrie dove si lavorano materie prime capaci di trasmettere malattie infettive, si devono 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 d'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 la infezione, devono essere costruiti con materiali appropriati, con rivestimento idrofugo di lamiera di zinco, atti ad impedire qualsiasi dispersione del materiale contenuto.

ESSICCAGIONE DI BOCCOLI

160) - Nei luoghi abitati non è permesso l'essiccamento dei boccoli e la conservazione di ammassi di crisalidi, se non dietro autorizzazione del Sindaco, sentito il parere del Ufficiale Sanitario.

DEPOSITO DI RESIDUI

161) - I luoghi di deposito di residui e carcasse di industrie, nonché gli esiti delle acque reflue, devono essere...

tunamente 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 3 e 4 del presente Regolamento. L'acqua di condensazione delle caldaie, delle macchine a vapore ecc. viene riversata nei canali di scarico solo dopo essere stata convenientemente raffreddata.

#### DEPOSITI DI CERCI

- 162) - I depositi di cerchi e gli stabilimenti per la cernita di questi, devono essere stabiliti fuori dell'abitato. Tali locali, ampi, bene ventilati, bene illuminati, distanti almeno 50 m. dai negozi di generi alimentari, dotati di abbondante acqua buona, tenuti sempre puliti, devono avere il pavimento e le pareti impermeabili che si prestino a frequenti lavaggi e disinfezioni.

Per l'apertura di tali locali deve essere inoltrata domanda al Sindaco, che rilascia un apposito permesso di parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

In tutti i suddetti locali non possono tenersi pecora e conina in deposito; quelle che eventualmente si siano accumulate durante la giornata devono essere rimosse in serata.

#### DEPOSITI DI OSSA - PELLI UCC.

- 163) - I depositi di ossa, pelli fresche, pelli salate e simili, del bono di massima, corrispondere alle disposizioni dell'articolo precedente. Le ossa, le pelli fresche e salate ecc., per le quali siano state osservate le speciali disposizioni di polizia veterinaria, possono essere introdotte, trasportate in sacchi, oppure coperte con tele fitte e l'introduzione dovrà effettuarsi nelle prime ore del mattino e non più tardi delle ore 08.00.

Il commercio deve essere trasportato in carri a tenuta per evitare il gocciolio onto e carusi per evitare i fetori. L'ora di

A giudizio dell'Ufficiale Sanitario, il trasporto del commercio può essere sospeso dalle ore 11.00 alle ore 16.00 da giugno a settembre incl. so.

#### RACCOLTA DI STRACCI E DI RESIDUI

- 64) - Per esercitare l'attività di mercante, raccogliatore di residui, rottami, oggetti usati, cusa, peli ecc., deve richiedersi, oltre che il permesso all'autorità di P.S., anche l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata sempre dopo aver sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Coloro che esercitano tale attività, devono indossare una tuta o vestaglia che preservi gli abiti in contatto del materiale, devono essere tutti puri, il suolo impero essere lavabile ed altre recipienti idonee per la raccolta dei materiali.

Il carro o mezzo trasporto per tale attività deve essere dotato di cassa di raccolta con coperchio, che possa essere facilmente lavata e disinfettata. E' vietato il trasporto di rifiuti usati in un veicolo all'altro in luogo pubblico ed aperto al

pubblico.

Tutte le persone addette alla raccolta, alla cernita e manipolazione dei cenoci devono essere muniti di libretto sanitario.

I conduttori di depositi di cenoci o 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 cenoci, quando la malattia supera la durata di 3 giorni.

PERMESSI ED ORDINI PER INDUSTRIE INSALUBRI

- 165) - Chiunque voglia attivare una fabbrica, manifattura o istituire depositi compresi nell'elenco delle industrie insalubri e comunque pericolose, con reale 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 articoli 216 e 217 del T.U. della Legge Sanitaria, stabilisce a quale classe la manifattura, la fabbrica ed il deposito appartengono e, quando lo ritenga necessario, può ordinare l'attivazione di essi e subordinarla a determinate cautele.

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

Sia contro la classificazione e sia contro l'industria insalubre, sia contro gli ordini di chiusura di fabbriche, di fatture e 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 e depositi insalubri nella zona centrale dell'agglomerato urbano.

UBICAZIONE DELLE INDUSTRIE INSALUBRI DI 1° CLASSE

- 166) - Le industrie e manifatture insalubri iscritte nella 1° classe del citato elenco, devono essere isolate nella campagna e tenute lontane dalle abitazioni.

Possono però essere per esse anche nell'abitato urbano o frazionato, a condizione che l'industriale che le esercita fuori che, per la introduzione di nuovi tecnici o di specie e cautele, non possono essere di rischio e danno alcuno alla salute dei vicini.

LAVORAZIONE DI ALTRE ESIVIE

- 167) - I laboratori e gli stabilimenti, ove si lavorano materie infiammabili, tossiche, infettanti o di altra natura che possono nuocere alla salute, devono essere isolati e tenuti per lo più a distanza

appositi spogliatoi e di un ambiente di pronta soccorrenza, 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 a loro imputo si lavarsi le mani ed il viso, prima di mangiare, nel lavatoio attiguo al locale di ristoro.

SOSTANZE TOSSICHE

168) - 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 acqua di pioggia e gli operai che lavorano o producono tali sostanze devono essere provvisti, a spese del proprietario, di tutti i mezzi di difesa personale contro i danni ed i pericoli che da esse provengono (maschere, occhiali, calzature, guanti ecc.).

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

Le sostanze venefiche che si adoperano durante la lavorazione, devono essere chiuse in apposito armadio od ambiente, e la chiave deve essere custodita dal direttore, o da chi ne fa le voci.

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

CAPITOLO XVII

STABILIMENTI PER UCCELLI - ANIMALI - VERMICOLI E VENDITA DI ANIMALI PERIURI PER STABILIMENTI

169) - Per costruire una stalla o per rimettere in uso una già abbandonata nel territorio comunale, non compreso entro i confini di cui al successivo art. 170, si deve chiedere 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 rendano necessarie caso per caso.

REGOLAZIONE SUI CRITERI DI VENDITA DI ANIMALI

170) - Non è permesso l'apertura e la riattivazione di stalle di qualsiasi tipo nell'interno delle città, o, nell'agglomerato urbano. L'autorizzazione di cui all'articolo precedente deve 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.

CONDIZIONI DELLE SCUDERIE E DELLE STALLE

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

Le stalle devono avere un'altezza non inferiore a m. 3,60 ed una cubatura di m. 30 per ogni capo di bestiame; devono essere coperte con volta o con altra copertura incombustibile e provviste di grandi finestre contrapposte per la necessaria areazione ed illuminazione, munite di reticelle metalliche contro le mosche. Devono essere munite inoltre di canne di ventilazione, che vanno oltre il tetto ed al disopra delle case vicine, munite di cappe aspiranti 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 costituiti con aste in tegole o in legno, con un adeguato 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 una altezza non minore a 2 metri. Al disopra le pareti devono essere imbiancate a calce ed intonacate e così pure il soffitto.

I pavimenti devono essere sempre impermeabili, con gli scolli inclinati verso la fogna e raccordati alle pareti e queste fra loro. I fognaio per l'innaffiatura del e delle fogne a perfetta tenuta, devono sempre essere costruiti con materiale impermeabile.

Le stalle non devono servire per ammasso, specialmente di notte, alle persone, né per deposito di attrezzi e di altri oggetti non necessari al governo del bestiame.

Tanto le stalle, quanto il box, devono essere tenuti in istato di massima pulizia ed è vietato tenervi leonardi di letame in modo da rendere il minimo inconveniente possibile all'ambiente.

LETAMIE

172) - Ogni stalla deve essere unita al box. I letamie devono avere la capacità proporzionata al capo di bestiame rinvetriabili nella stalla ed essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili, con possetto e botticella a tenuta per liquidi. Essi devono essere posti a distanza non inferiore a metri 30 dai possi e depositi di acqua potabile, acqua dolce ecc.

Non è permesso che a 2 metri circa dal letamie si conservino nei box stalle, stalle od altri spazi pubblici o privati a uso vita di bestiame, stalle e depositi di acqua potabile ecc.

VUCATARA DEL FANTO

173) - La vuatara del fanto e dei gascetti delle urine ed il loro trasporto deve farsi osservando le disposizioni dello art. 12.

Conviene prevedere alla detta vuatara, in stalle situate presso gli a pianis del suburbio e dovendo percorrere necessariamente la viassa, il carico ed il trasporto devono effettuarsi nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e le sette dall'ottobre a tutto febbraio, e, dalla mezzanotte alle sei degli altri mesi.

ALLEVAMENTO DI BOVINI - SUINI - OVINI

174) - Non è permesso allevare o tenere bovini, suini e ovini, se non negli edifici scolari 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 asine lattifere e ciò quando a giudizio dell'Ufficiale Sanitario 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.

DEPOSITO DI POLLAIE VIVE E DI ALTRI ANIMALI VIVI

175) - Gli allevamenti domestici dei polli, piccioni, conigli, non possono essere tenuti nelle case di abitazione, se non autorizzati nelle case scolastiche e ciò a distanza minima dall'abitazione ed in appositi recinti, i quali devono sempre essere tenuti in condizioni di pulizia.

DIVIETO DI TENERE STALLE NELLE ABITAZIONI PRIVATE

176) - E' fatto assoluto divieto di tenere in esercizio nelle case private di cavalli, conierie e botteghe di artigiani urbani. Qualunque voglia tenere in esercizio stalle, conierie e botteghe oltre l'aggregato delle abitazioni, dovrà presentare domanda al Sindaco che deciderà caso per caso, se tutto l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario per le rispettive specifiche competenze.

PULIZIA DI STRADE E VEICOLI

177) - E' vietato eseguire la pulizia negli animali e loro attrezzi e nei veicoli, nel suolo pubblico e nei cortili propriamente detti.

CAPCO I

DISPOSIZIONI GENERALI

VIGILANZA

- 176) - L'Ufficio d'Igiene, a norma del T.U. delle leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.1934, n. 1265, dei regolamenti vigenti e del Titolo I, 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.

ISPEZIONE A PRELIEVA ETTI DI SOSTANZE

- 177) - 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 riscontrino motivi di contravvenzione e se ne redigerà verbale e le sostanze saranno sequestrate.

SEQUESTRO PROVVISORIO DELLE SOSTANZE SOSPETTE

- 180) - Le sostanze sospettate di contravvenzione e, per il giudizio delle quali occorrono ulteriori analisi, saranno sottoposte a sequestro provvisorio, finchè l'esame completo sia ultimato, e, previo prelievo del campione necessario, redigendo verbale con le formalità e le parenze di cui all'art. 74 del Regolamento Generale Sanitario 3.2.1904 n. 42.

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

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

DISTRUZIONE DI SOSTANZE SEQUESTRATE PERICLOSE ALLA SALUTE PUBBLICA

- 181) - Se le sostanze sequestrate sono soggette a putrefazione e a putrefatto, non più utilizzabili e pericolose alla salute pubblica, sarà provveduto all'origine delle stesse al prelievo di campioni, l'analisi e poi alla loro distruzione.

di case ai sensi dell'art. 65 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale 3.3.1934, n. 383, redigendosi in tal caso dall'Ufficiale Sanitario un rapporto specificato sulle alterazioni della materia distrutta e sulle ragioni per le quali se ne ordinò la distruzione.

REGISTRAZIONE DEI CAMPIONI

- 182) - L'Ufficio d'Igiene terrà registrazione di tutti i campioni prelevati durante le ispezioni ed i sopralluoghi.

TRASMISSIONE DI CAMPIONI AL LABORATORIO PROVINCIALE

- 183) - L'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi i campioni sottoposti ad analisi, muniti delle indicazioni necessarie ed accompagnate dal quesito relativo.

ESA E DEI CAMPIONI DA PARTE DEL LABORATORIO PROVINCIALE D'IGIENE

- 184) - Salvo il contrario disposto da Leggi e Regolamenti speciali, il risultato di tutti gli esami e di tutte le analisi eseguite dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi, su presentazione dell'Ufficio d'Igiene, deve essere trasmesso prontamente all'Ufficiale Sanitario, il quale lo riferirà all'Autorità Giudiziaria dopo averlo munito del suo visto e con l'aggiunta delle proprie conclusioni e di quelle argomentazioni che crederà opportune per i provvedimenti nel caso.

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

PRELEVAMENTI DI CAMPIONI NELLE SANITAZIONI - INFERMIERI E SPACCI ALL'INFERNO

- 185) - Ove dalle ispezioni o dall'analisi dei campioni prelevati all'Ufficio risulti il fatto di un'alterazione o di un'adulterazione, o di insalubrità, l'Ufficiale Sanitario procederà immediatamente al prelevamento dei campioni nella fabbrica, nel magazzino o nello spaccio da cui il detentore dovrà provenire il campione esaminato, e ciò prima che sia comunicato alla persona interessata il risultato dell'analisi.

Se la località indicata trovata fuori del Comune, se ne avvertirà la competente Autorità.

DISTRUZIONE DI SOSTANZE SEQUESTRATE E LORO SPECIALE UTILIZZAZIONE

- 186) - Il Sandaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, potrà ordinare la distruzione delle sostanze sequestrate e dichiarate dall'Ufficio d'Igiene alterate, falsificate, insalubri, oppure potrà per ettere l'utili ragione di esse averne che saranno indicati dall'Ufficiale Sanitario.

ESAME E ANALISI DEI CAMPIONI

- 187) - Una copia...

le derrate alimentari e delle bevande, subentrare negli spacci già esistenti deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la prescritta licenza, indicando il luogo dove 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) la pasta, le farine, formaggi 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, tutte le altre sostanze o prodotti che comunque possono alterare le qualità organiche dei commestibili.

In caso di trasferimento d'esercizio in altro locale, gli esercenti sono tenuti a fare preventiva domanda al Sindaco, per ottenere il nulla osta che può essere concesso solo dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Anche per la vendita ambulante di generi alimentari si deve fare domanda al Sindaco per ottenere la licenza, che viene concessa dietro parere dell'Ufficiale Sanitario e solo per erbaggi, frutta, gelati, semi salati e derivati del latte.

E' vietata la vendita ambulante delle bevande e dei generi alimentari non specificati nel presente articolo.

#### LABORATORI DI GENERI ALIMENTARI E BEVANDE

188) - 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 la regolare licenza, che sarà rilasciata previo parere dell'Ufficiale Sanitario, fermo restando le particolari disposizioni di legge sull'esercizio dei laboratori suddetti.

Per quanto riguarda i requisiti dei locali adibiti ai laboratori di generi alimentari e di bevande ed al personale addettovi, valgono le norme stabilite per gli spacci di vendita.

E' assolutamente vietata la fabbricazione di generi alimentari e di sostanze ad uso potabile con produzione ed attività a carattere stagionale, prima d'iniziare la propria attività lavorativa e produttiva, devono ottenere il nulla osta dell'Ufficiale Sanitario, il quale lo rilascia in seguito a sopralluogo, dopo essersi accertato che le condizioni igieniche e sanitarie degli ambienti di lavoro e dei rispettivi arredi, nonché dei macchinari proprie all'industria e del personale, siano in condizioni tali che non consentano l'esercizio con sicura garanzia della salute pubblica.

RILASCIO DI AUTORIZZAZIONI SANITARIE VARIE

- 189) - Oltre a quanto eventualmente stabilito dalle Leggi di P.S., di disciplina del commercio e da altre disposizioni, chiunque intende macinare o utilizzare per uso non alimentare il grano turco e i suoi derivati, aprire vaccherie per la produzione del latte destinato al consumo diretto, aprire rivendite di latte, produrre o commerciare creme, tenere capre da latte, produrre e commerciare latte crudo, panna montata ed analoghi, latte in polvere ed in blocchi, latte condensato, latte umidificato, maternizzato ed analoghi, aprire spacci per la vendita di carni fresche, congelate o comunque preparate, aprire laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate, gestire esercizi pubblici (pensioni, locande, alberghi diurni, ristoranti, trattorie, nascite, caffè, osterie, affittacamere, alberghi, ecc.) abitare nuove case o parti di esse, deve munirsi dell'apposita autorizzazione sanitaria prevista dagli artt. 231 e 232 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27.7.1934, n. 1265 e della legge 16.6.1934, n. 1112.

Prima di procedere al rilascio delle dette autorizzazioni, su co forme parere dell'Ufficiale Sanitario e, per quanto di competenza, anche del Veterinario Comunale, è necessario che gl'interessati presentino all'Ufficio d'Igiene la ricevuta della tassa di concessione governativa prescritta con R.D.L. 21.6.1942, n. 695.

LOCALI

- 190) - Gli spacci di alimenti e di bevande devono avere l'accesso dalla pubblica via, essere forniti di acqua potabile e mantenuti sempre asciutti e ventilati; non possono comunicare direttamente con locali d'abitazione e con latrine.

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

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

Gli spacci di alimenti e bevande devono avere il pavimento impermeabile, (mai di legno) e devono essere sempre provvisti di acqua potabile e di lavandino; i laboratori di alimenti e bevande devono avere altresì le pareti fino all'altezza di due metri, rivestite di materiale bianco impermeabile. E' vietato depositare negli spacci di alimenti e nei rispettivi retrobottega oggetti e sostanze non attinenti al commercio ed alla industria che si esercita in quel tale locale.

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

Tutti i locali delle fabbriche, laboratori, depositi, e spacci alimentari e bevande, ubicati nei centri abitati, non

devono causare emanazioni sgradevoli o nauseanti, tali da produrre molestia od incomodo al vicinato o da viziare l'aria respirabile. I Locali che si trovano in tali condizioni dovranno essere rimossi o comunque modificati in modo da non produrre esalazioni moleste.

PERSONE ADDETTE AI GENERI ALIMENTARI

- 191) - Chiunque sia addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande non deve essere affetto da malattie infettive o diffuse o da postumi di esse che lo mettono in condizioni di contagiare gli altri.

Tale qualità deve risultare da un apposito libretto sanitario che, previa visita, viene rilasciato dall'Ufficiale Sanitario, salvo sempre per l'Ufficiale Sanitario, la facoltà di disporre ulteriori accertamenti sanitari per l'eventuale adozione di provvedimenti necessari alla tutela della sanità pubblica. La visita medica dovrà essere ripetuta periodicamente, secondo le speciali disposizioni di legge. *L. 10.000*

Chiunque sia addetto alla preparazione, manipolazione e vendite di alimenti deve avere subito la vaccinazione antivaio-  
losa ed antitiflica per via sottocutanea a proprie spese.

Pertanto è 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 vaccinazioni disposte dalla legge. *L. 10.000*

Tutti i venditori, anche ambulanti, indosseranno una vestaglia bianca, pulita, lunga fino al ginocchio e da chiudersi ai polsi, inoltre gli uomini terranno in testa un berretto bianco e le donne una cuffia bianca. *L. 10.000*

PROTEZIONE DEI GENERI ALIMENTARI

- 192) - In tutte le stagioni e specialmente dal maggio all'ottobre compreso, i generi alimentari, che si consumano senza previa cottura e lavaggio, o depellamento, tanto nei locali di fabbricazione e manipolazione, quanto in quelli di deposito e di vendita e presso i venditori ambulanti, devono essere protetti dalla polvere, dagli insetti e da qualsiasi altra causa d'inquinamento a mezzo di vetrine e quando non sia possibile, con ripari a fitta rete, veli, campane a vetro, ventilatori ecc. a secondo della merce, salvo altri mezzi approvati dall'Ufficiale Sanitario. *L. 10.000*

Negli spacci di generi alimentari deve essere esposto, in maniera ben visibile, un cartello con il divieto ai clienti toccare la merce. *L. 10.000*

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. *L. 10.000*

Per quanto si riferisce alla lotta contro le mosche valgono le disposizioni contenute nel Decreto del Capo del Go-

verno 20.5.1928 e le disposizioni integrative eventualmente dettate dall'Autorità Comunale.

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

PRECAUZIONI IGIENICHE DELLE PERSONE ADDETTE ALLA VENDITA DEI COMMESTIBILI

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

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

MERCATI E SPACCI DI ALIMENTARI E BEVANDE

- 194) - Oltre alle norme contenute 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 svolgono riunite, per affinità di generi, in ciascuna zona.

Nelle pescherie sarà tenuto il pesce fresco in reparto separato da quello congelato.

Chi vendesse pesce fresco insieme a quello congelato, soggiacerà anche al sequestro del pesce, che verrà elargito agli Istituti di beneficenza.

Avendo ultimata gli esercenti faranno un accurato lavaggio dei banchi per togliere residui ed odori caratteristici.

I pesci, i molluschi, i crostacei ed i funghi saranno venduti negli appositi reparti del mercato, ove saranno positamente 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 recipienti metallici, muniti di chiusura e consegnati al personale addetto alla nettezza.

E' vietato accendere il fuoco nell'interno del mercato; solamente le lattine, i caffè e simili potranno usare fornelli del tipo che indicherà l'Ufficiale Sanitario.

E' vietata assolutamente la cernita dei generi alimenta-



ri fatta a mano dai compratori. Della infrazione sarà responsabile anche il venditore. Le bilance, le stadere e gli oggetti che possono aver contatto con i generi alimentari saranno mantenuti in perfetta nettezza.

In tutti i locali, dovranno essere curate l'aerazione, 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 sino al ginocchio e da chiudersi ai polsi; le venditrici avranno inoltre una cuffia bianca che involga i capelli completamente ed i venditori un berretto di tipo unico riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario; gli effetti suddetti saranno mantenuti sempre in uno stato di pulizia. Le carni di qualunque specie, le uova, i latticini, il pesce o tutte le derrate deperibili, saranno collocate a fine vendita nei frigoriferi collaudati dall'Ufficiale Sanitario e Veterinario Comunale. Ogni celletta deve servire per un solo utente.

Sono proibite l'uccisione, la spennatura, <sup>2 10.000 2</sup> spollatura 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 quando ciò avvenga a scopo di commercio. <sup>2 10.000 2</sup>

E' pure proibito tenere letti animali vivi nei locali, spacci, negozi ecc., predetti.

Le operazioni sopradette verranno fatte nel pubblico Macello o in casi speciali, nei luoghi riconosciuti idonei e sorvegliati dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario Comunale.

E' vietato, in qualunque mercato all'ingrosso e 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 liquori.

La merce non rispondente alle condizioni igieniche verrà senz'altro sequestrata e dispersa. <sup>2 10.000 2</sup>

Sui generi posti in vendita, dovranno essere messe le dichiarazioni concernenti la qualità od altro, secondo le disposizioni sanitarie; le iscrizioni saranno ben visibili, non cancellabili e mantenute sempre pulite.

#### VENDITA AMBULANTE DI ALCUNI PRODOTTI

195) - I rivenditori ambulanti di dolci e gelati dovranno rifornirsi esclusivamente presso esercizi di dolci e gelateria, ovvero presso stabilimenti di produzione debitamente autorizzati e controllati dall'Autorità Sanitaria.

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 anch'essi, per quanto possibile, essere offerti al pubblico racchiusi in involucri di carta, conformemente ad alcuni tipi già in commercio (gelato da passeggio, binguiti, ecc.).

I mezzi usati per la vendita ambulante dei dolci e gelati come in genere di ogni alimento o bevanda (carrettini, tricicli, motofargoni, ecc.) devono essere tali da offrire sicure garanzie igieniche.

L'igiene dei recipienti contenenti il gelato destinato alla vendita ambulante deve essere curata direttamente dallo esercizio di gelateria e dallo stabilimento di produzione che fornisce il singolo rivenditore ambulante. *2 10.0002*

SCOSTANZE ADULTERATE

196) - A norma dell'art. 243 del T.U. Leggi Sanitarie 27.7.1934, n. 1265 e dell'art. 107 del Regolamento Generale Sanitario del 3.2.1901, 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.

Al sensi dell'art. 108 del Regolamento suddetto, si considerano adulterati, anche se giudicati non nocivi, i prodotti alimentari e le bevande non rispondenti per natura e qualità alla denominazione colla quale sono designati e richiesti per consuetudine, come pure i prodotti alimentari e le bevande che siano stati o spogliati in parte delle proprie materie nutritive o mescolati a materie di qualità inferiore o prive di valori nutritivi non commestibili o indigeribili, o comunque trattati in modo da variarne la composizione naturale o 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 e sempre dietro parere dell'Ufficiale Sanitario.

APPLICAZIONE DELLE DISPOSIZIONI

197) - Le disposizioni contenute negli articoli riguardanti la fabbricazione, il deposito, la somministrazione, l'uso di sostanze destinate a cibo o bevande, sono applicabili a tutti indistintamente coloro che producono o vendono al pubblico o somministrano a collettività generi alimentari, nonché agli stessi direttori ed 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 od invenduta, ai mezzi, apparecchi, recipienti di trasporto e di vendita, alle modalità della confezione e della vendita, alla lotta contro le mosche, alla tenuta delle immondizie, ecc..

Il quanto applicabili, le norme di questo titolo e le altre del presente Regolamento, sono estese ai droghieri, profumieri, colorati, erbaiuti, liquoristi, fabbricanti di prodotti chimici e preparati farmaceutici ed in genere a tutti gli esercenti professioni vigilate, che intendano esercitare la loro industria, o commercio nel Comune; a tal fine essi devono darne preavviso quindici giorni prima all'Ufficio d'Igiene.

## CAPITOLO II

### GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

#### VENDITA DI GRASSI A SCOPO ALIMENTARE

- 198) - E' permessa la vendita a scopo alimentare dei grassi solidi animali o vegetali che posseggono buoni caratteri organolettici, che si trovino in buono stato di conservazione e la cui composizione chimica corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la 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.

#### DIVIETO DI VENDITA

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

#### REQUISITI PER IL BURRO

- 200) - Il burro deve provenire esclusivamente dalla lavorazione del grasso del latte di vacca contenente almeno l'82% in peso di grasso.

Il burro non deve contenere fecola, amidi, grassi estranei minerali, animali o vegetali, di qualunque specie, nè altre materie estranee al latte, anche se non nocive, nè materie coloranti proibite.

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

#### BURRO GENUINO

- 201) - Il burro genuino deve avere sostanza grassa non inferiore all'82%, un indice di rifrazione a 35° fra i 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 non devono presentare struttura cristallina all'esame del polarizzatore.

SUPROGATI DEL BURRO

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

E' vietata la vendita per impieghi alimentari della margarina e degli altri succedanei del burro, come pure è vietato l'impiego della margarina e degli altri succedanei del burro nella fabbricazione di prodotti alimentari.

La margarina e gli altri succedanei del burro sono consentiti esclusivamente nella fabbricazione dei biscotti secchi e nei prodotti similari di pasticceria secca di lunga conservazione.

REQUISITI DELL'OLIO D'OLIVA

- 203) - L'olio d'oliva è il prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di olii di altra natura.

L'olio d'oliva non deve avere un'acidità superiore al 5% espressa in acido oleico e all'esame organolettico non deve avere odori disgustosi.

Gli olii d'oliva commestibili, in conformità del R.D.L. 27.9.1936, n. 1896, si classificano con le seguenti denominazioni:

- 1) - Olio sopraffino vergine di oliva;
- 2) - Olio fine d'oliva.
- 3) - Olio d'oliva.
- 4) - Olio d'oliva rettificato A.
- 5) - Olio d'oliva rettificato B.

Tali denominazioni debbono essere apposte sui recipienti contenenti gli olii insieme all'indicazione del prezzo (legge 5.10.1925, n. 2033, artt. 20, 23, 47, 61 e R.D.L. 11.1.1929, n. 138, art. 4).

VENDITA DI OLII VEGETALI

- 204) - Chiunque intenda vendere sia olii d'oliva ed olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva deve presentare allo Ufficio Comunale d'Igiene, domanda indicando anche l'ubicazione dei locali di deposito e di vendita. Gli olii devono avere targhe indicative diverse per i diversi olii.

REQUISITI DELL'OLIO DI SEMI

- 205) - Gli olii di semi commestibili devono avere un'acidità totale libera calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5% dare risultato negativo alla prova della rancidità, ed essere addizionati con 5% di olio di sesamo.

DIVIETI DI VENDITA E DI MISCELA PER GLI OLII

- 206) - E' vietato vendere, detenere per vendere o mettere comunque in commercio olii di oliva che non possiedono le caratteristiche

20.0002

che di cui al 2° comma dell'art. 203, ed olii vegetali commestibili colorati artificialmente e contenenti sostanze estranee ovvero grassi naturalmente colorati, allo scopo di correggere il colore.

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

### CAPO III

#### CEREALI - FARINE - PASTE ALIMENTARI

##### REQUISITI PER I CEREALI

- 207) - E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi d'altra specie, invasi da erettopogoni o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore o nell'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 indicati al pubblico mediante cartello indicante chiaramente la loro natura.

##### PRODUZIONE E VENDITA DI FARINA E PANE

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

E' vietata la vendita e l'introduzione del pane da fuori del Comune.

##### DIVIETO DI VENDITA DI FARINE

- 209) - E' proibita la vendita di farine:
- a) - ottenute da cereali che si trovino nelle condizioni elencate all'art. 207 del presente Regolamento;
  - b) - mescolate con sostanze minerali, come allume, solfati di rame, di zinco, talco, urea, 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, inacidimento, ecc., ed invase da parassiti vegetali od animali.

##### GRANO DI MAIS

- 210) - Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare, o per altro uso che non sia l'alimentazione, grano di mais guasto od imperfetto, deve attenersi alle disposizioni della Legge speciale 21.7.1902, n. 427, e del relativo Regolamento 9.II. 1903, n. 451, nonché alle successive circolari ministeriali ed agli articoli 244, 245, 246 del P.U. LL.ES. 1934 n. 1265.

## PANIFICAZIONE

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

### REQUISITI DEI LOCALI PER LA FABBRICAZIONE E VENDITA DI FARINE PANE E PASTA

#### REQUISITI DELLE PERSONE ADDETTE

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

Le aperture destinate all'illuminazione ed alla ventilazione dei forni e pastifici devono aprirsi direttamente alla aria libera, protette da reticelle fitte contro l'invasione di mosche e di altri insetti.

Gli operai addetti alle fabbriche di pane e pasta devono mantenere sempre puliti gli indumenti e la persona. Durante il lavoro e la vendita dovranno indossare 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'Ufficiale Sanitario.

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e della pasta devono avere il pavimento impermeabile in mattonelle di cemento e le pareti con rivestimento impermeabile di mattonelle di ceramica bianche.

E' vietato deporre il pane crudo o cotto e le paste alimentari all'aria aperta.

Il pane cotto o crudo va tenuto coperto da veli o tele e sempre pulite, e mai da sacchi.

#### FABBRICAZIONE DEL PANE

- 213) - Il pane deve essere fabbricato con farina di buona qualità, bene macinata ed abburrata, macolata con acqua pura e con lievito fresco e con altri fermenti approvati dall'Ufficiale Sanitario e ben conservati. La preparazione del pane dev'essere fatta senza aggiunta di allume, solfato di zinco, solfato di rame, di carbonati alcalini e di altre sostanze estranee.

Il sale dev'essere conservato in recipienti non metallici.

#### QUALITA' DI PANE VIETATE

- 214) - E' vietata la vendita di pane fabbricato con le farine di cui all'art. 120 del Regolamento speciale approvato col R.D. 3.8.1890 n. 7046, mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, inacidito, con odore o sapore ingrato o ripugnante, o comunque alterato o sofisticato.

E' pure vietata la vendita del pane di frumento contente:

- 1) - Sostanze minerali, dedotto il cloruro di sodio, superiore all'1%.
- 2) - Acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'art. 8 della Legge 7.3.1932, n. 368 per le varie forme.

QUALITÀ DI PANE PERMESSO

- 215) - E' permessa la vendita di pane fatto con farina di mais con mista a farina di segala. La pezzatura non deve essere superiore a gr. 1000 e non deve contenere oltre il 45% di acqua.

PRODUZIONE E VENDITA DELLE PASTE ALIMENTARI

- 216) - La produzione e la vendita delle paste alimentari è disciplinata dal Regolamento approvato con R.D. 22.6.1933 n. 362 e successive aggiunte e modificazioni.

DIVIETO DI VENDITA PASTE ALIMENTARI

- 217) - E' vietata la vendita di paste alimentari:
- a) - preparate con farine di cui all'art. 209 del presente Regolamento;
  - b) - colorate artificialmente con qualsiasi sostanza;
  - c) - alterate per cattiva conservazione, ammuffite, invase da parassiti vegetali od animali.

MISCELE DI FARINE

- 218) - Le miscele di farine di qualità inferiore con quella di qualità superiore a tutti i prodotti da queste miscele derivanti, come pane, pasta, ecc., devonessere poste in commercio col nome della farina di qualità inferiore.

MULINI - FORNI

- 219) - Nei locali destinati alla macinazione, alla fabbricazione, al deposito ed allo spaccio di farine, paste e del pane, è proibito macinare, tritarare o ritenere talco, gesso, colori nocivi od altre sostanze atte ad essere usate per alterazioni o sofisticazioni delle farine.

Nei forni è proibito cuocere sostanze non alimentari, come siccare bozzoli, ecc.

I locali tutti, compresi quelli dei forni, devono essere nelle migliori condizioni d'igiene, sia edilizia che di esercizio. I pezzi delle macine e degli altri utensili usati nei mulini non devono essere uniti o riparati con piombo e con leghe a mastice piombifero.

TRASPORTO PANE

- 220) - Il trasporto del pane sulla pubblica via deve essere fatto in cassette o ceste munite di coberchio che protega completamente il contenuto e sia fissato al recipiente in modo da non essere staccate.

E' proibito il trasporto con piccole ceste a spalloni

di biciclette o consimili sistemi non impediti la penetrazione della polvere, dovendosi in tal caso, ricorrere ai fargoncini, tricicli, ecc., con casse del tutto chiuse e protette.

DIVIETO DI TOCCARE IL PANE

*L. 20.0002*

- 221) - I rivenditori di pane dovranno provvedere a che nei locali di vendita, mediante opportuna disposizione del banco, i compratori non possano toccare la merce posta in vendita. In detti locali dovranno esporsi in modo visibile, uno o più cartelli con la indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

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

CAPO IV

FRUTTA - LEGUMI - ERBAGGI - FUNGHI

DIVIETI DI VENDITA

- 222) - E' proibita la vendita di frutta, legumi, erbaggi e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, avari o comunque alterati.

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

E' vietata anche la vendita di frutta cotta a meno che non sia autorizzata da speciali permessi dall'Ufficio d'igiene.

Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate e disperse.

LAVATURA

*L. 30.0002*

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

RIPARI PER LA FRUTTA ED ERBAGGI

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

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

E' vietata la vendita di cocomeri e meloni in fette.

FUNGHI

- 225) - E' vietata la vendita ambulante o a domicilio dei funghi, es-



si devono essere venduti solo nell'ambito del mercato. I venditori di funghi devono avere apposita licenza, che sarà concessa previo parere dell'Ufficio Sanitario, subordinatamente al possesso, da parte del richiedente, della conoscenza pratica dei funghi di cui è abituale la vendita.

E' permessa la vendita di queste sole qualità di funghi: 1° - UOVOLO, 2° - PORCINO, 3° - AGARICO DELICATOSO, 4° - BOVETTO GIALLO, 5° - PIOPPARELLINO, 6° - TARTUFO NERO, 7° - TARTUFO BIANCO.

Nessuna partita potrà essere messa in vendita prima della ispezione sanitaria.

E' vietata la vendita di funghi freschi comunque alterati o non interi.

E' vietata la vendita di funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie uovolo o porcino e se non sono in stato di ottima conservazione.

I recipienti e gl'involucri contenenti funghi freschi o conservati devono riportare la generalità della ditta preparatrice e la specie di funghi contenuti. I funghi secchi saranno contenuti in appositi sacchetti di carta trasparenti e sigillati.

#### CAP. V

#### ESTRATTI - SCIROPPI - CONSERVE - CONFETTI - ZUCCHERO - LIEVI - ESTRATTI ALIMENTARI

226) - La preparazione, la detenzione e la vendita degli estratti di origine animale e vegetale e dei prodotti affini destinati alla preparazione dei brodi o condimenti, è disciplinata nella Legge 13.6.1937 n. 1350 e nel relativo Regolamento approvato con R.D. 30.1.1936, n. 398.

#### PREPARAZIONE SCIROPPI

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

- a) - l'aggiunta di glucosio in quantità non superiore al 25% della ricchezza zuccherina totale;
- b) - tale sciroppo deve essere venduto con la dichiarazione "contenente Glucosio" oppure "sciroppo Glucosato" da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;
- c) - l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innocue a norma del R.D. 30.10.1924, n. 1935, destinate a ravvivare il colore, purché sia posta sui recipienti, in modo chiaro e ben leggibile, l'indicazione "colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie". Questa disposizione non si applica ai succhi d'uva. Per tutti

Per tutti gli sciroppi è consentita l'aggiunta di acido

nitrilico 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..

VIETATO DI VENDITA DI CONSERVE ALIMENTARI

- 228) - E' proibita la vendita di conserve alimentari, animali o vegetali:
- a) - preparate con sostanze avariate;
  - b) - che abbiano subito successivamente un processo qualunque di alterazione;
  - c) - addizionate a sostanze di valore alimentare o commerciale minore di quella in cui la conserva porta il nome, quando la etichetta non sia chiaramente indicata con apposito cartello;
  - d) - addizionata ad acidi minerali liberi, o a sostanze anti-fermentative, di glucosio impuro di glicerina, di saccarina o di altro materiale adolcorante diverso dallo zucchero, ad essenze ed altre sostanze nocive;
  - e) - che non corrispondano alle vigenti disposizioni di legge.

E' vietata la vendita ambulante di qualsiasi conserva alimentare.

INDICAZIONI SUGLI INVOLUCRI

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

ESTRAITI E SUCCHI DI POMODORO

- 230) - La preparazione, la conservazione e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro è disciplinata dal R. D. 28.8.1932, n. 1250.

CONSERVE PREPARATE CON OLII VEGETALI

- 231) - Le conserve alimentari preparate con olii vegetali devono recare sui recipienti in modo leggibile, l'indicazione della qualità dell'olio adoperato, d'oliva, di semi, rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli olii commestibili.

DRUGHE - SPECIE E FRESE INTRODOTTE NELLE CONSERVE

- 232) - Le droghe, le specie, il pepe ed in genere i componenti introdotti nelle conserve alimentari, devono possedere i caratteri normali e trovarsi in buono stato di conservazione.

CONFETTI - CANDITI - CAVA SILE ecc.

- 233) - I confetti, i canditi, i preparati zuccherini e le pasticce

rie in genere non devono contenere umidre minerali estranee, o sostanze vietate per le conserve e gli sciroppi.

E' vietato l'impiego del melano nell'industria dolciaria.

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

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

*20. anno 2*

ZUCCHERO

234) - E' proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto non derivato pienamente dalla canna da zucchero o dalla barba bietola (saccarosio). Lo zucchero raffinato dev'essere completamente solubile nell'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%.

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

MIELE

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

E' proibita la vendita di miele addizionato ad acqua, zucchero, glucosio, melano, dextrina, saccarina ed altre sostanze organiche, minerali o conservatrici.

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

CAPO VI

CAFFE' - THE - CIOCCOLATO - DROGHE E SPEZIE

CAFFE'

236) - E' vietato vendere una sostanza in grani od in polvere non costituita esclusivamente ed interamente da semi di Coffea arabica o liberica. E' proibita la vendita del caffè crudo colorato con sostanze nocive, ed avariato e del caffè torrefatto

che contenga sostanze estranee e di quello macinato misto con polvere di caffè esausto o con altre polveri di qualsiasi natura.

L'impiego di sostanze estranee deve sempre essere notificato al pubblico con la prescritte indicazioni.

Si considera avariato il caffè crudo quando i grani emanino odore muffa o di rancido o presentino una tinta sciazzata o siano bacati o rosi dal tarlo.

#### SURROGATI E MISCELE DI CAFFÈ

- 237) - I succedanei del caffè e le miscele di questi fra loro e con la polvere del caffè, non devono contenere sostanze nocive, e devono 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 di caffè.

#### VENDITA DI INFUSO DI CAFFÈ

- 238) - Negli spacci di caffè dev'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 conservate in appositi recipienti da tenersi sul banco degli esercizi, in vista del pubblico, con la indicazione delle sostanze contenute.

#### TORREFAZIONE CAFFÈ

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

Per quanto riguarda la torrefazione del caffè si fa rinvio alle disposizioni del R.D.L. 15.10.1925, n. 1929 e del Regolamento 15.12.1926 n. 2415.

#### THE

- 240) - E' proibita la vendita di the (foglie di Thea sinensis) sofisticate con foglie estranee; colorate artificialmente, esaurite ed avariate.

#### CACAO E CIOCCOLATO

- 241) - La preparazione e la vendita del cacao e cioccolato sono disciplinate dalla Legge 9.4.1931, n. 916 e relativo Regolamento approvato con R.D. 26.5.1932, n. 1174.

#### SURROGATO DI CIOCCOLATO

- 242) - Il cioccolato in bevanda, preparato coi prodotti di cui all'art. 4 della Legge sopradetta, distribuita nei pubblici esercizi, deve essere indicato col nome di "surrogato di cioccolato", mediante cartelli ben visibili al pubblico.

DROGHE - SPEZIE - ZAFFERANO

- 243) - E' vietata la vendita di droghe e spezie le cui qualità non corrispondono 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 dello zafferano sono disciplinate dal R.D.L. 12.11.1936, n. 2217.

CAPITOLO VII

VINO - BIRRA - ACETO - SPIRITI E BEVANDE ALCOLICHE

PREPARAZIONE E COMMERCIO DI VINI

- 244) - La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini, sono disciplinati dal R.D.L. 15.10.1925, n. 2033 e dal Regolamento approvato con R.D. 1.7.1926, n. 1361 e successive modificazioni ed aggiunte.

DIVIETO DI VENDITA DEL VINO ALTERATO

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

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

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

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

I vini contenenti coloranti artificiali potranno solo essere utilizzati per il recupero dell'alcool.

VINELLO

- 246) - La preparazione e la detenzione del vinello è regolata dall'art. 12 del R.D.L. 2.9.1932, n. 1225 che sostituisce e modifica l'art. 17 del R.D.L. 15.10.1925, n. 2033.

### BIRRA

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

Quella ottenuta con malta di altricceali (riso, maia, frumento) deve essere indicata col nome di birra di frumento, di riso, di maia, ecc..

### VENDITA DI BIRRA

- 248) - E' vietata la vendita di birra colorata con materia diversa da quella che proviene dal malto torrefatto, nonché dalla birra a cui siano state aggiunte, per chiarificarla, conservarla, e per altro scopo, sostanze estranee nocive, quali anidride solforosa e i suoi sali, acido salicilico, benzoico, acido borico e loro sali, acido ossalico, acido picrico, glucosidi, alcaloidi, glicerina, ecc.

E' vietata la vendita della birra sensibilmente affetta da malattia dell'incacidimento, dalla vischiosità, ecc., o comunque avariata.

### TRASPORTO DELLA BIRRA

- 249) - 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.

### APPARECCHI A PRESSIONE PER LA BIRRA

- 250) - Quando per la vendita e 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, devono essere di stagno puro o di vetro non piombifero. E' escluso qualsiasi altro tipo di materiale. La pressione alla birra non può essere data che mediante acido carbonico puro compresso in bombole.

### SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

- 251) - 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. 26.2.1890, n. 6553.

### DIVIETO DI VENDITA

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

### ACETO

- 253) - La produzione e vendita dell'aceto è disciplinata dall'art. 13 del R.D.L. 2.9.1932, n. 1225 che sostituisce e modifica lo art. 13 del R.D. 15.10.1925, n. 2033 e del Regolamento 1.7.926 n. 1361.

### DIVIETO DI VENDITA DI ACETO

- 254) - Col nome di aceto non si può vendere che il prodotto ottenu

to con la fermentazione acetica del vino, senza alcuna aggiunta di materie coloranti e di altre sostanze.

E' proibito in genere vendere e impiegare nei pubblici esercizi ad uso alimentare aceto che sia derivato da vino corrotto o guasto, contenente anguillule, o avente meno del 5% di acidità totale espressa in acido acetico e contenente acidi liberi diversi dall'acido acetico, sostanze vegetali forti, come pepe di Spagna, zenzero, timo e simili, alcali, sale comune oltre l'1%, composti metallici o sostanze coloranti.

#### CAPITOLO VIII

### ACQUE MINERALI - LIMONATE - GELATI - GHIACCIO - ACQUE FASSATE ECC.

#### ACQUE MINERALI

- 255) - L'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali sono disciplinati dalle norme contenute nella Legge 16.7.1914 n. 947, nel relativo regolamento 28.9.1916, n. 1924 e nelle successive disposizioni ed istruzioni.

#### LIMONATE E BEVANDE

- 256) - E' proibito vendere limonate ed altre bevande preparate con acqua insalubre o comunque guasta o corrotta, o pure contenente acidi minerali liberi, metallici tossici, coloranti nocivi, materie edulcoranti sintetiche, agenti conservatori.

E' permesso l'impiego di ghiaccio puro, purchè esso sia dichiarato. Le polveri, le compresse, i liquidi, gli estratti destinati alla preparazione di acque minerali, artificiali da tavola ed a que' della limonate, non devono contenere alcuna sostanza proibita dal presente Regolamento.

#### GELATI

- 257) - 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 cacao.

#### PREPARAZIONE DI GELATI DI FRUTTA

- 258) - Nella preparazione dei gelati di frutta è proibito l'impiego di sostanze sintetiche, di coloranti artificiali anche innocui, e di edulcoranti diversi dal saccarosio.

#### PRODUZIONE E VENDITA DI GELATI

- 259) - I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito o pastorizzato, oppure con latte "da potersi bere su breccia".

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime.

E' assolutamente proibito l'impiego di uova conservate o di polvere d'uova.

I recipienti per la fabbricazione o 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 stagati 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 doni, i cestini, le astie, ecc., che costituiscono lo involucre dei gelati, devono essere riconosciuti come estibili da parte dell'Ufficiale Sanitario, il quale potrà consentire l'uso di altri recipienti purchè ritenuti igienici e sani.

PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE E VENDITA DEL GELATO

- 260) - Il personale addetto alla manipolazione ed alla vendita del gelato deve indossare vesti sempre pulite e presentarsi sempre in condizioni di perfetta nettezza personale. *£ 20.000*

(La visita sanitaria personale e la vaccinazione antitifoidica di cui all'art. 191, devono essere rinnovate almeno una volta all'anno e precisamente prima che abbia inizio l'industria e la vendita del gelato.) *£ 20.000*

VENDITA AMBULANTE DEL GELATO

- 261) - E' assolutamente vietata la vendita ambulante del gelato di crema e di panna o comunque preparato con l'impiego di latte.

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

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

Per la vendita ambulante, il mezzo di trasporto dev'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.

FABBRICAZIONE DI GHIACCIO ARTIFICIALE

- 262) - Il ghiaccio artificiale deve essere fabbricato con l'acqua dell'acquedotto Comunale, trattata in modo da essere garantita immune da alterazioni ed inquinamenti, sia prima che durante la formazione del ghiaccio. Non deve contenere nel suo spesso



re paglia, detriti vegetali; terra ed altre sostanze estranee e deve dare con la fusione acqua potabile pura.

#### FABBRICAZIONE DEL GHIACCIO ARTIFICIALE

- 263) - In caso di sospetto sulla salubrità e la provenienza dell'acqua, sarà sempre in facoltà del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di sospendere la fabbricazione del ghiaccio 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. Ne potrà essere permessa la vendita solo a scopo industriale, ma in tal caso il ghiaccio dovrà essere colorato.

#### TRASPORTO DEL GHIACCIO ARTIFICIALE

- 264) I carri e tutti gli altri mezzi che servano per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti internamente di materiale riconosciuto adatto dall'Ufficio di Igiene.

Devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

#### SPACCI DI GHIACCIO ARTIFICIALE

- 265) - Negli spacci il ghiaccio artificiale deve essere tenuto in recipienti foderati di zinco senza interposizioni di stracci, segatura od altro materiale che possa inquinarlo. *L. 20.000*

#### GHIACCIO ARTIFICIALE PROVENIENTE DA ALTRI COMUNI

- 266) - L'introduzione nel Comune del ghiaccio artificiale prodotto in altri Comuni, deve essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario. *L. 10.000*

#### USO DEL GHIACCIO NATURALE

- 267) - E' proibita la vendita nel Comune di ghiaccio naturale e neve 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 3.2.1901, n. 45 e con le modifiche indicate volta per volta dall'Ufficiale Sanitario.

#### ACQUE E GASSOSE

- 268) - La produzione e vendita delle acque gassose è disciplinata dal R.D. 29.10.1931, n. 1601.

#### DIVIETO DI VENDITA DI ACQUE GASSOSE

- 269) - E' proibita la vendita di acque gassose preparate con acque bis insalubri e che contengono acidi minerali, rame, piombo, saccharina, sciroppo di glucosio, miele, glicerina ed altre materie edulcoranti diverse dallo zucchero puro.

SUPPELLETTILI DA CUCINA ED OGGETTI D'USO CASALINGO - GIOCATTELLI -  
PROFUMERIE - CAPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE - CARTE DA INVOLTI

SUPPELLETTILI VIETATE

- 269) - Ai termini dell'art. 125 del Regolamento Generale Sanitario 3.2.1901, n. 45, modificato con Legge 26.5.1904, n. 369 è vietato vendere o tenere per vendere e usare suppellettili da cucina o da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande che si trovino nelle seguenti condizioni:
- a) - fatti di piombo o di zinco o con leghe contenenti più del 10% di piombo;
  - b) - fatti di leghe o rivestiti internamente di uno strato verificato o analizzato, che messo in contatto per 24 ore con una soluzione all'1% di acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;
  - c) - stagnati o stagnati con leghe contenenti più dell'1% di piombo;
  - 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 dev'essere estesa a tutta la superficie per i tubi che debbono essere immersi in liquidi od in sostanze alimentari.

E' vietata la vendita o tenere per vendere:

- 1) - Gli oggetti di gomma o caoutchouc, per uso giocattoli, per guanti, anelli per dentizione e tiralatte, contenenti piombo o zinco o antimonio od arsenico od altri metalli nocivi.
- 2) - Stagnoli o fogli destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari, quando contengono più dell'1% di piombo.
- 3) - Poche per la birra o sifoni per acque gasate fatti di metalli o di vetro, contenenti piombo nelle parti a contatto col liquido.
- 4) - Gli oggetti sopraenumerati nelle cui composizioni si trovi più di un decimillesimo di arsenico (1 centig. per 100 grammi).

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

DIVIETO DI USO DI COLORI NOCIVI

- 270) - 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. 30.10.1924, n. 1938.

CARTE DA INVOLTA

- 271) E' 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, colfato di bario o con qualsiasi altra materia in modo che essa ecceda nel peso il grammo per ogni dm. quadrato. I cartellini 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 raddiciume.

TAPPEZZERIE

- 272) - Le stoffe e le carte per tappezzeria, ornamentazione ed altro uso domestico non possono essere colorate mediante colori arsenicali ed antimoniati o nocive in genere.

GIUCCATTOLI

- 273) - E' proibito pure l'impiego di sostanze coloranti nocive o di sostanze esplosive nella fabbricazione di giocattoli.

COSMETICI E TINTURE

- 274) - E' vietata la vendita di saponi cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi proibiti, quando sulle bottiglie e sulle carte 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 stesse disposizioni devono essere osservate per la vendita delle liscive (contenenti sostanze velenose come l'ipoclorito di sodio) e di qualsiasi altra materia destinata all'uso personale domestico, quando contenga sostanze velenose.

DENTIFRICI

- 275) - E' proibita la vendita di dentifrici preparati con coloranti proibiti così come per le bevande ed i generi alimentari.

POPPATOI - CAPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE

- 276) - A norma del disposto del R.D.L. 19.12.1926, n. 2266, convertito in legge il 22.12.1927, n. 2761, è vietato importare, fabbricare o comunque vendere e ritenere per vendere:

- a) - poppatoi a tubo, nonché i singoli pezzi accessori destinati a comporre i poppatoi stessi;
- b) - succhiatoi o succhini per bambini che non siano di gomma elastica;
- c) - tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata ad usaro per bambini, come capezzoli per bottiglie poppatoio, tor

tarelle, anelli per dentizione, copri capezzolo, tiralatte, succhiotti e simili, devono portare la indicazione indelebile della rispettiva fabbrica.

## CAPO X

### VENDITA E DEPOSITO DI CARNI DI ANIMALI DA MACELLO

- 277) - 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, ed 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 ai venti giorni per gli ovini e caprini.

Per la macellazione degli animali valgono le norme stabilite nel regolamento speciale per la disciplina del servizio macellazione, lavorazione e vendita delle carni di cui all'articolo 22 del presente regolamento. Per la macellazione e la lavorazione dei suini fuori del pubblico macello, gli interessati devono 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 e al Sindaco.

### AUTORIZZAZIONE PER GLI SPACCI

- 278) - 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. 20.12.1928, n. 3298. Nella domanda per detta autorizzazione devono indicare la specie o le specie di animali di cui si vogliono esercitare le carni. Alla domanda va unita la dichiarazione di consenso del proprietario dell'immobile nel quale viene aperto lo spaccio.

### INDICAZIONE DEGLI SPACCI

- 279) - La carne di Bassa macelleria va venduta in spacci comunali od in punti all'uopo prescelti e con le apposite norme fissate nello speciale regolamento di cui al precedente art. 22.

Le carni congelate e le carni equine devono essere trasportate e vendute in spacci appositi, dove non si possono vendere altre carni da macello.

Resta sempre vietata la vendita pubblica di carne fresca e di carne congelata. Gli spacci delle carni trasportate e vendute congelate devono essere contraddistinti con tabelle e tabelle, esterne ed interne, ben visibili, che indicano 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 recitare affissa e ben visibile una tabella che indichi, a grandi caratteri, la specie ed i prezzi di vendita delle carni.

CONDIZIONI DEI LOCALI

- 280) - Negli spacci di carne, sia il locale di vendita che quello destinato alla conservazione della carne non possono comunica-  
re con altri ambienti e devono avere la copertura di illuminazione e ventilazione munita d'inferriata fissa e di rete metallica, pure fissa, ed atto ad impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti interne della botteghe e degli spacci destinati alla conservazione delle carni devono essere rivestite sino all'altezza di due metri con piastrelle smaltate o con ceram-  
levigato o con altro materiale impermeabile, bianco lucido. Il rivestimento impermeabile dovrà coprire un'area di almeno trenta centimetri l'altezza della superficie. Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in incline, munito di conduttura con chiusura idraulica per gli scoli.

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

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

Gli utensili (rastrelliere, uncini ecc.) che possono essere a diretto contatto con le carni, devono essere costantemente stagnati o sigillati ed in totale inossidabile, secondo le disposizioni prescritte dall'art. 209 del presente regolamento.

Gli spacci saranno in ogni caso allacciati alla rete comunale idrica e della fognatura; ove ciò non sia possibile saranno adottati quei sistemi di approvvigionamento idrico e di smaltimento dei liquami di rifiuto ritenuti più idonei dallo Ufficiale Sanitario.

CELLE REFRIGERANTI E FRIGORIFERE

- 281) - Gli spacci di carne fresca devono essere dotati di celle refrigeranti e di frigorifero.

PERSONALE DEGLI SPACCI

- 282) - Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giacca e grembiule di tela bianca, da tenerli sempre puliti. Le donne dovranno coprirsi il capo con una cuffia bianca e tenerla raccolta i capelli.

ESPOSIZIONE DELLE CARNI

- 283) - Le carni devono essere esposte entro lo spaccio e nei locali adiacenti, tenute alti dal suolo almeno di 50 cm. e conservate dagli insetti e dalla polvere e lontane da pannolini bianchi e puliti che non devono entrare in contatto con le carni.

Gli spacci non possono tenersi nascosti in ripostigli

*2 20.000*

*2 10.000*

e sotto o dietro il banco o in qualsiasi altro modo, anche in minima quantità carni od altre parti di animali macellati? <sup>10.000</sup>

E' vietata l'introduzione a qualunque titolo negli spacci di vendita, nei e nelle frigorifere annesse, di animali di qualsiasi specie (bovini, ovini, conigli ecc.) non macellati.

#### RIMOZIONE RESIDUI

- 284) - 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'Ufficio d'igiene. / *£ 20.000*

#### CARNI ALTERATE

- 285) - E' proibito di vendere, di 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'A.G. e le carni confiscate e distrutte.

#### CONTROLLI SANITARI

- 286) - 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 sane e 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'A.G.

#### FRIGORIFERI

- 287) - Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione delle frigorifere, deve fare domanda al Prefetto per ottenere la prescritta autorizzazione. E' vietata la conservazione delle carni mediante contatto diretto col ghiaccio.

Quando si usi come refrigerante ghiaccio, sia naturale che artificiale, questo deve essere tenuto in reparto apposito dell'armadio o della frigorifera.

#### REGISTRO PER I FRIGORIFERI

- 288) - I proprietari e conduttori di frigoriferi devono tenere apposito registro, dal quale sarà sempre possibile ricavare:
- 1) - la qualità e la quantità delle carni in deposito in ogni singola cella;
  - 2) - il nome e cognome del proprietario delle singole partite di carne;
  - 3) - la data in cui le carni sono state in esse nei frigoriferi.

VIGILANZA SULLE CARNI CONGELATE

- 289) - E' vietato introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale o porre in vendita negli spacci cittadini, carni congelate che non abbiano subito la prescritta visita sanitaria di cui all'art. 35 del R.D. 20.12.1928, n. 3298.

CARNI CONGELATE NON ADATTE AL CONSUMO

- 290) - Il veterinario qualora accerti che le carni congelate, a causa di scongelamento, d'invasione di muffe, di eccessivo invecchiamento o per qualsiasi altro motivo, abbiano subìto alterazioni e siano perciò inadatte al consumo o adatte al consumo soltanto sotto determinate condizioni, deve provvedere perchè dette carni siano poste a cura dell'Autorità Comunale sotto sequestro in attesa dei provvedimenti del Prefetto, al quale deve dare immediata notizia del sequestro avvenuto.

CAPO XI

TRASPORTO DELLE CARNI

CARRI PER TRASPORTO

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

Tali carri di un modello approvato dall'Autorità Comunale, e collaudato dall'Ufficio 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.

INTRODUZIONE NEL COMUNE DI CARNE FRESCA

- 292) - 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. 20.12.1928, n. 3298.

TRASPORTO DI CARNE CONGELATA

- 293) - Il trasporto delle carni congelate, quando non abbia luogo per ferrovia, deve farsi con carri riconosciuti idonei dalla Autorità Comunale e nel modo più rapido possibile.

TRASPORTO DELLE TRIPPERIE

- 294) - Il trasporto dei generi di tripperia dai macelli agli spacci di vendita od altrove, deve essere fatto con appositi carri riconosciuti idonei dall'Ufficio Igiene.

SPACCI VENDITA TRIPPERIA

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

CAPO XII

ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

VIGILANZA SU ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

296) - 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 la 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.

DIVIETO DI VENDITA DI ANIMALI

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

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.

E' pure vietata la vendita di pollame tagliato a pezzi alla rifa. / *2 10.000*

Il pollame deve essere messo in vendita privo di gozzo e d'intestini; i conigli privi d'intestini. *2 10.000*

E' vietato insufflare aria sotto la pelle del pollame, e della selvaggina, allo scopo di far comparire gli animali più grassi, nonchè tenerli nell'acqua per conservarli o sottometterli a qualsiasi operazione che tende a nascondere l'iniziativa decomposizione.

SPACCI E DEPOSITI DI POLLAME E SELVAGGINA

298) - Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina non possono essere esposti in vendita fuori dell'esercizio e d'estate devono essere coperti con voli non in contatto con le favi e difesi con ripari di rete metallica. *2 10.000*

L'uccisione dei conigli, polli e simili e la spaccatura e la vuotatura del budellone, nonchè la spennatura dei volatili, sono vietate negli spacci e nelle vie e deve farsi in locali approntati per i quali l'Ufficio d'Igiene può prescrivere misure speciali. *2 10.000*



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

CAPO XIII

PESCI - CROSTACEI - MOLLUSCHI

VENUTA DI PESCI E DEI CROSTACEI

- 299) - E' vietata la vendita di pesci appartenenti a specie notoriamente nocive, cioè particolarmente durante l'estate e verso la epoca della fregola, di quelli in stato di alterazione anche incipiente e pescati presso sbocchi di fogne o in acque pantanose o di macerazione della canapa o del lino, nonché quelli uccisi con sostanze narcotiche ed altri enti nocive ed infine i pesci marinati o conservati con salatura, coll'affumicamento ed 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 dell'interriera.

DIVIETO DI IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

- 300) - E' proibito l'impiego di sostanze coloranti, anche non nocive, allo scopo di fare apparire come freschi pesci in stato d'incipiente decomposizione. E' pure vietata la vendita di crostacei conservati, lavati con sostanze antisettiche.

DIVIETO DI VENDITA

- 301) - Il Sindaco può sospendere l'imporazione e la vendita nel Comune di pesci, ostriche, mitili e simili quando, su relazione dell'Ufficiale Sanitario, risulta manifesto il pericolo di diffusione di malattie infettive.

VENUTE E DEPOSITO DI PESCI E CROSTACEI

- 302) - La vendita ed il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dalle Autorità Comunali, mai in forma ambulante e non potrà essere concessa in locali ove siano tenuti in vendita ed in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

E' vietato d'introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio Comunale o di porre in vendita negli spacci cittadini pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte dell'Ufficio Comunale di igiene, che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario.

Detta visita sarà compiuta gratuitamente nell'apposito mercatino dalle ore 8 alle ore 8.30 nei giorni di mercoledì e venerdì, mentre sarà a carico del richiedente quando debba effettuarsi all'infuori di detto orario.

E' 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 o armadi refrigeranti e mai in forma ambulante.

LOCALI ADIBITI A VENDITA E DEPOSITO DI PESCE - PERSONALE ADDETTO

303) - I locali adibiti a vendita o deposito di pesce fresco o congelato o di crostacei devono essere bene areati, con pavimento in declino e pareti di materiale impermeabile e di facile lavatura, provvisti di abbondante acqua potabile e di scolo delle acque 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 ai tavoli, deve essere posta entro recipienti riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria Comunale (bacinelle, vasche, di ferro smaltato, di zinco, di porcellana ecc.) dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio del 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 devono 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 essere subito eliminati da dette vasche.

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

BACCALA' - MERLUZZO - STOCCOFISSO

304) - Le vasche dove si mettono in guazzo il merluzzo, il baccalà, e lo stoccofisso, devono essere di materiale impermeabile.

E' vietato usare per tale macerazione acqua di calce, anche per breve tempo e deve invece adoperarsi acqua potabile di frequente rinnovata.

LUOGHI DI PESCA

- 305) - E' vietata la pesca in fossi di scolo, stagni e canali inquinati da materie luride e ovunque in vicinanza di fogne. La Autorità Sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza di acque luride sia permessa la pesca.

E' vietata la pesca nelle acque dolci nei periodi di fredda gola dei pesci.

MOLLUSCHI EDULI

- 306) - La coltivazione e la vendita dei molluschi eduli sono disciplinati dall'art. 118 del Regolamento Generale Sanitario e dalla Legge 4.7.1929, n. 1345.

L'importazione di ostriche, mitili, molluschi in genere, sarà consentita nei soli casi in cui risulti in modo indubbio che i vivai di raccolta e di allevamento sono fatti in acque ben al di fuori delle città, non soggette ad alcuna causa di retta od indiretta di inquinamento.

CAPO XIV

VACCHERIE - LATTE - FORMAGGI - LATTICINI E UOVA

VACCHERIE - PRODUZIONE E COMMERCIO DEL LATTE

- 307) - 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 rilasciare permesso previo esaurienti dichiarazioni scritte dallo 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 validato 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 T.B.C. e che nessuna lesione riscontrasi nelle glandole mammarie.

L'introduttore di latte dovrà essere munito del permesso che deve essere presentato ad ogni richiesta. In assenza del permesso o nel sospetto sulle condizioni sanitarie della stalla, il Sindaco revoccherà l'autorizzazione d'introduzione e di vendita 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 dalla legge in vigore.

Gli animali adibiti alla produzione del latte destinato consumatore diretto, sono soggetti alla visita veterinaria ogni sei mesi; a visita eseguita sarà rilasciato apposito certificato.

REGISTRO DI STALLA

- 308) - Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto, devono tenere uno speciale registro di stalla dal quale risul-  
ti:
- 1) - Il cognome e nome del conduttore della stalla.
  - 2) - 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.).
  - 3) - Il nome e cognome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e dell'eventuale vendita del latte.
  - 4) - La data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
  - 5) - Le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario Comunale, in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame ed alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

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

ELENCO DEI PRODUTTORI DI LATTE

- 309) - 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, colla indicazione precisa della ubicazione della stalla.

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

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

VENDITA DEL LATTE SUL LUOGO DI PRODUZIONE

- 310) - E' vietata la vendita del latte a domicilio dei produttori senza autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa

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

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

REQUISITI DEL LATTE - DELLE LATTERIE E DEL PERSONALE ADDETTI

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

- 1) - Peso specifico compreso fra i 1029 ed i 1034 alla temperatura di + 15° C..
- 2) - Peso specifico del siero non inferiore a 1027 e 3 alla temperatura di + 15° C..
- 3) - Residuo secco magro non inferiore al 9%.
- 4) - Titolo di sostanza grassa non inferiore al 3,25%.
- 5) - Residuo secco totale non inferiore a 12,25%.

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

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

Per i requisiti igienico-sanitari degli spacci del latte e del personale addetti valgono le norme fissate dal Reg. 9.5.1929, n. 994 e delle altre vigenti disposizioni.

E' fatto obbligo al personale addetto alla vendita del latte e dei latticini d'indossare una vestaglia ed una giubba di tela bianca da tenersi sempre pulita. Le donne devono tenere in testa anche la cuffia bianca.

DIVIETO DI VENDITA DI LATTE

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

- 1) - Latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 9 del Regolamento approvato con R.D. 9.5.1929 o da animali curati con sostanze tossiche di azione generale.
- 2) - Il latte azzurro, il latte rosso, amaro, vischioso, putrido, o con colore, odore o sapore anormali.
- 3) - Il colostro.
- 4) - Il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione.

- 5) - Il latte sudicio.
- 6) - Il latte contenuto in recipienti non idonei o sporchi.
- 7) - Il latte annacquato o comunque sofisticato.
- 8) - Il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitarne la conservazione, correggerne i difetti o mascherare le avvenute adulterazioni.
- 9) - Il latte che formi un sedimento di elementi patologici (o comunque anormali).
- 10) - Il latte nel quale siano state trovate mosche, altri animali, ed altri elementi estranei di qualsiasi genere.
- 11) - 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.

#### DIVIETO DI VENDERE LATTE INFETTO

- 313) - 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.

#### TRATTA ENTI IMMUNIZZANTI

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

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

#### TRASPORTO E VENDITA DEL LATTE - RECIPIENTI

- 315) - Tutti i recipienti destinati a venire a contatto del latte devono essere di ferro stagnato, di alluminio, di vetro, di porcellana, di terracotta, o di altro materiale riconosciuto adatto dall'Ufficiale Sanitario e mantenuti sempre nella massima pulizia ed in buono stato di conservazione. Quando la quantità del latte non superi i 3 litri, i recipienti destinati al trasporto di esso, dovranno essere esclusivamente di vetro bianco.

I recipienti adibiti al trasporto del latte (bidoni) devono essere di alluminio o di ferro smaltato ed avere chiusura ermetica con coperchio di cerchio di gomma o di altro materiale riconosciuto idonei 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 produzione.

Il trasporto del latte deve venire effettuato dal luogo di produzione alla vendita con furgoncini coperti, verniciati in bianco, tenuti ben puliti ed a conveniente circolazione di 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 pulizia e la sterilizzazione. Nell'imboccatura sarà applicata a stampo un'apposita capsula di stagnola portante la data della giornata.

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

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

Il refrigerante sarà mantenuto sempre in esercizio durante la 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 atte alla conservazione di esso o alla 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 dell'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.

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

E' inoltre proibito di lasciare inascuriti i recipienti per il 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.

VENDITA DI PANNA

- 316) - E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'art. 313, nonchè della panna a cui si sia aggiunta albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivanti dal latte, sostanze conservatrici od altre sostanze estranee.

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

PRODUZIONE - VENDITA E DEPOSITI DI FORMAGGI

- 317) - La produzione e vendita dei formaggi è regolata dalle vigenti leggi in materia.

E' vietato nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi località nell'interno del paese o delle frazioni, il deposito di grandi quantità di formaggi, atte a produrre esalazioni incombode e molestose.

FORMAGGI DEI QUALI E' VIETATA LA VENDITA

- 318) - E' vietato di vendere formaggi:

- 1) - ottenuto dal latte avente le caratteristiche designate dallo art. 313 del presente Regolamento.
- 2) - in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata, tali da renderli nocivi.
- 3) - Eccessivamente bucati od invasi da acari.
- 4) - Colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi (colori designati nell'elenco ministeriale).
- 5) - 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.

DIVIETO DI VENDITA DI LATTICINI

- 319) - E' proibita la vendita dei rimanenti latticini, come ricotta, latte di burro, siero, e c., preparati con latte nelle condizioni di cui all'art. 313 del presente Regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

UOVA

- 320) - E' proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive o col contenuto non completamente chiaro e trasparente a luce trasmessa o che galleggino parzialmente in soluzione di cloruro di sodio al 7% (densità 1,047) o che abbiano odore e sapore anormale o con camera d'aria eccedente un quinto del volume dell'uovo.

Le uova conservate si potranno vendere purchè siano in perfetto stato di conservazione ed indicato al compratore con un cartello portante a chiare lettere "Uova conservate in calce". - "Uova refrigerate". ecc..



L'indicazione di "uova da bere" non può essere apposta alle uova oltre il quinto giorno della loro deposizione e, comunque, alle uova che presentino caratteri tali da farle rite nere non freschissime.

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

Le uova che non si trovino nelle condizioni su riferite, saranno sequestrate e distrutte.

-----0000000000-----

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DELL'ANIMALE

CAPO I

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE NELLO UOMO

OBBLIGHI DEI MEDICI PER LE MALATTIE INFETTIVE

- 321) - A termine degli articoli 256 e 257 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27.7.1934, n. 1265, tutti i medici chirurghi iscritti nell'elenco degli esercenti arti sanitarie del Comune, sono tenuti a prestare l'opera loro per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe a quei medici che venissero designati 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 ogni caso di malattie infettive di carattere epidemico, ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesta dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

DENUNCIA DI MALATTIE INFETTIVE

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

Oltre ai medici, hanno l'obbligo di denunciare la malattia loro note, i direttori di collegi, di educatori, d'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.

MALATTIE SOGGETTE A DENUNCIA

- 323) - Sono soggette a denuncia da parte dei medici le seguenti malattie infettive e diffusive:
- a) - peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermatofosimili, vaiuolo e vaiuoloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide ed infezioni da paratifo, enteriti coleriformi (cholera nostras), dissenteria bacillare, dissenteria amebica ed amebiasi, brucellosi, reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebro-spinale, influenza, poliomielite a.a., encefalite letargica, psittacosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero-infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabbici o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichino-

si, oftalmo blenorrea dei neonati, sifilide da baliatico leishmaniosi, tuleramias;

- b) - T.B.C. polmonare, T.B.C. cutanea ulcerosa, T.B.C. ossea glandolare con seni fistolosi;
- c) - malattie veneree, tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) - vulvovaginiti;
- e) - linfogranulomatosi inguinale, forma ulcerative dei genitali femminili;
- f) - tigna, scabbia;
- g) - gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i 3 anni, gastroenterite dell'infanzia nei bambini sotto i due anni.

CASI IN CUI SI DEVE PROCEDERE ALLA DENUNCIA DI MALATTIA INFETTIVA O DIFFUSIVA

324) - 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 nella lettera "a)" in tutti i casi accertati o sospetti.
- 2) - Per malattie infettive e diffuse specificate nella lettera "b)" solo nei casi di T.B.C. accertati nelle persone comprese nella tutela assicurativa in virtù delle disposizioni in vigore concernenti l'assicurazione obbligatoria contro la T.B.C.; 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 e l'estetica della persona; nelle persone addette ai servizi domestici ed all'assistenza della infanzia e nelle balie; negli ospedali civili e militari; nelle case di cura; negli ambulatori, dispensari, asili nido, ecc.; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza, nei componentti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Oltre alla denuncia fatta all'atto dell'ascertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di T.B.C. a seguito di cambiamento di domicilio del malato o del suo trasporto all'ospedale od in altri istituti di cura ed anche dopo il di lui decesso.

- 3) - Per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera "c)"; nei casi accertati negli ospedali civili e militari e nelle case di cura, negli ambulatori, dispensari, asili nido, ecc., negli ospizi o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere, negli ospifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi col

lettività di persone abitualmente conviventi, nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza, nel personale degli alberghi e pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona.

- 4) - Per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera "d)" nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile.
- 5) - Per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera "e)" nei casi accertati nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza.
- 6) - Per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera "f)" nei casi accertati nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche, le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate ovvero che siano accolte in istituti, collegi o convitti di educazione, negli ospedali civili e militari e nelle case di cura, negli ospedali o asili di mendicizia e gli istituti di ricovero in genere, nel personale degli alberghi e delle pensioni ed 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.

#### MALATTIE INFETTIVE NELLE SCUOLE

325) - Agli effetti del Regolamento 9.IO.1921, n. 1931 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, è altresì obbligatorio la denuncia delle seguenti malattie, oltre quelle elencate all'art. 323 del presente Regolamento, che si riscontrano nelle persone che, a qualunque titolo, frequentano gli asili infantili, le scuole primarie, le scuole medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto d'istruzione sia pubblico o privato:

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

#### PROVVEDIMENTI CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE

326) - Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale Sanitario ha facoltà di eseguire o far eseguire speciali visite e ricerche, e di ordinare quelle misure profilattiche che

possono essere del caso.

Sono considerate d'obbligo: l'isolamento del malato e delle persone che l'assistono, la disinfezione continua e terminale, 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 e private, negozi di alimentari, di bevande e simili.

#### ESAME BATTERIOLOGICO

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

#### DISINFEZIONI

- 328) - Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Ufficiale Sanitario. A seconda delle malattie e delle condizioni degli ambienti, la disinfezione si estende a tutta la abitazione od alla sola camera dell'ammalato, e, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possono essere ingiunte le raschiature e le imbiancature degli ambienti suddetti.

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio per gli ambienti e gli oggetti intrasportabili ed i prodotti morbosoi; 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'Ufficiale Sanitario.

#### DIVIETO DI ALLOGGIARE IN LOCALI NON DISINFETTATI

- 329) - I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti, ecc., non devono permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite dall'Ufficio Comunale d'Igiene le disinfezioni prescritte e tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario crede opportuno di ordinare nei singoli casi.

#### TRASPORTO DEGLI INFERMI PER MALATTIE INFETTIVE

- 330) - Il trasporto degli ammalati di malattie infettive agli Ospedali viene fatto solo a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati. Se eventualmente, per urgenza o necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nel modo stabilito dall'Ufficiale Sanitario.

#### BIANCHERIA DEGLI INFERMI PER MALATTIE INFETTIVE

- 331) - E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato biancheria,

vestiario od oggetti, prima che siano disinfettati.

E' pure proibito consegnare alle lavanderie, biancherie, vestiti, effetti lettereschi, ecc., che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive.

Tale biancherie dovranno essere prima bollite o trattate con soluzioni di sublimato al 3°/oo od altro disinfettante idoneo.

Le biancherie dei morti per malattie contagiose non potranno essere vendute.

E' proibito introdurre nel Comune, vendere o tenere per vendere abiti vecchi, effetti lettereschi, mobili e simili, scarpe, già usati senza che prima siano stati puliti e disinfettati.

La autorità Sanitaria all'uopo vi appone un segno di riconoscimento.

#### ISOLAMENTO DEGLI INFERMI

- 332) - Gli infermi delle malattie infettive di cui alla lettera "a)" dell'art. 323 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario, perchè ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia; come pure le persone che hanno avuto contatto con l'infermo devono tenersi isolate, sino a che l'autorità sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

#### PERIODO CONTUMACIALE PER ESIGENZE PROFILATTICHE

- 333) - Il periodo d'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 od occasionale, è il seguente per ciascuna malattia, salvo sempre la facoltà nell'Ufficiale Sanitario di poter ridurre o prolungare il periodo, caso per caso, semprechè siano soddisfatte le esigenze della profilassi:

MALATTIA	PER L'AMMALATO	PER I CONTATTI E CONVIVENZE	OSSERVAZIONI
SIFILIDE	Scomparsa della secrezione dalle formazioni patologiche. Nelle scuole banchi separati		
T.B.C. CUTANEA Ghiandolare, ossa con seni fistolosi	Dopo cicatrizzazione ed anche prima purchè le lesioni siano ben proteggibili.		

MALATTIA	PER L'AMMALATO	PER I CONTATTI E CONVIVENZE	OSSERVAZIONI
TIGNE	Dopo guarigione ed anche prima purchè le lesioni siano ben protteggibili.		
SCABBIA	Dopo bonifica completa.		
PEDICULOSI	Dopo bonifica completa.		
TIFO E PARATIFO	40 gg. dopo la guarigione clinica oppure dopo 3 esami consecutivi negativi di 5 in 5 gg. di feci.	3 Settimane	
DISSENTERIA	Come sopra	8 giorni	
MENINGITE C.S.E.	40 gg. dopo la guarigione clinica oppure dopo 3 esami del tampone prelevati di 3 gg. negativi tutti.	10 giorni	
DIPTERITE	Come sopra per la meningite c.s.e.	7 giorni	
VARICELLA	15 gg. dopo la guarigione clinica.	Nessun allontanamento.	
MORBILLO	15 gg. dopo l'epiresia.	12 giorni	
SCARLATTINA	40 gg. dall'inizio	7 giorni	
VAIUOLO E VAIUOLOIDE	Fino alla perfetta guarigione clinica.	12 giorni	
PAROPITE EPIDEMICA	15 giorni dalla guarigione.	20 giorni	
PERTOSSE	21 gg. dalla fine degli accessi convulsivi.	15 giorni	

MALATTIA	PER L'AMMALATO	PER I CONTATTI E CONVIVENZE	OSSERVAZIONI
POLIOMELITE A.A.	4 settimane dopo la comparsa della febbre.	14 gg. se l'infermo è stato ricoverato in Ospedale. 4 settimane se lo infermo è rimasto a casa.	
INFLUENZA	15 giorni	3 giorni	
T.B.C. POLMONARE	Dopo la scomparsa della febbre, tosse ed espettorato.		
TRACOMA	Dopo la scomparsa delle secrezioni. Nelle scuole banchi separati.		
IMPETIGINI	Anche se non guariti, ma sono possibili adatte medicature protettive.		

#### VIGILANZA CASE INFETTE

- 334) - Semprechè in una casa si verificano malattie infettive, l'Ufficiale Sanitario 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 e 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, ed al ricovero delle persone sane, mentre si procede al risanamento del sito infetto.

#### OBBLIGHI DEI CITTADINI

- 335) - 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.

TUBERCOLOTICI IN ABITAZIONI COLLETTIVE

- 336) - I convitti, gli ospazi, i conventi, gli orfanotrofi ed in genere tutte le abitazioni collettive non possono ricevere e trattenere in-fermi denunziati per T.B.C., se, a giudizio dell'Autorità Sanitaria, non dispongono di locali e di servizi adatti.

DISINFEZIONE DI OGGETTI USATI MESSI IN CIRCOLAZIONE

- 337) - E' 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.

E' vietata l'introduzione nel Comune di stracci sudici che non siano muniti del certificato di provenienza e dell'avvenuta disingezione. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese degli interessati.

Le stesse norme valgono per la vendita di libri usati.

BIGLIETTI IN AUTOBUS E SPUGNE PER FRANCOBOLLI - CINEMA TEATRI ECC.

- 338) - E' vietato al personale degli autobus, dei cinema, dei teatri e di aziende, negozi e simili, di bagnare con la saliva i biglietti, gli scontrini, le marche, i tagliandi e simili. Il personale deve sempre indossare un camice grigio ben pulito.

E' fatto obbligo ai tabaccaj ed a chiunque venda francobolli, marche, etichette da attaccare ed affini, di tenere sempre a disposizione del pubblico, bene in vista sul banco, spugne costantemente bagnate con acqua semplice per umettare i francobolli, le marche, etichette ecc.

I contravventori saranno puniti a norma di legge.

PADIGLIONI PER PUBBLICE SPETTACOLI

- 339) - Tutti gli esercenti padiglioni di divertimento, giostre, circhi equestri, serragli, piccoli teatri, ecc., durante la permanenza del Comune, devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficiale Sanitario.

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 suolo pubblico senza permesso scritto dell'Autorità Comunale, che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'Ufficiale Sanitario l'immunità da malattie trasmissibili per via orale o per contatto, sia per le persone suddette che per il loro dipendenti.

SPUTACCHIERE

- 340) - In tutti i luoghi pubblici o frequentati dal pubblico, devono esservi sputacchiere coperte contenenti sostanze antisettiche e cartelli portanti scritto, in modo facilmente leggibile, il divieto di sputare fuori delle medesime.

Il divieto di sputare sul pavimento deve essere indicato con appositi cartelli anche nelle vetture tranviarie.

Le sputacchiere oltre al coperchio devono avere anche una base solida che ne impedisca il rovesciamento.

TESSERA SANITARIA A DOMESTICI ED AFFINI

- 341) - Ai sensi della legge 22.6.1939, 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 da esse, che le mettano in condizioni di contagiare gli 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'Ufficiale Sanitario che, a tale uopo, può avvalersi dell'opera dei dispensari, laboratori, ambulatori, enti sanitari a carattere pubblico.

Le successive visite di controllo sono eseguite nel I° trimestre dell'anno ed in qualsiasi tempo quando si reputi necessario, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

CAPO II

BARBIERI E PARRUCCHIERI

PERMESSI DI APERTURA DI UN ESERCIZIO

- 342) - Chiunque intenda aprire o conduca già una bottega o comunque eserciti l'arte del barbiere e parrucchiere da uomo e 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.

REQUISITI DEI LOCALI PER BARBIERI ECC.

- 343) - I locali devono essere sufficientemente ampi, bene illuminati ed arieggiati; i pavimenti e le pareti fino a 2 metri saranno formati di materiali continui lisci di colore chiaro ed impermeabili, per la necessaria pulizia e disinfezione.

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

Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi ad acqua corrente, per l'uso diretto dei clienti, per la pulitura

per la pulitura dei ferri e degli accessori e per la pulizia delle mani del barbiere.

Tutte le botteghe di barbiere e parrucchiere devono essere dotate di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita.

Nella stagione estiva, le aperture dei locali e degli annessi devono 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 una cassa a perfetta chiusura per la raccolta delle spazzature.

#### ARREDAMENTO DEI LOCALI

- 344) - La bottega deve essere fornita di sedili con appoggiatesta da coprire con carta impermeabile e rinnovabile per ogni esercizio; di un sufficiente numero di asciugamani, di attaccapanni e di sputacchiera.

#### NORME IGIENICHE

- 345) - Il titolare od il concessionario della licenza è responsabile dell'osservanza delle seguenti norme, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

- a) - il personale di lavoro e di assistenza d'ambo i sessi, compreso il proprietario e le persone di famiglia che eventualmente lo coadiuvano nell'esercizio della sua professione, devono essere muniti della tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, dalla quale risulti che il titolare non è affetto da malattie diffuse.

Le tessere delle persone addette al negozio devono essere tenute in custodia dal conduttore del negozio, per essere mostrate ad ogni richiesta dall'Autorità Sanitaria, e sono soggette a rinnovazione annua previa visita sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficiale Sanitario, la quale visita è a carico del richiedente.

- b) - la bottega ed i locali annessi devono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti od approvati dall'Ufficiale Sanitario.
- c) - I rasoi e gli altri ferri del mestiere devono essere lavati ripetutamente con acqua e sapone e prima dell'uso ripuliti con alcool (anche denaturato) mediante un batuffolo di cotone idrofilo.
- 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 alcoolica al 50% anche se profumata.

Resta assolutamente proibito l'uso dei piunini 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.

#### PULIZIA E REQUISITI DEL PERSONALE

- 346) - Il personale deve usare la massima pulizia con riguardo speciale alle mani ed alle unghie, ed indossare una vestaglia bianca abbottonata ed a maniche chiuse al polso. Prima d'iniziare ciascun servizio ed alla presenza del cliente, il personale deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

#### NORME PER LE BOTTEGHE GIÀ ESISTENTI

- 347) - Le botteghe esistenti al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni e che non si trovassero nelle condizioni igieniche prescritte, dovranno essere opportunamente trasformate entro il periodo di sei mesi a cura dei proprietari conduttori di esse.

#### ECCEZIONI

- 348) - A giudizio dell'Ufficiale Sanitario, nelle botteghe dei barbiere 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 lavoranti.

### CAPO III

#### VIGILANZA IGIENICA SANITARIA NELLE SCUOLE, NEI CONVITTI ECC.

##### VIGILANZA NELLE SCUOLE

- 349) - Agli effetti degli art. 143 e seguenti del Regolamento Generale Sanitario del 3.2.1901, n. 45, la vigilanza di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili, nidi d'infanzia, colonie, collegi, convitti, educandati e simili, è esercitata dall'Ufficiale Sanitario o dal medico scolastico.

Ogni scuola deve essere provveduta del necessario per i soccorsi d'urgenza ed ogni insegnante deve saperne servire.

Nei convitti e negli Istituti di istruzione ed educazione le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile di provvedere al rigoroso loro isolamento.

##### DEL MEDICO SCOLASTICO

- 350) - Il Medico scolastico deve ispezionare almeno una volta al mese tutte le scuole pubbliche e private del Comune per rilevare non solo le condizioni di salute degli alunni, degli insegnanti e del personale addetto agli edifici scolastici, ma anche le condizioni igieniche dell'ambiente, ivi compresi locali e suppellettili della refezione scolastica, bagni, docce, pale

stre, ecc., proponendo all'Ufficiale Sanitario, i relativi provvedimenti.

Dovrà curare l'allontanamento degli alunni riscontrati affetti da malattie contagiose o sospette, e le visite di quelli indicati dagli insegnanti.

I dirigenti delle scuole pubbliche e private, degli Istituti di istruzione ed educazione, devono coadiuvare il medico scolastico nelle ispezioni suddette e devono richiederne l'intervento in via straordinaria ogni qualvolta le condizioni di salute della scolaresca o fatti speciali lo rendono necessario.

Il personale incaricato della sorveglianza igienica nelle 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.

RIAMMISSIONE DEGLI ALUNNI

- 351) - Tenute presenti le disposizioni degli articoli 322 - 323 - 324 del presente regolamento, riguardanti l'obbligo della denuncia delle malattie contagiose da parte dei medici e degli insegnanti, il medico scolastico, in base all'art. 5 del R.D. 9.IO.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.

OBBLIGO DEI PARENTI DEGLI ALUNNI

- 352) - E' 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, qualunque sia il motivo dell'assenza, non potranno essere riaccettati, quando siano trascorsi cinque giorni compreso quello in cui cominciò l'assenza, se non presentino all'Ufficio 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.

ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA DI INSEGNANTI ED INSERVIENTI

- 353) - 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 323 e 325 del presente Regolamento; dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno essere ammessi che in seguito a presenta-

zione di un nulla osta dell'Ufficiale Sanitario che lo rilascerà solo dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni ritenute necessarie, case per case.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che per influenza psichica ed altra ragione possono riuscire dannose o moleste alla comunità.

Sono da ritenersi dannose alla comunità l'epilessia, lo isterismo, a forma catalettica e convulsiva, i tic nervosi, l'ozena.

#### ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA DEI CONVIVENTI

- 354) - I conviventi non affetti da malattie contagiose verranno essi pure allontanati dalle scuole per il numero, di giorni corrispondenti al probabile periodo d' incubazione delle diverse malattie.

#### RIAMMISSIONE ALLA SCUOLA DEGLI ALUNNI E DEI LORO CONVIVENTI

- 355) - 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.IX.1921, n. 1931, è subordinata al nulla osta dell'Ufficiale Sanitario.

Di regola l'allontanamento dalla scuola sarà per ciascuna malattia dei giorni indicati nella tabella riportata all'art. 333 del presente Regolamento, sia per i malati che per i conviventi.

#### MISURE PER IMPEDIRE LA DIFFUSIONE DI MALATTIE PARASSITARIE

- 356) - Per impedire la diffusione di malattie parassitarie della cute, gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia degli alunni e sorvegliare perchè essi depongano le vesti sempre allo stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, nè scarbino i vestiti, le penne, i libri ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, coi capelli incolti o con la cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla scuola.

#### PULIZIA DEI LOCALI SCOLASTICI - NUMERO ALUNNI

- 357) - I Direttori di 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.

E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dal l'insegnamento.

Quando per eccezione abbiano servito a scopo di riunione non potrà esservi riammessa la scolaresca, senza previa accurata pulizia e disinfezione.

Il numero massimo degli alunni che ciascuna aula scolastica potrà contenere sarà stabilito dall'Ufficiale Sanitario ed indicato in apposito cartello. Tale numero sarà superiore a quello dei metri quadrati che misura la superficie del pavimento ed al quarto dei metri cubi di volume dell'aula stessa.

#### CHIUSURA DELLE CLASSI

- 358) - Quando si manifestano casi di malattie infettive in una classe, questa sarà chiusa per il tempo necessario a farne la disinfezione completa; in caso di vaiuolo si procederà inoltre alla rivaccinazione di tutti gli alunni, ad eccezione di quelli che fossero stati rivaccinati con esito favorevole entro i sei mesi.

Il Sindaco, su avviso dell'Ufficiale Sanitario, potrà ordinare la chiusura temporanea di una classe dove si siano manifestati in breve tempo più casi di malattie contagiose, precisando 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 e dopo che sono state eseguite le necessarie disinfezioni.

#### DISINFEZIONE DI SCUOLE

- 359) - Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili, ecc., devono essere disinfettati almeno una volta all'anno. La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole statali e comunali, mentre per quelle private, provvederà l'Ufficio di Igiene prima dell'apertura annuale dei corai e sarà fatta a spese dei proprietari.

#### ORARIO PER LA PULIZIA DEI LOCALI SCOLASTICI

- 360) - La pulizia dei locali scolastici dovrà essere fatta tutti i giorni dopo l'orario delle lezioni, rinnovando dal posto i banchi e previa bagnatura del pavimento.

Per la pulizia dei banchi e della cattedra si dovranno usare strofinacci umidi.

### CAPO IV

#### VACCINAZIONI

##### VACCINAZIONE ANTIVAIOLOSA

- 361) - L'Autorità Comunale, a mezzo dell'Ufficio d'Igiene e dei medici condotti, provvede gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaiolosa di tutti gli abitanti del territorio comunale.

Le rivaccinazioni e vaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera ed autunno.

#### OBBLIGO DELLE VACCINAZIONI

- 362) - La vaccinazione antivaaiolosa è obbligatoria al secondo anno di età e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo. Essa si associa alla vaccinazione antidifterica.

Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizioni di salute tali da non poter subire la vaccinazione: in tal caso dovrà essere eseguita nel semestre successivo ed appena cessino le ragioni della controindicazione.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione antivaaiolosa all'ottavo anno di età ed ogni qualvolta si ritenuto necessario dalla Autorità Sanitaria per pericolo di diffusione del Vaiuolo.

In caso d'inadempienza si procederà a termini di legge.

#### REGISTRAZIONE DELLE VACCINAZIONI

- 363) - Tutte le vaccinazioni devono essere registrate e se fatte da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio d'Igiene per il controllo e la registrazione.

Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicate le generalità del vaccinato, l'esito della vaccinazione ed il tipo di vaccino adoperato.

#### RESPONSABILITA' DEI GENITORI

- 364) - I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune, ancora minorenni, sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni prescritte negli articoli precedenti.

#### VACCINAZIONI NELLE COLLETTIVITA'

- 365) - I Direttori di scuole, di Istituti, di fabbriche, di officine di opifici ecc., o chiunque sia a capo di una collettività di persone, non possono accogliere individui che non siano stati rivaccinati all'ottavo anno di vita, ed hanno l'obbligo di far rivaccinare all'ottavo anno i fanciulli che stanno sotto la loro custodia.

Essi devono, ad ogni richiesta, presentare i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

#### OBBLIGO DELLA VACCINAZIONE ANTITIFICA

- 366) - Oltre le disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere in base al Decreto del Capo del Governo 2.12.1925 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 ed allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati, panna e simili;
- d) - per le persone che convivono o hanno contatti con ammalati di febbri tifoidee o da paratifi.

E' pure obbligatoria la vaccinazione, in seguito ad ordinanza del Sindaco, a norma dell'art. 55 della legge comunale e provinciale, negli altri casi contemplati dall'art. 2 del sopraddetto decreto.

#### VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE

- 367) - La vaccinazione antidifterica è obbligatoria per tutti i piccolini dal 2° al 10° anno di vita. Essa si associa alla vaccinazione antivaiolosa ed è eseguita al 2° anno di età.

Le vaccinazioni antidifteriche possono essere praticate anche dai medici privati, con le norme già stabilite dal presente Regolamento per la vaccinazione antivaiolosa.

I medici privati potranno chiedere gratuitamente all'Ufficio di Igiene la fornitura dell'anatossina antidifterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediata mente, dopo effettuata l'operazione, il certificato onde ottenere la iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

#### CAPO V

#### LOTTA CONTRO LE MOSCHE

##### ACCUMULO O GETTITO DELLE IMMONDIZIE

- 368) - Richiamate per questo Capo le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche (Legge 29.3.1928, n. 858; art. 263 del T.U. Leggi Sanitarie 27.7.1934, n. 1265; Decreto del Capo del Governo 20.5.1928, le istruzioni tecniche allegate a detto decreto e le successive circolari Ministeriali), è vietato l'accumulo ed il gettito di qualsiasi immondizia, rifiuto solido o liquido nelle cantine delle case, nei cortili, vie, soffitte, piani rotti, ingressi, scale, vani in comune, magazzini, negozi, ambienti pubblici ed aperti al pubblico e simili.

I recipienti per la tenuta delle immondizie e delle mate-

ria putrescibili sono obbligatori per tutte le case, per tutte le case, per gli spacci di vendita al pubblico e simili e debbono essere di metallo inattaccabile dall'umidità, da acidi, ecc., a tenuta perfetta ed a chiusura completa.

Ogni altro recipiente non rispondente alle suddette norme sarà sequestrato.

#### IMMONDIZIE DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

- 369) - Le ordinarie immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali, devono essere raccolte in apposita fossa costruita in cemento con angoli arrotondati, coperta in maniera completa da lastra metallica, di capacità non superiore al metro cubo. La fossa deve essere munita di canna di ventilazione prolungata in alto, fino sopra il tetto della vicina costruzione e fornita di cappello.

#### DEPOSITO DI LETAME - CONCIME ECO.

- 370) - E' proibito, senza il permesso del Sindaco, costruire depositi, anche provvisori, di letame, concime, immondizie, materie putrescibili, stracci, pellami, concimi chimici, biancherie sporche e simili.

I depositi di immondizie o di materie putrescibili, permessi dal Sindaco dietro parere dell'Ufficiale Sanitario, avranno comunque una platea di cemento o di calcestruzzo, circondati da un muricciolo di cemento di altezza non inferiore a cm. 30; avranno canali impermeabili di raccolta dei liquidi, terminanti in un pezzetto 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.

#### CARRI PER IL TRASPORTO DELLE IMMONDIZIE

- 371) - I carri per il trasporto delle sopradette materie e sostanze saranno di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e che comunque non permetteranno disperdimenti; saranno perciò a tenuta perfetta, rivestiti internamente di lamiera metallica, con spigoli arrotondati, coperchio metallico a chiusura perfetta.

Il trasporto con carri che non siano del servizio pubblico della nettezza si svolgerà dentro il seguente orario: Ore 24 - 6 nei mesi estivi (maggio - giugno - luglio - agosto - settembre), 24 - 7 negli altri mesi.

#### CARRI PER IL TRASPORTO DELLE IMMONDIZIE

- 372) - Le scuderie, le rimesse, le stalle, porcili, pollai, ecc., 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 dal regolamento 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 nel pubblico e privato suolo.

Le stalle e simili saranno sottoposte a frequenti trattamenti contro le mosche.

#### TENUTA DEI POLLI - CONIGLI ED ANIMALI DA CORTILE

- 373) - E' vietato nei centri agglomerati di popolazione, di tenere polli, conigli, piccioni ed altri animali nell'interno delle case, nei cortili, nei magazzini, giardini, orti, ecc..

Nei posti dove è permesso tenerli, previo parere dell'Ufficiale Sanitario, dovrà essere sempre osservata la massima pulizia, in modo da non arrecare nocumento e fastidio ad altri inquilini.

Rimane sempre obbligatorio il trattamento contro le mosche.

#### LOTTA CONTRO LE MOSCHE NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

- 374) - Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, le trattorie, pensioni, le lattorie, macellerie e tutti gli spacci di generi alimentari compresi i retrobottega, ripostigli, latrine vani accessori e simili, devono avere le finestre e le aperture esterne munite di telai a rete metallica fitta, le porte munite di fitte tende a baccetta che devono rimanere sempre abbassate, ricoprendo internamente il vano della porta e che devono giungere fino a toccare il pavimento.

Nelle cucine, nelle dispense ecc., i cibi, ove non siano conservati in un refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metallica, mentre la parte superiore sarà interamente coperta.

I cibi e le vivande e tutti i generi alimentari non potranno essere esposti fuori del negozio e dovranno sempre essere protetti dalle mosche mediante campese di vetro, raticelle metalliche, moschieraie, veli, armadietti ecc..

Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili, protetti da reti metalliche ed in cassetti chiusi.

I locali saranno mantenuti nella massima pulizia ed ordine ed imbiancati almeno una volta all'anno o tutte le volte che risulti necessario.

Nei retrobottega e magazzini annessi, non sarà permessa la presenza di merci e oggetti non confacenti al genere di ven

dita.

Il trattamento contro le mosche resta obbligatorio.

#### CARTELLINI PER LA LOTTA CONTRO LE MOSCHE

- 375) - Nei locali pubblici (bar, trattorie, rivendite ecc.) devono essere apposte, a cura degli esercenti, ed esposti in modo visibile, oltre ai cartelli, i fogli di propaganda per la lotta contro le mosche previste da ordinanze del Sindaco, anche adatte leggendo a stampa con le quali s'invitano i consumatori e gli acquirenti a rifiutare cibi e bevande offerte per il consumo in sito o poste in vendita, quando siano stati raggiunti o siano facilmente raggiungibili dalle mosche.

#### TRASPORTO DI ALCUNI GENERI ALIMENTARI

- 376) - Il trasporto delle carni e dei visceri, del latte e dei latticini, del pane, delle paste, dei dolci ecc., da un negozio all'altro per la consegna a domicilio, deve essere fatto in recipienti ben chiusi, mediante cassette del tutto chiuse e ben verniciate e col nome della Ditta stampato in grossi caratteri.

Sono vietati i trasporti mediante i comuni veicoli e carretti scoperti, mediante sporte o cestini od a cavalcioni su biciclette o motociclette. Eventuali giustificate eccezioni potranno essere concesse dall'Ufficiale Sanitario, semprechè la sostanza alimentare sia convenientemente difesa.

#### DOVERI DEI VENDITORI AMBULANTI

- 377) - I venditori ambulanti o a posto fisso, in chioschi, mercatini ecc., dovranno proteggere i generi alimentari dalle mosche nella maniera indicata dall'Ufficiale Sanitario, 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.

E' vietato di esporre direttamente sul suolo, tanto nelle botteghe quanto sui mercati, i generi alimentari in deposito od in vendita, comprese le verdure, le frutta, le insalate ecc.

### CAPO VI

#### MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

##### DISPOSIZIONI SULLA VIGILANZA VETERINARIA

- 378) - La materia di cui al presente titolo è disciplinata, oltre che dalle norme seguenti, dal T.U. delle Leggi Sanitarie 27.7.1934, n. 1265, dal Regolamento Generale Sanitario 3.2.1901, n. 45; dal Regolamento di Polizia Veterinaria 8.2.1954, n. 320 e dalle altre norme e disposizioni di legge in vigore.

OBBLIGO DI DENUNCIA DI MALATTIE INFETTIVE DEL BESTIAME

- 379) - Chiunque venga a conoscenza di un caso accertato o sospetto, di una delle malattie di cui all'art. 380 del presente Regolamento, o di casi di morte improvvisa di animali, è obbligato a farne denuncia al Sindaco.

La denuncia verbale può essere fatta anche all'Ufficio di Igiene o al Veterinario Comunale che provvederà ad inoltrare denuncia scritta al Sindaco con apposito modulo.

MALATTIE INFETTIVE DEL BESTIAME

- 380) - Le malattie infettive di cui è obbligatoria la denuncia sono:

Afta Epizootica - Carbonchio Eratico - Carbonchio Sintomatico - Babbone Bufalino - Rabbia - T.B.C. clinicamente diagnosticabile - Peste Bovina - Pleuro - Polmonite Essudativa (pomolare) - Morva - Fascino - Morbo Coitale Maligno - Vaiuolo Ovino - Agalassia Contagiosa delle pecore e delle capre - Malattie infettive dei polli - Influenza dei Cavalli - Rogna nelle pecore e nelle capre - Rogna negli Equini - Vaginite Granulosa - Setticiemia emorragica dei Bovini - Difterite Aviaria - Laringotrachite infettiva dei polli, e, le altre malattie infettive o diffuse o sospette di essere tali, indicate con speciale ordinanza dal Ministero dell'Interno.

MISURE DI PROFILASSI PER LE MALATTIE INFETTIVE DEL BESTIAME

- 381) - L'Ufficio d'Igiene non 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, o di rigore sbarrando o facendo piantonare le porte, 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 si deve trasmettere la denuncia stessa, adotta le misure prescritte dal Regolamento di Polizia Veterinaria IO.5.1914, n. 533.

DISTRUZIONE DI ANIMALI MORTI

- 382) - La distruzione degli animali morti di malattia contagiosa sarà eseguita nelle apposite sardagne.

L'Ufficio d'Igiene stabilirà le modalità e le precauzioni da usare per l'interramento.

MISURE PER IMPEDIRE IL DIFFONDERSI DI MALATTIE DEL BESTIAME

- 383) - Quando vi sia minaccia di epizoozia o quando si verificasse in un Comune un'epizoozia rotavole, il Sindaco potrà ordinare tutte quelle misure che saranno ritenute convenienti ad impedire, arrestarne o circoscriverne lo sviluppo.

VIGILANZA SULLE STALLE DI DEPOSITO O DI SOSTA

- 384) - Le stalle di deposito o di sosta annesse al mattatoio, al Mercato e le altre stalle pubbliche dove si tengono temporaneamente gli animali, restano sotto la vigilanza dell'Ufficio di Igiene.

I proprietari dei pubblici stallaggi hanno l'obbligo di provvedere i materiali disinfettanti per i provvedimenti d'urgenza da adottarsi in caso di malattie infettive tra il bestiame ricoverato e di sostenere le spese per la disinfezione.

VIGILANZA SUI MERCATI E SULLE FIERE

- 385) - La vigilanza veterinaria sulle fiere e sulle esposizioni di animali viene praticata secondo le modalità previste dall'apposito regolamento sul mercato del bestiame.

Quando sia richiesta una speciale vigilanza l'Ufficiale Sanitario disporrà per il servizio.

Durante le fiere o l'esposizione di animali nel detto mercato, il Veterinario municipale deve essere sempre presente, coll'obbligo di curare la vigilanza sanitaria secondo le norme prescritte nelle istruzioni ministeriali di Polizia Veterinaria e di compilare un rapporto sull'andamento del servizio di vigilanza zootetica, nei mercati, nelle fiere e nelle esposizioni a cui ha presenziato, e sulle speciali circostanze attinenti alla Polizia Veterinaria, che abbiano relazione con il servizio suddetto.

Dopo ogni fiera, mercato, ecc., i piazzali, i viali, le piattaforme dei pesi pubblici ecc., su cui si sono soffermati gli animali, ed i mezzi di attacco di questi saranno convenientemente ripuliti.

- X E' vietata nel recinto del mercato e nelle stalle l'uccisione di animali.

La mungitura delle vacche lattifere è vietata sui piazzali o recinti della fiera, del mercato; o dell'esposizione.

E' proibito qualsiasi intervento operatorio sugli animali esposti.

Se un animale ammalato, od arriva morto, o muore sul mercato, il proprietario, od i suoi dipendenti, devono darne immediato avviso al Veterinario Comunale per i provvedimenti di competenza.

Quando si riconoscono casi di malattia contagiosa durante

il mercato, la fiera o esposizioni di animali, il Veterinario deve provvedere:

- a) - all'isolamento degli animali infermi e di quelli sospetti;
- b) - all'allontanamento di quelli sani;
- c) - alla disinfezione ed a tutte le restanti profilassi.

#### TRASPORTO ANIMALI - VEICOLI

- 386) - Tutti gli animali bovini che vengono trasportati fuori del Comune devono essere, prima della partenza, visitati dal Veterinario Comunale, che, a prova della visita effettuata, rilascerà un certificato di accompagnamento.

Tutti i proprietari dei mezzi che sono destinati al trasporto degli animali bovini e suini, sono obbligati a fare la denuncia di tali veicoli all'Ufficio Veterinario.

Tali veicoli saranno periodicamente disinfettati.

### CAPO VII

#### MISURE PER LA PROFILASSI DELLA BRUCELLOSI

##### PROVE DIAGNOSTICHE NEGLI ANIMALI - DENUNZIA ANIMALI

- 387) - Tutti gli animali ovini e caprini saranno sottoposti da parte dei Veterinari Comunali alla prova diagnostica della "Brucellina Mirri" ed a tutte quelle altre prove diagnostiche che si renderanno necessario, specialmente nel caso di epidemie brucellari, sia umane 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.

Tutti i possessori di bovini, ovini e caprini devono farne regolare denuncia al Comune.

##### DIVIETI DI SOSTA NELLE AREE ABITATE

- 388) - E' fatto divieto di sosta e di pascolo dei greggi e di cessioni di terreno a scopo di pascolo negli agglomerati urbani, entro un raggio di Km. 3 (tre) fuori del perimetro del capoluogo e di 150 metri da ogni agglomerato o frazionale, come pure di fare trattenere, per qualsiasi ragione, i greggi lungo i margini, cigli, fossi e le scarpate delle pubbliche strade.

DENUNCIA DEGLI ABORTI E PARTI PREMATURI

- 389) - Tutti i pastori, i proprietari ed i tenutari di bestiame bovino, ovino, caprino, suino, hanno l'obbligo della denuncia scritta immediata di ogni caso di aborto o di parto prematuro che si verificherà negli animali da lui posseduti o custoditi.

TRATTAMENTO DEL LATTE E DEI LATTICINI

- 390) - 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.

E' solo permessa la fabbricazione del formaggio, che però dovrà subire una stagionatura di almeno 6 mesi, sotto il controllo dell'Ufficio d'Igiene.

I commercianti ed i venditori non potranno acquistare latticini freschi da pastori o produttori nel cui famiglia o nel cui gregge o stalla si sia verificata la brucellosi, ed in quella zona, località o frazioni riconosciute infette.

DISINFEZIONI DEI RICOVERI - ATTREZZI ED EFFETTI

- 391) - Oltre ai provvedimenti profilattici generali (sequestro ed isolamento del gregge e della stalla ecc.) presi d'autorità, 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 ammucchiato nella concimiera di prescrizione e tenuta ed in mancanza, in località appartata e distante dalle strade, cosparsa abbondantemente di calce, ricoperto di terra; potrà essere rimosso solo dopo un lungo periodo di fermentazione, a giudizio dell'Ufficio Sanitario.

Le persone addette alla custodia degli animali e quelle addette alla manipolazione del latte ed alla preparazione dei latticini, oltre ad osservare le altre norme di legge e regolamenti, dovranno di frequente lavarsi le mani con soluzioni antisettiche e disinfettarsi le calzature, passandole ripetutamente su di uno strato di calce.

CAPO VIII

MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

DETTENZIONE E CUSTODIA DI CANI

- 392) - La detenzione e custodia dei cani nel Comune è disciplinata



dalle norme seguenti:

I cani nei luoghi pubblici, nei pubblici esercizi, nei cortili, nei giardini delle case dove abitano più famiglie, dovranno, in qualunque ora del giorno e della notte essere muniti di museruola 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.

E' vietato l'uso del semplice laccetto attorno al muso dei cani, in sostituzione della prescritta museruola.

#### VACCINAZIONI ANTIRABBICHE

- 393) - E' fatto obbligo a tutti i possessori di cani di farli sottoporre alla vaccinazione antirabbica.

#### DENUNCIA DI CASI DI MORSICATURA DI CANI E GATTI

- 394) - Tutti i casi di morsicature inferte da cani e gatti, sia all'uomo che ad altri animali, devono essere prontamente denunciati all'Ufficiale Sanitario.

I medici, i veterinari, i proprietari ed i detentori degli animali morsicatori, le persone morsicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura, hanno l'obbligo della denuncia suddetta.

L'animale morsicatore deve essere posto, a cura del proprietario o detentore, in osservazione presso il canile municipale per un periodo di 15 giorni, trascorso il quale, se riconosciuto sano, viene restituito.

Per gli animali per i quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accalappiamento potranno essere uccisi.

Anche l'animale morsicato sarà isolato a spese del proprietario o detentore per il periodo di tempo ritenuto necessario dall'Ufficio d'Igiene.

Trattandosi di un cane morsicato da un cane ignoto o sospetto di rabbia il cane sarà tenuto in sequestro per un periodo non inferiore a 4 mesi.

I locali in cui sono stati animali rabbiosi o sospetti di esserlo, gli attrezzi e gli arnesi per essi adoperati, saranno rigorosamente disinfettati.

#### DENUNCIA DI CASI MANIFESTI O SOSPETTI DI RABBIA

- 395) - 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 od in qualunque altro animale; per i medesimi si osserveranno le stesse norme di osservazione o d'isolamento su indicate.

## MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

### DIVIETO DI FUMARE E DI SPUTARE

396) - E' fatto assoluto divieto di fumare nelle sale di trattenimenti pubblici, nei teatri e nei cinematografi.

E' vietato sputare sul suolo pubblico, sul pavimento delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

E' ancora vietato di soddisfare ai bisogni corporali fuori dei luoghi a ciò destinati ed imbrattare e gustare, in qualsiasi modo, gli orinatoi pubblici e le latrine.

### TUTELA DEL BALIATICO

397) - Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo che l'ufficiale sanitario abbia accertato, mediante visita medica ed accertamenti batteriologici, radiografici ecc. che la balia non è affetta da sifilide, blenoraggia, T.B.C. ed altra malattia infettiva o diffusiva. Le spese di accertamento di laboratorio ecc. sono a carico delle interessate.

Tutte le balie che prendono presso di se un bambino, anche se proveniente da un Profetorio o da altro Istituto consimile, debbono presentarsi col bambino ogni 15 giorni all'Ufficiale Sanitario per far constatare lo stato di salute suo 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 fare denuncia all'Ufficiale Sanitario di qualunque caso di malattia del bambino, come pure della ricognenza di esso al Profetorio od ai genitori, parenti o tutori.

-----0000000-----

- 104 -

CAPO I

POLIZIA MORTUARIA

DENUNCIE

- 398) - Fermo restando le disposizioni sulla dichiarazione di morte contenute nel R.D. 9.7.1939, n. 1238, sull'ordinamento dello Stato Civile, i medici, a quanto stabilito dal Regolamento di Polizia Mortuaria 21.12.1942, n. 1880, agli effetti dell'art. 103 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27.7.1934, n. 1265, devono per ogni caso di morte di persona, da essi assistita, denunciare all'Ufficio d'Igiene la malattia che, a loro giudizio, ne sarebbe stata la causa.

Nel caso di decesso senza assistenza medica la denuncia della presunta causa di morte deve essere fatta dal medico necroscopo.

L'obbligo della denuncia è fatto anche ai medici incaricati di eseguite autopsie dall'Autorità Giudiziaria o che comunque eseguono autopsie o riscontri diagnostici.

La denuncia deve essere fatta entro 24 ore dall'accertamento del decesso, su apposita scheda di morte che ha finalità esclusivamente sanitaria.

DECESSI DI PERSONE PRIVE DI ASSISTENZA - RINVENIMENTO CADAVERI

- 399) - Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso avvenuto in persona priva di assistenza o rinviene un cadavere in qualsiasi luogo, sia pubblico che privato, è tenuto ad informarne immediatamente l'Autorità Comunale, affinché sia provveduto al trasporto alla camera mortuaria comunale ed alla visita necroscopica, oltre alle eventuali comunicazioni all'Autorità Giudiziaria ed a quella di P.S.; deve pure riferire quelle notizie e circostanze che possono giovare per stabilire la causa della morte.

RINVENIMENTO DI MEMBRA - PEZZI DI CADAVERE - OSSA

- 400) - Nel caso di rinvenimento di membra o di pezzi di cadavere umano, o anche soltanto di ossa umane, chi ne fa la scoperta deve informare immediatamente il Sindaco, il quale ne dà subito comunicazione all'Autorità Giudiziaria ed a quella di P.S..

Il Sindaco incarica dell'esame delle parti rinvenute il Medico necroscopo e comunica i risultati degli accertamenti eseguiti all'Autorità Giudiziaria affinché questa rilasci il nulla osta per la sepoltura.

ACCERTAMENTO DELLA MORTE - MEDICI NECROSCOPI

- 401) - In tutti i casi di decesso la morte deve essere accertata da un medico necroscopo, le cui funzioni sono esercitate dal medico condotto.

Il medico incaricato di constatare il decesso, presen co-

gnizione della malattia che fu causa della morte e visitato personalmente il cadavere, rilascia dichiarazione scritta comprovante che la morte è accertata e non è presumibilmente dovuta a causa delittuosa.

La visita del medico necroscopo deve essere effettuata non prima di 15 ore dal decesso. Il medico necroscopo dipende dall'Ufficiale Sanitario ed a questi riferisce sull'espletamento del proprio servizio.

#### DENUNCE PER CAUSE CRIMINOSE E MALATTIE INFETTIVE

- 402) - Ove dalla scheda di morte risulti o sorga comunque il sospetto che la morte sia dovuta a reato, il Sindaco deve darne immediatamente comunicazione all'Autorità Giudiziaria ed a quella di P.S., salvi sempre i referti che all'uopo possono fare i medici visitatori.

Nei casi di morte per malattie infettive indicate nelle lettere a) e b) dell'art. 323 del presente Regolamento, il medico visitatore deve farne denuncia all'Ufficio d'Igiene; uguale denuncia deve essere fatta per i casi di morte dovuti ad altre malattie diffuse, indicate con speciali ordinanze dalla Autorità Sanitaria.

### CAPO II

#### PERIODO DI OSSERVAZIONE

##### DURATA DEL PERIODO DI OSSERVAZIONE

- 403) - Nessun cadavere può essere chiuso in cassa, né essere sottoposto ad autopsia, ad imbalsamazione, a trattamenti conservativi, congelazione o conservazione in frigorifero, né essere inumato, tumulato, cremato, prima che siano trascorse 24 ore dal momento del decesso, salvo i casi di decapitazione, maciullamento ed altri con note assolutamente sicure accertate dal medico necroscopo.

Nei casi di morte improvvisa ed in quelli in cui si abbiano dubbi di morte apparente, l'osservazione deve essere protratta fino a 48 ore, salvo che il medico necroscopo non accerti prima segni d'iniziale putrefazione del cadavere.

##### RIDUZIONE DEL PERIODO DI OSSERVAZIONE

- 404) - Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia infettiva diffusa o il cadavere presenti segni d'iniziale putrefazione, o quando altre ragioni speciali lo richiedano, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, il periodo di osservazione può essere ridotto a meno di 24 ore.

##### CUSTODIA DEI CADAVERI

- 405) - I cadaveri nel periodo d'osservazione non possono essere ri-

mossi e devono rimanere in condizioni da permettere eventuali manifestazioni di vita.

Non sarà pertanto ammessa alcuna esposizione di salma durante il periodo d'osservazione, nè alcuna affluenza di pubblico, nè l'accensione di grossi ceri o l'uso di altre sostanze che possano alterare l'aria confinata.

#### CAUTELE PER I MORTI PER MALATTIE INFETTIVE

- 406) - I cadaveri di deceduti per malattie infettive diffuse devono essere protetti mediante opportuni veli, dalla mosca e da altri insetti, e devono essere adottate altresì quelle speciali misure cautelative prescritte dall'Ufficiale Sanitario, per evitare ogni contatto diretto o indiretto.

#### DEPOSITI DI OSSERVAZIONE

- 407) - L'Ufficio d'igiene provvede al trasporto (sino al deposito di osservazione) ed alla custodia, per il periodo prescritto, dei cadaveri di persone:
- 1) - morte in abitazioni anguste o povere che siano inadatte o nelle quali sia pericoloso il mantenerle per il periodo prescritto d'osservazione.
  - 2) - morte in seguito a qualsiasi accidente sulla pubblica via o in luogo pubblico.
  - 3) - ignoto, di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento.

Il trasporto dei cadaveri, prima che sia trascorso il periodo d'osservazione, deve essere eseguito in modo da non ostacolare eventuali manifestazioni di vita.

### CAPO III

#### TRASPORTO DELLE SALME

##### OBBLIGO DELLA CASSA

- 408) - E' vietato trasportare e seppellire un cadavere non rinchiuso in cassa di giusta misura.

I cadaveri non possono essere chiusi nella cassa prima di 24 ore dall'avvenuto decesso, salvo i casi di riduzione del periodo di osservazione contemplati nei precedenti articoli.

Ogni cassa non deve contenere più di un cadavere; soltanto madre e neonato morti nell'atto del parto, possono essere chiusi in una stessa cassa.

Il Comune provvede alla distribuzione della cassa ai soli poveri, quando la morte non sia avvenuta in istituti ai quali spetta provvedere direttamente.

CASSE PER INUMAZIONE E TUMULAZIONE

- 409) - Le casse per inumazioni devono essere di legno di abete con coperchio chiuso a viti e sul quale deve essere scritto il nome e cognome del defunto e la data della morte.

Per le tumulazioni i cadaveri devono essere rinchiusi in doppia cassa; una metallica saldata a fuoco con spessore delle pareti non inferiore a 7/10 di millimetro se di zinco e ad 1,5 mm. se di piombo; le altre di legno forte con spessore delle pareti non inferiore a cm. 4, con l'indicazione del nome, cognome e data di morte del defunto.

CONTRASSEGNI DI PIOMBO

- 410) - Prima di procedere alle inumazioni ed alle tumulazioni dovrà essere introdotta nelle casse una targa di piombo portante il numero d'ordine corrispondente al numero di registro esistente negli uffici del Cimitero.

CASSE PER TRASPORTI FUORI COMUNE

- 411) - Nei casi di trasporto di salma fuori Comune, la salma deve essere chiusa in duplice cassa, l'una di legno forte e l'altra di metallo.

La cassa metallica, deve essere saldata a fuoco, e tra le due casse, al fondo, deve essere interposto per uno spessore non minore di cm. 4, uno strato di torba polverizzata e di segatura di legno, e di altro materiale assorbente riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

Lo spessore delle pareti della cassa metallica non deve essere inferiore a 7/10 di mm. se è di zinco; a 1,5 mm. se è di piombo.

Lo spessore delle pareti della cassa di legno non deve essere minore di cm. 4 e le tavole devono essere di un col peso.

Le intersezioni delle diverse facce della cassa devono essere riunite con intaglio a coda di rondine.

Le congiunture debbono essere, inoltre, saldate con buon mastice ed assicurate mediante chiodi a vite disposti di 20 in 20 cm.

La cassa deve essere cerchiata con liste di lamiera di ferro, larghe non meno di 2 cm. e distanti l'una dall'altra non più di 50 cm..

Per il trasporto ad altro Comune che non disti più di 25 Km., salvo il caso di morti per malattie contagiose, e semprechè il trasporto stesso, dal luogo di deposito della salma al Cimitero, possa farsi direttamente e con carro mortuario idoneo, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, non è obbligatoria la duplice cassa.

#### TRASPORTO DEI CADAVERI

- 412) - Trascorso 24 ore dal decesso e comunque non oltre le 48 ore, sotto la vigilanza comunale, si provvede al trasporto dei cadaveri già composti e rinchiusi nella cassa, alla Camera Mortuaria del Cimitero.

Quando, a giustificata richiesta dei familiari del defunto o per altre accertate necessità il trasporto del cadavere non abbia luogo entro il suddetto periodo delle 48 ore, a cura dell'Ufficio Comunale d'Igiene devono essere iniettate nella cavità toracica ed addominale del cadavere sostanze disinfettanti atte a ritardare i processi putrefattivi.

A tal fine gli interessati devono tempestivamente informare l'Ufficio d'Igiene, affinché le iniezioni suddette possano essere praticate nel periodo fra le 24 e le 36 ore dal decesso.

Il trasporto è soggetto alla vigilanza del Comune, al quale spetta sempre di fissare con apposito permesso l'orario, le modalità ed i percorsi consentiti per ogni trasporto.

#### CARRI FUNEBRI

- 413) - I carri destinati al trasporto dei cadaveri su strade ordinarie devono essere interamente rivestiti di lamiere metalliche e facilmente lavabili.

Detti carri possono essere messi in servizio dopo che siano stati riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario, il quale dovrà controllarne, almeno una volta all'anno lo stato di manutenzione.

Le rimesse dei carri funebri devono essere ubicate fuori dall'abitato e sono autorizzate dal Sindaco, previo riconoscimento di idoneità da parte dell'Ufficiale Sanitario.

#### SOSTA NELLA CHIESA

- 414) - Il Comune, su richiesta dei congiunti ed a loro spese, può autorizzare il trasporto del cadavere rinchiuso nella cassa dall'abitazione alla Chiesa; in quest' caso il cadavere può restare solo il tempo necessario per le comuni esequie religiose.

#### SPECIALE ONORANZE FUNEBRI

- 415) - Quando le famiglie intendano tributare ai defunti speciali onoranze funebri, l'Ufficiale Sanitario, salvo il disposto del precedente art. 414, può autorizzare la permanenza del cadavere dopo trascorso il periodo di osservazione, in apposito locale anche attiguo alla Chiesa, rispondente alle norme stabilite dall'art. 95 del Regolamento di Polizia Mortuaria, approvato con R.D. 21.12.1942, n. 1680, neppurechè sia rinchiuso in cassa metallica e non si tratti d'individui morti in seguito di malattie contagiose.

In tal caso l'Ufficiale Sanitario si accerterà che il feretro si trovi nelle condizioni di chiusura prescritte dal presente Regolamento.

#### TRASPORTO DI MORTI PER MALATTIE CONTAGIOSE

- 416) - I cadaveri delle persone morte per una delle malattie infettive e diffuse comprese nell'apposito elenco ministeriale, trascorso il periodo di osservazione, devono essere deposti nel feretro, senza essere spogliati dei loro indumenti, senza essere stati toccati o manipolati in alcun modo ed avvolti in un lenzuolo inzuppato in soluzione acida di sublimato corrosivo al 2%<sub>00</sub>.

Resta vietata qualsiasi esposizione di salma durante il periodo di osservazione e qualsiasi affluenza di estranei.

E' consentito in tali casi rendere al defunto le estreme onoranze con l'osservanza, caso per caso, delle misure profilattiche indicate dall'Ufficiale Sanitario.

#### TRASPORTI FUORI COMUNE

- 417) - Non è permesso il trasporto dei cadaveri nel Comune in luogo diverso dal Cimitero o fuori del Comune, come pure non si ricevono quelli provenienti da altri Comuni o dall'estero, senza il relativo decreto di autorizzazione del Prefetto.

Anche i trasporti di salme per o da uno degli Stati aderenti alla convenzione internazionale di Berlino, mediante il passaporto mortuario, sono soggetti all'osservanza delle prescrizioni sanitarie previste dai regolamenti di Polizia Mortuaria.

#### TRASPORTO FUORI COMUNE DEI MORTI PER MALATTIE CONTAGIOSE

- 418) - Per i morti di malattie infettive-diffusive, di cui all'apposito elenco pubblicato dal Ministero dell'Interno, l'autorizzazione al trasporto prevista dal precedente articolo, può essere data soltanto quando risulti accertato dall'Ufficiale Sanitario che il cadavere, trascorso il periodo di osservazione, è stato composto nella duplice cassa di metallo e di legno, dopo averlo deposto nella cassa con gli indumenti di cui era rivestito al momento della morte, avvolto in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante e sottoposto ad iniezioni conservative.

Ove tali prescrizioni non siano state osservate, l'autorizzazione anzidetta può essere concessa soltanto dopo due anni dal decesso e con l'osservanza delle speciali cautele che, caso per caso, saranno determinate dall'Ufficiale Sanitario.

#### INIEZIONI CONSERVATIVE

- 419) - Per i trasporti fuori Comune in località raggiungibili, col mezzo di trasporto prescelto, dopo 24 ore di tempo, e a qualunque distanza nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre, oltre l'esecuzione delle sopra enumerate prescrizioni, si esige che il cadavere sia iniettato nel torace e nelle cavità addominali con almeno due litri di soluzione acida di sublimato corrosivo al 3%<sub>00</sub> o di acido fenico al 5% o di for-



malina al 30% e sia avvolto in un lenzuolo imbevuto delle soluzioni di acido fenico o di altro disinfettante.

Nell'ambito della giurisdizione territoriale del Comune le iniezioni conservative di cui sopra saranno sempre praticate esclusivamente a cura dell'Ufficiale Sanitario ed a spese dei familiari del defunto.

#### CAPO IV

#### SEPOLTURE

##### CIMITERO

- 420) - Ogni salma deve essere sepolta nel Cimitero Comunale, salvo i casi specialissimi previsti dalla legge.

Il custode del Cimitero non può prendere in consegna le salme che non siano accompagnate dalla prescritta autorizzazione; egli è responsabile della tenuta dei registri, della osservazione dei cadaveri nella Camera mortuaria, dell'adempimento delle prescrizioni governative o comunali nei riguardi del Cimitero ed è tenuto a riferire all'Ufficiale Sanitario qualunque inconveniente debba rilevare.

##### VIGILANZA E CONTROLLO SUI CIMITERI

- 421) - La manutenzione, l'ordine e la vigilanza sul Cimitero Comunale spetta all'Ufficiale Sanitario, il quale a sua volta propone al Sindaco i provvedimenti necessari per assicurarne il regolare esercizio. La vigilanza si estende anche alle cappelle private e gentilizie.

##### CAMERA MORTUARIA

- 422) - La camera mortuaria serve per la deposizione temporanea di qualsiasi cadavere durante e dopo il periodo d'osservazione, in attesa di essere inumato o tumulato.

Nella camera mortuaria i cadaveri depositati prima del termine necessario d'osservazione devono essere tenuti in condizioni tali che nel caso di morte apparente, le eventuali manifestazioni di vita siano facilmente e prontamente avvertite dai custodi della camera stessa incaricati della vigilanza.

##### INUMAZIONI

- 423) - Ogni sepoltura per inumazione è contraddistinta da una croce in ferro portante un numero progressivo.

Per le inumazioni non è permesso l'uso di casse metalliche o di altro materiale non facilmente decomponibile.

Qualora il cadavere sia rinchiuso in una cassa metallica per i funerali, come all'art. 412, nell'atto dell'inumazione

si deve, mediante tagli, mettere la cassa in condizioni da permettere una normale decomposizione del cadavere stesso.

#### TUMULAZIONI

- 424) - L'autorità comunale concede, nei limiti della disponibilità e dietro pagamento delle somme dovute, loculi per sepolcri individuali o familiari.

La salma destinata alla tumulazione, devono essere racchiuse in duplice cassa, di legno e metallo, corrispondenti ai requisiti di cui all'art. 412. La manutenzione dei locali è dovuta ai proprietari che ne dovranno sempre curare la perfetta conservazione.

### CAPITOLO V

#### AUTOPSIE - MASCHERE - IMBALSAMAZIONI

##### AUTOPSIE

- 425) - Le autopsie vanno eseguite in appositi locali ed è vietato a tutti asportare per essere conservati cadaveri o parte di essi.

E' permesso solo al perito settore l'asportazione di pezzi di cadavere e ciò sempre in seguito ad autorizzazione dell'A.G.

##### IMBALSAMAZIONE

- 426) - Per l'imbalsamazione è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla dietro esibizione di distinti certificati, del medico curante e del medico necroscopo, che escludano il sospetto che la morte sia avvenuta per causa criminosa.

L'imbalsamazione va praticata da un medico che ne dichiara il metodo, il luogo e l'ora della operazione e sotto la sorveglianza dell'Ufficiale Sanitario.

### CAPITOLO VI

#### RIMOZIONE DELLE SALME

##### DISTINZIONE DELLE ESUMAZIONI

- 427) - Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie. Le prime hanno luogo quando, scorse il decennio di seppellimento si scavano di nuove le fosse per far luogo ad altri seppellimenti; le seconde allorchè, qualunque sia il tempo trascorso del seppellimento, i cadaveri vengano disceppelliti per indagini nell'interesse della giustizia o per essere trasportati in altre sepolture.

Tali esumazioni straordinarie devono essere eseguite alla presenza dell'Ufficiale Sanitario, del custode del Cimitero e da due testimoni. Esse vengono autorizzate dal Sindaco previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

Tale autorizzazione non occorre quando l'esumazione è fatta per ordine dell'autorità Giudiziaria.

Per le esumazioni ordinarie non occorre nessun ordine o permesso speciale. Ad esse provvede il Custode del Cimitero, sotto la propria responsabilità, dopo trascorso il decennio d'inumazione del cadavere.

#### RACCOLTA DI OSSA

- 428) - Nell'escavazione del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si ringengono, devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, salvo che gli eventuali interessati non facciano domanda di raccogliercle per deporle in nicchie, da essi acquistate nell'interno del Cimitero.

Gli avanzi degli indumenti e delle casse devono essere raccolti a parte ed inceneriti dentro il Cimitero.

#### LIMITI ALLE ESUMAZIONI

- 429) - Non può autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di un individuo morto per malattia infettiva contagiosa, se non sono trascorsi due anni dalla morte e semprechè l'Ufficiale Sanitario dichiari che può essere eseguita senza alcun pregiudizio per la pubblica salute.

Ad eccezione dei casi in cui venga ordinata dall'Autorità Giudiziaria, non è permessa l'esumazione straordinaria nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre.

#### DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITA'

##### APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO

- 430) - 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 la igiene e la sanità pubblica, si intendono abrogati.

##### APPLICAZIONE DI ALTRE LEGGI

- 431) - Per quanto non è compreso nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.1934, n. 1265 e nelle altre Leggi e Regolamenti governativi in vigore.

##### PENALITA'

- 432) - Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono reato contemplato dal Codice Penale e da altre leggi e Regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli articoli 106 - 110 della Legge Comunale e Provinciale, con ammenda sino a lire CINQUEMILA.

PROVVEDIMENTI D'URGENZA

433) - Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingenti ed urgenti determinati da ragioni di Igiene, anche se non previsti dal presente Regolamento, può agire con provvedimenti di ufficio a norma dell'art. 55 della Legge Comunale e Provinciale, modificato dalla Legge 9.6.1947, n. 530.

CONCESSIONI DI DEROGHE

434) - E' facoltà del Sindaco, ma sempre su parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere deroghe, non superiori però a mesi sei, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.

COLLABORAZIONE

435) - I cittadini interessati devono prestare la loro opera, quando richiesta, all'Ufficiale Sanitario ed al Veterinario Comunale nella esplicazione delle loro funzioni.

-----oooOooo-----