

COMUNE di AGLIE

Provincia di Torino

=====

SCHEMA DI REGOLAMENTO

COMUNALE DI IGIENE

=====

# TITOLO I°

## VIGILANZA SANITARIA

### CAPO I°

#### DISPOSIZIONI GENERALI

##### ART. I

Alla tutela della sanità pubblica e dell'osservanza delle Leggi e dei Regolamenti in materia sanitaria, nel Comune provvede il Sindaco, il quale nell'esercizio delle sue attribuzioni, in materia sanitaria, si avvale dell'Ufficiale Sanitario.

##### ART. 2

L'Ufficiale Sanitario, oltre alle attribuzioni di cui all'art. 40 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934, n. 1265;

- a) vigila sulla esecuzione del Regolamento locale di igiene e di tutte le ordinanze in materia sanitaria che saranno emanate dal Sindaco e propone i provvedimenti nell'interesse cittadino;
- b) dirige tutti i servizi sanitari del Comune;
- c) adempie alle mansioni a lui demandate dalle disposizioni di Legge in vigore.

##### ART. 3

I servizi sanitari del Comune sono:

- a) Assistenza medico-chirurgica ed ostetrica dei poveri del Comune;
- b) Vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie;
- c) Vigilanza sulle condizioni igieniche del suolo e dell'abitato igiene scolastica igiene del lavoro;
- d) Vigilanza sui generi alimentari negli spacci pubblici, nel mercato, nei frigoriferi, nel campo boario e nel mattatoio, nei laboratori di carni insaccate, salate o comunque preparate;
- e) Profilassi delle malattie infettive dell'uomo e degli animali, e servizi inerenti (disinfezioni-vaccinazioni);
- f) Servizio delle specialità;
- g) Servizio necroscopico e polizia mortuaria in genere.

##### ART. 4

Il personale sanitario dell'ufficio di igiene addetto ai suddetti servizi si compone oltreché dell'Ufficiale Sanitario di:

N. 1 Medici condotti:

N. 1 Levatrice condotte:

N. 1 Veterinari condotti:

i quali prestano la loro opera con le norme stabilite nei rispettivi regolamenti o capitolati.

### CAPO II°

#### ASSISTENZA MEDICO CHIRURGICA ED OSTETRICA DEI POVERI

##### Elenco dei poveri

##### ART. 5

Il servizio di cura dei malati poveri a domicilio é assicurato dal Comune a mezzo di N. 1 medici condotti.

#### ART.6

All'assistenza ostetrica gratuita a domicilio il Comune provvede a mezzo di N.1 levatrice comunale.

#### ART.7

La levatrice comunale dovrà assistere gratuitamente le partorienti povere, accedendo al loro domicilio quante volte occorra, sia di giorno che di notte e vigilando sulle loro condizioni igieniche. Dovrà adempiere, altresì alle prescrizioni di cui al R.D. 26 maggio 1940, n.1364 e al D.M. 11 ottobre 1940.

#### ART.8

Hanno diritto all'assistenza sanitaria gratuita tutti i cittadini poveri nati nel Comune od aventi domicilio legale, e quelli di passaggio che non possono avere altrimenti l'assistenza occorrente.

#### ART.9

Ogni anno, entro il 15 dicembre, a cura della Giunta Municipale viene compilato l'elenco nominativo dei poveri, dimoranti nel Comune ammessi all'assistenza sanitaria e alla somministrazione gratuita dei medicinali, giuste le norme contenute dallo speciale regolamento.

Rimane sempre agli interessati la facoltà di sollecitare anche corso dell'anno, l'iscrizione in detto elenco, fornendo le prove necessarie per ottenerla.

#### ART.10

Le persone che per età o invalidità si trovino effettivamente a carico di una famiglia sono computate nel numero dei membri di essa, sempreché non abbiano diritto al mantenimento o all'assistenza a carico di enti Pubblici e di Beneficenza o di altre famiglie.

#### ART.11

Non vengono iscritti nell'elenco quei membri di una famiglia che abbiano stabilmente diritto all'assistenza sanitaria gratuita a carico di Enti Pubblici, di Istituti di Previdenza e di beneficenza, di Casse Mutue Malattia ecc.

### C A P O III°

#### VIGILANZA SULLE PROFESSIONI OD ARTI SANITARIE

#### ART.12

Le norme di vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie sono quelle previste dal T.U. della Legge Sanitaria 27-7-1934, n.126 e delle altre leggi e Regolamenti in vigore. L'Ufficiale Sanitario sorveglia e coordina l'assistenza medica chirurgica ed ostetrica e veterinaria nelle condotte comunali riferendone al Sindaco ed al Medico Provinciale per quanto si riferisce alla assistenza medico - ostetrica - farmaceutica ed ospedaliera ed alla difesa delle collettività dalle malattie infettive dell'uomo, degli animali trasmissibili all'uomo.

### TITOLO III°

#### IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO - IGIENE SCOLASTICA - IGIENE DEL LAVORO

## NETTEZZA PUBBLICA

IGIENE DEL SUOLO

## ART. 13

Le strade, i cortili, le case e le attinenze, i terreni scoperti entro il perimetro urbano devono essere tenuti sgombri da immondizie.

E' vietato quindi depositare anche temporaneamente sul suolo pubblico e nei cortili i rifiuti in genere delle case, botteghe, stalle ecc.

## ART. 14

Il servizio di raccolta e trasporto delle immondizie e spazzature viene fatto con l'osservanza delle norme di cui alla Legge 20 Marzo 1941 n. 366.

## ART. 15

E' vietato scuotere e battere dalle finestre in cui i pianerottoli delle sole soppedame, stuoie ed effetti lettereschi. Tale operazione sarà permessa sugli appositi balconi, e nei cortili.

I tappeti da pavimento non potranno sbattersi che in aperta campagna o nelle località urbane e nelle ore che saranno indicate con appositi avvisi del Sindaco.

## ART. 16

Lo spazzamento dei locali pubblici, cortili, strade, dovrà sempre essere fatto previa bagnatura del suolo in modo da impedire il sollevarsi della polvere.

Le norme per lo spazzamento per l'annacquamento delle strade e piazze, quando non siano contenute in speciale regolamento, saranno proposte dall'Ufficiale Sanitario agli uffici, od agli impresari, ai quali ne spettasse la esecuzione.

FOGNATURA - POZZI NERI - FOSSA SETTICA

## ART. 17

Le acque luride delle abitazioni devono essere convogliate alla pubblica fogna secondo le norme stabilite dall'autorità comunale. In mancanza di fogna saranno inviate verso pozzo nero a tenuta o fossa settica o di chiarificazione.

## ART. 18

Quando i collettori della fognatura pubblica manchino e non siano raggiungibili con i fognoli privati sarà consentito l'impianto di pozzi neri a tenuta o di fosse settiche.

## ART. 19

I pozzi neri a tenuta debbono essere impiantati nel sottosuolo fuori dal fabbricato, a distanza di almeno un metro dai muri di fondazione, a non meno di 20 metri da pozzi e cisterne per l'acqua potabile, e rispetto alla corrente della falda freatica, a valle di questa. Debbono essere circondati sotto e tutto all'intorno fino alla superficie del suolo di un rivestimento dello spessore di cm. 50 di argilla compatta o di calcestruzzo.

Le pareti saranno di idoneo spessore ed in cemento, gres od altro materiale impermeabile raccordati ad angoli smussi, il fondo arrotondato. Ogni pozzo nero dovrà essere convenientemente ventilato.

#### ART. 20

L'impianto delle fosse settiche sarà consentito là ove si abbia un corso d'acqua che non debba servire in qualsiasi modo ad uso alimentare e domestico e di portata tale da assicurare, anche nella stagione estiva, una sufficiente diluizione delle acque di scarico o dove lo smaltimento di queste possa avvenire nel suolo per mezzo di drenaggio.

#### ART. 21

La camera settica di queste fosse sarà divisa in due o tre parti per mezzo di semplici sепimenti; la capacità dovrà essere tale da poter contenere le acque luride della abitazione della giornata. Lo sfioratore dovrà essere sistemato nella parte più alta della parete.

#### ART. 22

L'immissione nei corsi d'acqua che attraversano l'abitato, di fogne, scoli, fosse settiche o canali che raccolgono liquidi di rifiuto in genere anche industriali è subordinata al trattamento con processi depurativi, per passaggio attraverso fossette filtranti (ghiaia, sabbia, scorie di carbone ecc., riconosciuti idonei dalla Autorità Sanitaria.

#### ART. 23

Lo svuotamento dei pozzi neri verrà fatto con sistema pneumatico, se possibile o con altri sistemi riconosciuti idonei dall'Ufficiare Sanitario e secondo le norme e gli orari stabiliti dietro la autorizzazione del Sindaco.

#### ART. 24

La demolizione di fabbricati dovrà essere preceduta dallo svuotamento e dalla pulizia di tutti i pozzi neri ed altri impianti di fognatura.

#### ART. 25

Le materie dei cessi e delle fogne fisse, come pure gli scarichi dei laboratori, non dovranno mai servire a concimare o inaffiarne gli ortaggi ma potranno usarsi nella concimazione dei campi a distanza non minore di 200 metri da agglomerati di case e i depositi dovranno essere infossati e ricoperti con terra.

### ACQUE SUPERFICIALI

#### ART. 26

Le strade, i cortili e i terreni nelle adiacenze dell'abitato, debbono essere sistemati in modo da impedire il ristagno delle acque.

#### ART. 27

I proprietari di raccolte d'acqua e di piccoli corsi a scopo industriale; sono tenuti agli interventi larvicidi secondo le disposizioni che verranno emanate dall'Ufficio Igiene.

### CAPO II

### IGIENE DELL'ABITATO

#### ART. 28

Chiunque intenda intraprendere nuove costruzioni o procedere ad ampliamenti o restauri di fabbricati esistenti, deve ottenere la licenza dal Sindaco.

Prima di accordare la licenza di cui sopra, l'autorità Comunale verificherà che il terreno sul quale si desidera costruire non sia inquinato per deposito di immondizie preesistenti, non sia in condizioni di umidità abituale o esposto all'invasione di acque per le oscillazioni della falda sotterranea.

In questi casi la licenza sarà concessa a condizione che si provveda alla rimozione dei materiali insalubili e al risanamento dell'area destinata alla costruzione con conveniente prosciugamento o drenaggio del suolo.

E' vietato di impiegare nella costruzione di qualsiasi parte di fabbricato, sia in fondazione che in soprasuolo, materiale che presenti segni di inquinamento per sé stesso nocivo.

E' pure vietato nei riguardi l'uso di terra o di altri materiali inquinati.

## ART. 30

Nei nuovi fabbricati o in quelli ricostruiti le fondazioni saranno separate dai muri soprastanti per mezzo di strati di materiale impermeabile (asfalto, lamiera di piombo, lastre di lavagne o altro materiale adatto) i muri sovrastanti, contro terra, saranno difesi dalla umidità del suolo con un intonaco di cemento impermeabile e con intercapedini e vespai ventilati e fognati o con altri impianti adatti.

Gli edifici destinati ad abitazione dovranno essere costruiti in muratura con spessore verso l'esterno di almeno 25 cm.

Edifici costruiti di altro materiale potranno essere consentiti caso per caso, tenuto conto della loro destinazione, della ubicazione scelta e della coibenza dei materiali di cui è proposto l'uso.

## ART. 31

Il pavimento dei locali terreni destinati ad abitazione permanente dovrà essere almeno di m. 0,50 al disopra del piano stradale circostante e lo spazio sottoposto sarà utilizzato per vespai o cantine. In nessun caso sarà permessa la costruzione o l'uso ad abitazione permanente di locali che in tutto o in parte dell'altezza fossero dentro terra.

## ART. 32

L'uso dei sotterranei per cucine, locali di servizio e simili, sia nelle case esistenti sia in quelle di nuova costruzione, sarà concesso quando si sia provveduto ad un regolare scarico delle acque residue, quando l'altezza del locale non sia minore di m. 3 di cui non più di  $\frac{2}{3}$  sottoterra e il locale stesso sia difeso dalla umidità con opere riconosciute idonee e sufficienti dall'Ufficio Sanitario, nonché illuminato, ed areato come i locali di abitazione.

## ART. 33

Ogni ambiente destinato ad abitazione dovrà avere almeno una finestra che si apra immediatamente all'aria libera. La superficie illuminante delle finestre non sarà minore di  $\frac{1}{10}$  della superficie della stanza e quando vi sia una sola apertura di finestra questa dovrà avere una superficie non minore di mq. 2. Per le soffitte sarà tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno ad  $\frac{1}{15}$  della superficie del pavimento con un minimo di mq. 1,25.

## ART. 34

I locali utilizzati come camera da letto o come laboratori in comune

o come stanze di abitazione permanente, non dovranno avere una cubatura minore di cm.8 per ogni fanciullo minore degli anni dieci e mc.15 per ogni persona superiore ai dieci anni. Tali locali ove risultassero occupati abitualmente da un numero di persone sproporzionato alla cubatura come sopra stabilita dei singoli ambienti verranno chiusi e non potranno riaffittarsi ed occuparsi se non previa autorizzazione del Sindaco che la concederà solo in seguito ad accertamento del numero di persone a cui vorrebbero destinarsi.

#### ART. 35

I pavimenti dei locali di abitazione devono presentare superficie unita, cioè devono essere senza fessure e con giunti ben connessi; anche le soffitte ed i solai devono essere pavimentati. Le pareti dovranno essere tenute pulite e potrà essere fatto obbligo dal Sindaco ai proprietari, di una ambiancatura o di altro sistema di ripulimento su proposta motivata dall'Ufficiale Sanitario.

#### ART. 36

Ogni abitazione per una famiglia dovrà essere dotata di latrina che dovrà sempre essere separata dalla cucina o da altri locali di abitazione con antilatrina.

Le latrine dovranno essere collocate in locali che prendano aria e luce direttamente dall'esterno, l'ampiezza della finestra non sarà inferiore ad un metro quadrato, saranno forniti di antilatrina; le pareti, fino all'altezza di due metri e il pavimento saranno rivestiti di materiale impermeabile e lavabile, gli spigoli saranno arrotondati; la superficie del pavimento non sarà inferiore a mq. 1,50.

Preferibilmente i cessi saranno del tipo a seditoia, con interruttore idraulico a sifone, e fornite di cassetta di lavaggio. I locali della latrina dovranno essere disposti in modo che per accedervi non si debba attraversare la cucina, il secchiaio o locali ove si conservano e manipolano sostanze alimentari; non potranno mai sporgere dal fabbricato sotto forma di bussole isolate visibili dall'esterno.

#### ART. 37

Le condutture di scarico delle latrine debbono essere costruite con materiale approvato dall'Ufficio Tecnico e collocato in modo da rendere impossibile ogni infiltrazione nei muri e facilmente ispezionabili; il diametro sarà inferiore a cm.8.

Saranno fornite di tubi di ventilazione che si propagheranno sui tetti a distanza delle finestre e dai serbatoi di acqua potabile.

All'immissione nella fogna pubblica saranno dotate di interruttore a sifone a chiusura idraulica.

#### ART. 38

L'obbligo dell'interruttore a chiusura idraulica è esteso alle condutture di scarico degli acquai, lavandini, vasche da bagno ecc.

#### ART. 39

I locali di pubbliche riunioni, teatri, uffici pubblici, ecc. avranno un numero di latrine e di orinatoi giudicato sufficiente dall'Ufficiale Sanitario, costruiti con le norme esposte negli articoli precedenti.

#### ART. 40

E' vietato di convogliare le acque luride di qualsiasi origine nei

tubi delle grondaie; resta pertanto proibito anche lo scarico dei lavabi nei tubi pluviali.

#### Art. 41

Le canalette stradali per tutto il tratto che percorrono nelle proprietà private dovranno essere coperte a volta a spesa del proprietario e potrà esigersi dall'Autorità comunale che in qualche punto vengano munite di speciali tubi di ventilazione fino al di sopra del tetto dei rispettivi fabbricati.

#### Art. 42

Tutti i focolai di case di abitazione e di laboratori, i camini, le stufe, le cucine, a qualunque combustibile, devono essere muniti di canna di aspirazione, facilmente ispezionabile, e di ampiezza ed altezza tali da non rimandare i prodotti della combustione nell'interno degli ambienti. Tali canne di aspirazione dovranno prolungarsi per almeno un metro sopra il tetto ed essere coronate da fumaioli di forma e materiali adatti e duraturi, restando tassativamente vietato di esalare il fumo inferiormente al tetto. Se le canne sono destinate ad esalare fumo di carbone fossile, lignite e torba, i fumaioli devono avere caratteristiche proprie; e collocamento in altezza tale da non recare molestie o danno agli abitanti vicini. Il Sindaco ha facoltà comunque, ove se ne manifesti a suo insindacabile giudizio la necessità, di ordinare le modificazioni necessarie o l'uso di particolari dispositivi, od accorgimenti, anche onerosi, perché il fumo esca dal camino privo di materie incombuste in sospensione.

#### Art. 43

Nei luoghi destinati ad abituale dimora o di prolungato convegno collettivo si deve provvedere all'impianto di sistemi di ventilazione che garantiscano un ricambio minimo dell'aria confinata per tre volte all'ora e di riscaldamento con una temperatura media di 12-16 centigradi. Gli impianti dovranno essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale sanitario.

#### Art. 44

Gli edifici di nuova costruzione o in parte riattati non possono essere abitati senza autorizzazione del Sindaco il quale la concede previa ispezione dell'Ufficiale sanitario, quando risulti che costruzione sia stata eseguita in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause di insalubrità, che vi sia garantito l'approvvigionamento dell'acqua potabile e che avvenga in modo consono alle norme igieniche lo smaltimento dei rifiuti liquidi.

#### Art. 45

Il controllo dell'Ufficiale sanitario nelle case di nuova costruzione avrà luogo dopo l'istruttoria del progetto nella quale devono essere fissate le condizioni di carattere igienico alle quali deve corrispondere il fabbricato stesso.

Un secondo controllo avrà luogo prima del rilascio del certificato di abitabilità che presuppone l'attuazione dei lavori secondo progetto e con il risultato delle norme igieniche fissate da leggi e regolamenti.

### ALBERGHI E CAMERE MOBILIATE

#### Art. 46

Chiunque voglia assumere l'esercizio di locande, di alberghi, pensioni, affittaketti o di qualsiasi luogo per dare alloggio o ricovero, anche temporaneo a cittadini, viandanti e simili, dovrà ottenere, oltre alla autorizzazione della legge di P.S. anche una speciale autorizzazione del Sindaco che è rilasciata su parere dell'Ufficiale Sanitario.

Tale permesso verrà rilasciato dopo verifica eseguita dall'Ufficio di

Igiene, diretta a constatare se la capacità degli ambienti é tale che da ogni individuo vengono assegnati 25 mc. di aria, se ogni camera ha almeno una finestra aperta verso l'esterno, se le pareti sono pulite ed asciutte se le latrine sono a sistema inodoro con serbatoi d'acqua a scarico automatico e provviste di sufficiente quantità di acqua. Nei locali dove siano latrine e nelle cucine non potranno essere collocati letti. Un apposito cartello firmato dal Sindaco situato in ogni camera stabilirà il numero dei letti che vi si potranno collocare. Ove risulti la inosservanza delle spostate condizioni che potrà in qualsiasi momento venire controllata dagli Agenti municipali, il Sindaco potrà ordinare la chiusura dell'esercizio. L'autorizzazione di cui al primo comma del presente articolo é prescritta altresì per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, e mescite.

#### Art. 47

Chiunque intenda aprire un albergo deve chiederne l'autorizzazione al Sindaco e ciò indipendentemente dall'autorizzazione prescritta dall'art. 86 della Legge di P.S.

Per ottenere la prescritta autorizzazione i richiedenti trasmetteranno al Sindaco il progetto sia delle nuove costruzioni sia delle trasformazioni in locali ad uso di albergo, e la pianta dei locali da occupare anche quando non si debba eseguire alcuna trasformazione.

#### Art. 48

I progetti e piante suindicate dovranno essere trasmesse per il parere alla direzione generale del turismo.

#### Art. 49

Per quanto riguarda le norme tecniche per condurre alberghi valgono le norme fissate dal R.D. 24-5-1925, n. 1102.

Per gli affittacamere valgono le norme fissate nelle leggi 16-6-1939, n. 1111 e 1112.

### CAPO III°

#### Igiene rurale

#### Art. 50

Sono soggette alle prescrizioni di questo capitolo le case collocate, le abitazioni rurali ed i ricoveri notturni per operai dell'agricoltura.

#### Art. 51

Chiunque intenda costruire una casa rurale o ripararne una già esistente, dovrà domandare l'autorizzazione al Sindaco, come all'art. del presente regolamento.

#### Art. 52

Le fondazioni di tutti i locali destinati ad abitazioni e a stalle debbono essere convenientemente difese dalla umidità del terreno. Ove la falda acquea sia superficiale si ricorrerà ad un drenaggio.

#### Art. 53

Il pavimento del piano terreno dovrà essere rialzato di almeno 25 cm. sul piano di campagna circostante ed almeno 1 metro sul più alto livello cui possono giungere i corsi d'acqua nelle adiacenze delle case. Il vespaio sottoposto al pavimento dovrà misurare almeno 30 cm. di altezza ed essere ventilato da apposite bocche da aerazione, munite di griglie.

#### Art. 54

I muri perimetrali, nelle case rurali a ridosso di un monte o di una collina dovranno essere mantenuti ad una distanza non minore di metri tre e dotate all'interno di canale fagotatore idoneo al rapido smaltimento delle acque piovane.

Le stanze di abituale dimora dovranno avere altezza di mt.3 ed una cubatura non inferiore a mq. 30. Le stanze immediatamente sottostanti al tetto, dovranno essere munite di controsoffitto.

Art. 56

Tutti gli ambienti destinati a dimora abituale devono avere finestre che si aprono direttamente all'aria libera. La superficie illuminante non sarà mai inferiore ad un decimo della superficie del pavimento.

Art. 57

Ogni focolare deve avere apposita canna per il fumo protratta per almeno 1 metro sopra il tetto;  
La cucina deve essere fornita di camino, cappa e fumaio, per il pronto e razionale smaltimento dei prodotti della combustione.

Art. 58

Ogni appartamento per una famiglia deve essere fornito di latrina; questa deve ricevere aria e luce direttamente dall'esterno e non deve trovarsi in immediata comunicazione con le camere da letto o di abituale dimora.

Art. 59

I pozzi neri e le fosse settiche destinate a ricevere le acque luride devono rispondere alle norme di cui agli artt. 18 e segg. del presente regolamento.

Art. 60

Ogni casa rurale dovrà essere fornita di acqua potabile proveniente da pozzi, cisterne e che sia debitamente difesa da ogni possibilità di inquinamento.

Il giudizio di potabilità è riservato all'Ufficiale sanitario sulla scorta delle relazioni degli esami chimici e batteriologici eseguiti dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi.

Art. 61

E' vietato adibire ad uso abitazione o per semplice ricovero temporaneo di lavoratori, tettoie, porticati, locali sotterranei, grotte, locali aperti fabbricati in parte distrutti o minaccianti eccessi di rovina ed in ogni modo mal difesi dalla umidità terrena e dagli eccessi della temperatura esterna.

Art. 62

Nei dormitori il ricambio dell'aria dovrà essere assicurato da un congruo numero di finestre.

Le condizioni di abitabilità dovranno corrispondere a mq. 2,50 di pavimento con almeno con almeno mc. 15 a persona.

Art. 63

Per quanto riguarda le stalle vedi art. 190 e segg. del presente regolamento.

CAPO IV°

Igiene scolastica

Art. 64

Il servizio di ispezione e di vigilanza igienico sanitaria degli Istituti pre-scolastici delle scuole pubbliche e private nonché di tutte le istituzioni parascolastiche viene affidato all'Ufficiale sanitario comunale.

Art. 65

Nessun alunno potrà frequentare le scuole senza essere stato visitato dal Medico scolastico; a tale scopo, nei primi giorni di scuola l'Ufficiale Sanitario eseguirà in tutti gli Istituti una visita medica di tutti gli allievi per giudicare della loro ammissibilità in rapporto ad eventuali malattie trasmissibili.

L'alunno che è allontanato dalla scuola per ragioni sanitarie non vi

può essere riammesso senza un particolare certificato dell'Ufficiale Sanitario. Analoghe misure devono essere adottate per il personale insegnante e di servizio addetto alla Scuola.

#### Art. 66

Durante l'anno scolastico l'Ufficiale sanitario vigila sulle condizioni igieniche degli edifici scolastici e sulla salute degli alunni e del personale scolastico proponendo i necessari provvedimenti di profilassi ogni qualvolta insorgano dalle malattie trasmesse nell'ambiente della scuola.

#### Art. 67

In ogni edificio scolastico ove possibile, verrà riservata una stanza adatta, opportunamente illuminata, arredata e riscaldata nella stagione fredda per le visite mediche. Dalle eventuali malattie o anomalie riscontrate dovrà essere data notizia ai familiari.

#### Art. 68

Nessun alunno trattenuto a casa dalla famiglia o allontanato dalla scuola per misure profilattiche potrà essere riammesso senza un certificato redatto dall'Ufficiale Sanitario o Medico Scolastico. Nessun alunno potrà essere riaccettato in scuola quando siano trascorsi tre giorni da quello in cui cominciò l'assenza se non presenta certificato dell'Ufficiale Sanitario o Medico Scolastico. Analoghe misure devono essere adottate per tutto il personale scolastico.

### CAPO V°

#### Igiene industriale e del lavoro

#### Art. 69

Sono soggetti alla vigilanza sanitaria tutte le industrie e laboratori per cui il normale funzionamento, tanto col sussidio di macchine che mediante semplice lavoro manuale, si trovino simultaneamente e contemporaneamente a lavorare più persone fuori della loro abitazione.

#### Art. 70

Gli esercenti industrie, opifici, laboratori, sono tenuti a denunciare l'apertura del loro esercizio quindici giorni prima al Sindaco, il quale provvederà a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, alla visita dei locali.

#### Art. 71

I locali destinati ad uso laboratorio o di stabilimento industriale oltre a corrispondere ai requisiti generali di abilità di cui al presente regolamento, dovranno:

- a) avere il pavimento e le pareti mantenute in costante pulizia ove ciò non osti con la particolare natura dell'industria;
- b) avere una minima superficie di 10 mq. di spazio per operaio;
- c) avere attivata una sufficiente ventilazione anche ad ambienti chiusi;
- d) ogni posto di lavoro deve essere illuminato sufficientemente in modo da non affaticare l'organo visivo;
- e) essere dotati di acqua corrente sicuramente potabile e in quantità sufficiente ai bisogni degli operai;
- f) essere dotati di un congruo numero di latrine a chiusura idraulica.

#### Art. 72

Nelle industrie ove si ha sviluppo di materiale pulvirulento dovranno essere adottati accorgimenti speciali o per l'aspirazione delle polveri o per impedirne il sollevamento, o dotando il personale di appositi apparecchi per la filtrazione dell'aria da respirare.

Gli stabilimenti ed opifici in genere ove si abbia sviluppo di esalazioni nocive, di polvere, fuliggine, ecc... dovranno anche essere dotati di un congruo numero di bagni a doccia.

## ART.74

Deve essere assolutamente vietato agli operai di consumare pasti e bevande nei locali di lavoro. Gli stabilimenti dovranno essere forniti di apposita sala di refezione, dotata anche di un certo numero di lavabi, con sapone.

## ART.75

Tutti gli stabilimenti e opifici dovranno essere provvisti di appositi spogliatoi, separati dai locali di lavoro.

## ART.76

Gli stabilimenti industriali dovranno inoltre essere dotati di un locale apposito con tutto il necessario per i soccorsi d'urgenza.

## ART.77

Per quanto riguarda le industrie insalubri valgono le norme fissate dagli art.216-217 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265. Per quanto riguarda la parte non contemplata "Sull'Igiene del Lavoro" si rimanda all'apposito regolamento approvato con D.P. 19 marzo 1956, n.303.

## ART.78

I caseifici devono essere autorizzati dal Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario, per quanto riguarda l'idoneità dei locali e degli impianti igienici, e del Veterinario Comunale se vi è ammesso allevamento di suini. I requisiti costruttivi sono fissati dall'apposito regolamento comunale.

## TITOLO III°

## IGIENE ANNONARIA

## ART.79

Chiunque intenda attivare una fabbrica o un laboratorio, o aprire uno spaccio, destinato alla manipolazione, preparazione e vendita di alimenti o bevande, o subentrante in laboratori o spacci esistenti, deve rivolgere domanda la Sindaco che rilascerà regolare licenza di esercizio allorché su relazione dell'Ufficiale Sanitario risulterà che il laboratorio o lo spaccio sono in possesso dei necessari requisiti tecnici ed igienici.

Per quanto, in particolare, concerne l'attivazione di un laboratorio di carne o l'apertura di uno spaccio di carne, il parere del Sindaco sarà espresso, previo sopralluogo; dal Veterinario comunale ai sensi del regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n.3290.

## ART.80

Gli esercizi pubblici nei quali si tengono, conservano, preparano o consumano sostanze alimentari, devono avere:

- a) pavimento impermeabile e lavabile;
- b) le pareti dovranno essere fornite di rivestimento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m.2 dal pavimento;
- c) gli esercizi dove si preparano o consumano generi alimentari o bevande dovranno essere dotati di acqua corrente sicuramente potabile e di banco ricoperto di materiale impermeabile e lavabile

- d) Gli esercizi di cui al comma precedente devono essere dotati di numero sufficiente di latrine a chiusura idrica secondo le norme contenute negli artt. 36 - 37 - 38 del presente regolamento;
- e) Tutti i locali e gli oggetti d'uso debbono essere tenuti costantemente in condizioni di perfetta pulizia.

#### Art. 81

In tutti gli esercizi pubblici e negozi di generi alimentari, deve essere attuata la lotta contro le mosche secondo le norme vigenti del D.M. 20 maggio 1928, in più tali locali dovranno essere forniti a- di un numero sufficiente di accalappiamosche e di bacinelle contenenti un liquido moschicida ;

b) di cartelli invitanti i consumatori e gli acquirenti a rifiutare cibi e bevande quando siano state contaminate dalle mosche.

#### Art. 82

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande deve subire la visita sanitaria a norma dell'art. 262 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934, n. 1265.

#### Art. 83

Nessuno può vendere, ritenere per vendere o somministrare per compenso ai propri dipendenti, in genere, qualunque prodotto alimentare che, o per la sostanza o perché in modo anormale preparato o adulterato, possa riuscire dannoso alla salute di chi ne usa, o che presenti segni di decomposizione anche solo incipiente.

#### Art. 84

E' proibito fabbricare, vendere e ritenere per vendere alimenti o bevande non corrispondenti per natura, sostanza e qualità alla denominazione con la quale vengono destinati o richiesti. A detti prodotti alimentari potranno essere aggiunti ingredienti allo scopo di facilitarne il consumo e renderli più commerciabili, nei limiti e con le modalità previste dalle disposizioni di legge in vigore.

#### Art. 85

Le ispezioni sulle bevande ed alimenti ed oggetti d'uso personale e domestico, potranno effettuarsi nelle fabbriche, nei depositi, negli spacci, sui mercati e in transito sopra veicoli o qualsiasi mezzo di trasporto.

#### Art. 86

Le sostanze alimentari riconosciute sicuramente nocive o comunque pericolose per la salute pubblica sono soggette alla distruzione, salvo speciale ordinanza dell'autorità giudiziaria.

Nei casi sospetti anche di alterazione o sofisticazione si provvederà al sequestro preventivo ed al prelievo di campioni in conformità delle vigenti disposizioni, da inviarsi al laboratorio provinciale di igiene e profilassi per gli accertamenti del caso.

Sulla scorta dei risultati si procederà a norma delle vigenti disposizioni.

#### Art. 87

E' vietata la vendita promiscua dei generi alimentari con varacchini, lisciva, petrolio e prodotti simili.

Ciò può essere tollerato caso per caso, negli esercizi di minore importanza e nella zona rurale. In tal caso tali prodotti dovranno essere venduti in confezioni chiuse ed inodore.

#### Art. 88

Nella vendita ambulante i generi alimentari dovranno essere difesi con opportuni accorgimenti. Ritenuti idonei dall'Ufficio Igiene, dalle mosche e dalla polvere.

La vendita ambulante è ammessa per la frutta, ortaggi, semi salati, ecc.

sticceria secca e gelati, non per latte o latticini in crema.

## BURRO.

### Art. 89

E' proibita la vendita del burro :

- a) Irrancidito, amaro, o con altri sapori ed odori anormali, ammuffito, azzurro o sudicio;
- b) Proveniente da latte o panna inaciditi;
- c) Colorato con sostanze nocive;
- d) Misto a grassi non provenienti da latte di vacca o ad altre sostanze estranee come farine, fecole, sciroppi, creta, gesso ecc.
- e) Con materiale di conservazione ad eccezione del sale comune e del borato di soda (questo in proporzioni non superiori al 2 per mille);
- f) Con meno di 82% di materia grassa.

### Art. 90

Il burro posto in vendita per il consumo diretto deve essere confezionato in pacchi sigillati, aventi il peso netto non superiore ad 1 Kg. - Il sigillo deve essere consegnato in modo che in seguito all'apertura del pacco, venga reso ulteriormente inservibile. Sull'involucro che racchiude il burro devono essere impressi con caratteri indelebili, mediante timbratura la denominazione del prodotto, il peso, il nome ed il cognome del produttore o la ragione sociale della ditta.

### Art. 91

Chi intende aprire una fabbrica di margarina deve, un mese prima dell'apertura della fabbrica o dell'inizio del commercio, darne avviso al Sindaco indicando le materie prime che intende adoperare, il modo di preparazione e le marche da apporre sui pani e sulle carte da involgere. Tali fabbriche saranno sempre soggette a vigilanza sanitaria specialmente per quanto riguarda la qualità dei grassi adoperati.

Per la produzione ed il commercio della margarina valgono le norme di cui la legge 4 novembre 1951, n. 1316 e successivo regolamento approvato con decreto D.P. 14-1-1954, n. 131, modificato con D.P.R. 22-1-1958, n. 277.

## FORMAGGI -

### Art. 92

Generalità sui formaggi : Valgono le norme contenute nel capitolo sesto del R.D.L. 15-X-1925, n. 2033 con aggiunte e modifiche prescritte dal R.D.L. 6-4-1933, n. 381 - disciplina della produzione e vendita dei formaggi perorini e vaccini ; e R.D.L. 30-XI-1933, n. 1752 - divieto di produzione e di vendita di alcuni tipi di formaggio nonché nella legge 10-4-195 n. 828 e nel D.P. 5-8-1955, n. 667.

### Art. 93

GORGONZOLA - La crosta di gorgonzola non deve oltrepassare, trasformata in ceneri, il peso di 0,2% per cent. quadrato.

## LATTE -

### Art. 94

L'apertura di vaccherie per la produzione di latte destinato alla alimentazione diretta, di latterie, e tutto quanto riguarda la disciplina del trasporto, del commercio del latte, è regolata dal R.D. 9-5-1929, n. 994.

### Art. 95

Il personale addetto alla vaccherie, latterie, trasporti, e in genere alla raccolta e smercio del latte destinato al consumo diretto, è soggetto alla vaccinazione antitifica obbligatoria per art. 1 del decreto del Capo del Governo 2-12-1926.

### Art. 96

L'Autorità comunale, a termine dell'art. 113 del regolamento generale, è tenuta a far accertare frequentemente le condizioni di salute degli addetti, anche nel sospetto di tubercolosi, alla

prova della tubercolina, in conformità delle istruzioni della Direzione Generale della Sanità Pubblica 20=11=1929.

Gli animali che avessero reagito positivamente alla tubercolina verranno allontanati dalla stalla e il loro latte non potrà in nessun caso assoluto essere destinato al consumo diretto.

#### Art. 97

Il latte venduto ad uso alimentare deve rispondere ai seguenti requisiti :

- a) essere integro, puro, esente da ogni e qualsiasi aggiunta di acqua e sottrazione di grassi.
- b) avere una densità a + 15 gradi tra 1,029-1,034 ;
- c) avere un tenore di grasso non inferiore al 3% ;
- d) avere un residuo di magro non inferiore all'8,80% ;
- e) avere un indice crioscopico medio di 0,55 ;
- f) avere un residuo al sudiciometro nullo ;
- g) essere esente da germi patogeni ;
- h) avere una carica batterica contenuta nei limiti della legge e colibacillo assente ;

#### Art. 98

Le ditte fornitrici sia proprietarie di stalle che di società in li, dovranno dare ogni assicurazione circa la genuinità e la sanità del latte consegnate ai rivenditori di questo Comune e ciò dovranno fare con apposite dichiarazioni sanitarie che accompagneranno ogni partita di latte. Le ditte fornitrici dovranno rispondere civilmente penalmente di ogni e qualsiasi danno recato a terzi a causa e in dipendenza della fornitura di latte, sollevando l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità al riguardo.

#### Art. 99

Il latte dovrà, a cura delle ditte fornitrici essere consegnato ai rivenditori in bottiglie di vetro trasparenti e incolore, senza etichetta, perfettamente sigillato con capsule di alluminio portanti la data di imbottigliamento e la sigla depositata.

Le taglie delle bottiglie dovranno essere tre : da un litro, da mezzo litro e da un quarto di litro.

#### Art. 100

Il trasporto delle bottiglie dal luogo di produzione e di pastorizzazione alle rivendite di questo Comune dovrà avvenire per mezzo di apposito furgone dichiarato idoneo dall'Ufficiale sanitario di questo Comune o del Comune di provenienza a seconda dei casi.

Le ditte fornitrici dovranno informare questo ufficio di igiene comunale dell'orario presumibile in cui sarà eseguito il trasporto del latte e l'itinerario dei veicoli per il recapito del latte ai vari rivenditori.

Questo itinerario dovrà essere fissato una volta per sempre e non essere mai modificato salvo dimostrati motivi di forza maggiore.

#### Art. 101

Il Comune eserciterà sorveglianza assidua sul latte fornito ai rivenditori e da questi ai consumatori prelevando campioni per le successive analisi.

#### Art. 102

Le bottiglie vuote saranno restituite dai rivenditori all'incarico della ditta o delle ditte fornitrici, previo accurato lavaggio.

#### Art. 103

La rivendita del latte sarà eseguita esclusivamente da quei rivenditori che siano in possesso della prescritta licenza di cui al R.

16 dicembre 1926, n. 2174 e che prestino certificato dell'Ufficiale Sanitario da cui risulti che la rivendita soddisfi alle esigenze igieniche e che il rivenditore sia immune da malattia contagiosa o infettiva e comunque da ogni altra malattia.

#### Art. 104

I locali di rivendita del latte dovranno soddisfare le seguenti esigenze igieniche :

- a) Avere altezza di almento mt. 3,30
- b) Avere pareti rivestite da mattonelle smaltate o di altro materiale liscio lavabile e impermeabile per l'altezza di almeno mt. 2;
- c) Avere pavimento unito, lavabile e impermeabile;
- d) Avere il soffitto ben plafonato con materiali che non permetta caduta di polvere e detriti ;
- e) Avere le finestre difesa da reticelle fisse antimosche e porta di ingresso munita di tenda a bacchette pendule ;
- f) Avere il banco con lastra di marmo o di altro materiale impermeabile facilmente lavabile;
- g) Avere abbondanza di acqua per il lavaggio del pavimento, del banco e delle bottiglie ;
- h) Avere una cella o armadio frigorifero per la conservazione del latte
- i) Essere dotati di mezzi idonei di illuminazione artificiale.

#### Art. 105

Le pareti ed il soffitto dovranno essere imbiancati almeno una volta ogni due anni, sarà cura del rivenditore che le pareti ed i vetri, gli infissi delle porte e delle finestre siano tenuti spolverati e puliti.

#### Art. 106

L'acqua di lavaggio dovrà essere smaltita attraverso collegamento con una fognatura pubblica.

I locali destinati all'esercizio della latteria non possono in alcun modo essere adibiti ad abitazione o dormitorio e la latrina non deve avere alcuna diretta comunicazione con la latteria.

#### Art. 107

Chiunque intenda vendere latte al minuto deve fare domanda al Sindaco indicando se tale vendita sarà fatta :

- a) in forma fissa attraverso la latteria o in forma ambulante;
  - b) la sede della latteria;
  - c) i generi che eventualmente si intendessero vendere oltre il latte.
- L'autorizzazione sarà rilasciata quando dalla ispezione e visita risulti che siano state rispettate le condizioni imposte dallo stesso regolamento.

#### Art. 108

Il prezzo al consumatore sarà stabilito in collazione alle esigenze locali ed in ogni caso il rapporto al prezzo stabilito dalla Camera di Commercio.

#### Art. 109

Le infrazioni alle suddette norme saranno punite con l'ammenda fino a lire 5.000= quando non si debba procedere penalmente per l'inosservanza di particolari disposizioni di legge.

In caso di recidiva al contravventore sarà revocata la licenza di vendita in applicazione dell'art. 5 del R.D.L. 16=12=1926, n. 2174.

#### PREPARAZIONE DI LATTE SPECIALE :

#### Art. 110

Valgono le norme fissate dall'art. 26 del R.D. 9=5=1929, n. 994.

I locali dovranno rispondere alle norme di cui all'art. 2. Il personale addetto dovrà avere ottemperato agli obblighi previsti dall'art. 81

del presente regolamento.

PANNA -

Art. 111

La panna deve contenere il 25% di grasso.

OLII -

Art. 112

Valgono le norme contenute nel capitolo VI° del R.D. 15 ottobre n. 2033 e relativo regolamento approvato con R.D. 1° luglio 1926 n. 1361, nonché nei successivi RR.DD. 30 dicembre 1929, n. 2316 "Disposizioni per la produzione ed il commercio di olii commestibili" 16 marzo 1931, n. 378; "Disposizioni alle vendite per uso commestibile degli olii estratti dalle sanse; R.D.L. 27-9-1936, n. 1986 "Classificazione ufficiale degli olii d'oliva"; Legge 4 agosto 1955, n. 84

STRUTTO -

Art. 113

Per le generalità dello strutto vale pure il suddetto cap. V del R.D. 15-10-1925 n. 2033.

Art. 114

E' vietato vendere a scopo alimentare grassi animali:

- a) alterati per irrancidimento;
- b) provenienti da animali affetti da morbi infettivi;
- c) mescolati con grassi animali o vegetali estranei o contenenti acqua, allume, carbonato calcico, gesso, farina o altre sostanze estranee.

UOVA -

Art. 115

E' proibito vendere o ritenere per vendere uova con contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa, uova guaste colorate con sostanze nocive e che galleggino parzialmente in soluzione di sale comune al 7% (densità uguale 1.047).  
Le uova conservate nella calce o con qualsiasi altro mezzo si devono vendere indicando il prezzo col quale sono state conservate.

CEREALI -

Art. 116

E' proibita la vendita di cereali:

- a) oliati, umidi, contenenti lolla o sostanze e minerali estranei;
- b) imbrattati da semi che rendono le farine nocive o che danno prodotti di sapore od odore cattivo come il loglio, il miello, il rafano selvatico, e il rinanto, il mellampiro;
- c) invase da tritogami come la segala cornuta, il carbone, il grano di gran turco e simili;
- d) guasti da parassiti animali o alterati per processi fermentativi o comunque avariati.

Art. 117

I grani impuri od avariati secondo l'art. precedente che si vogliano vendere per l'alimentazione degli animali domestici devono essere denunciati come tali.

Art. 118

Per il granoturco deve essere osservato quanto è disposto dall'art. 2 del T.U. delle leggi Sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265.

FARINE -

Art. 119

Generalità delle farine: Sono considerate dalla legge 17-3-1932

n. 68: "Disciplina dei tipi di farina e di pane" e relativo regolamento 23 Giugno 1932 n. 904; valgono; altresì le norme di cui alla Legge 2 agosto 1948, n. 1036 e dai DD.A.C.A. 8 ottobre 1949 e 18 novembre 1953.

#### Art. 120

E' proibita la vendita di farine:

a) ottenute da cereali che si trovano nelle condizioni numerate nell'art. 116;

b) mescolate con sostanze minerali come allume, solfato di rame o di zinco, talco, creta, gesso o comunque falsificate con polveri estranee;

c) alterate per fermentazione o comunque acide, alcaline, rancide, di odore o sapore anormale o invase da parassiti animali o vegetali.

PANE -

#### Art. 121

Panifici- Valgono le norme per i locali di produzione e vendita dei generi alimentari contemplati nell'art. 79.

#### Art. 122

Della panificazione in generale.- Valgono le norme contenute dal R.D.L. 21 luglio 1938, n. 1609 "Disciplina dell'industria della panificazione" e Legge 17-3-1932, n. 368. "Disciplinamento dei tipi di farina e di pane" di cui si riporta all'art. 8 nonché la legge del 7-11-1949, n. 857.

Nei riguardi analitici il contenuto in ceneri (detratto il cloruro sodico) e il contenuto in cellulosa dei diversi tipi di pane, devono corrispondere a quelli fissati per i tipi di farina corrispondenti.

Il contenuto di umidità del pane destinato alla vendita al pubblico viene stabilito come appresso:

forme fino a 60 gr.

umidità non più del 26%

" da 100 a 250 gr.

" " " " 28%

" da 300 a 500 gr.

" " " " 32%

" da 600 a 1000 gr.

" " " " 35%

" da 1500 in:poi

" " " " 40%

#### Art. 123

E' vietata la vendita di pane:

a) fabbricato con le farine di cui all'art. precedente;

b) fabbricato con l'aggiunta di residui della pasta (pastelli);

c) che si sia in qualsiasi modo insudiciato o inquinato;

d) che sia mal lievitato, mal cotto, fermentato, ammuffito, invaso da insetti o parassiti o comunque alterato.

#### Art. 124

La lavorazione del pane avrà luogo con tutte le cautele di nettezza e per quanto riguarda non solo gli ambienti bensì gli attrezzi ed il personale.

I locali destinati alla panificazione saranno asciutti, ben ventilati, imbiancati spesso e mantenuti puliti. Non potranno comunicare con locali di abitazione, con cessi, stalle, ecc. Le madie saranno di pietra levigata o metalliche. Gli operai addetti alla panificazione non dovranno essere incompletamente vestiti né vestiti con abiti sporchi.

L'acqua che si vuole destinare alla panificazione dovrà essere riconosciuta potabile dall'ufficio di Igiene.

Valgono per la panificazione le norme contenute nella legge 31 luglio 1956, n. 1002.

#### Art. 125

Il trasporto del pane e della pasta dovrà essere fatto con recipienti muniti di coperchio con chiusura.

PASTA ALIMENTARE -

Art. 126

Generalità. Valgono le norme di cui alla legge 22 Giugno 1933, n. 871 Legge 2 agosto 1948, n. 1036; E.D.A.C.A. 8 ottobre 1949 e 12 novembre 1953.

FRUTTA -

Art. 127

Non si potrà vendere frutta:

- a) immatura; ammuffita, fermentata o comunque guasta;
- b) artificialmente colorata.

E' vietata altresì la vendita di frutta cotta a meno che non sia autorizzata dal speciale permesso.

Art. 128

E' vietata la vendita di cocomeri e meloni in fette o comunque tagliati quando non siano conservati in modo che ne sia garantita la protezione dalle mosche e dalla polvere.

" Il banco di vendita dei cocomeri dovrà essere ricoperto con lastre di zinco, di vetro o marmo facilmente lavabile.

I coltelli dovranno essere in ogni tempo puliti e presso il banco di vendita dovrà esservi un recipiente metallico a chiusura per la raccolta dei rifiuti.

I rivenditori, che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dall'Ufficio Municipale, dovranno osservare la massima pulizia nei vestiti o vestaglie e risultare, attraverso visita dello Ufficiale Sanitario, esenti da malattie contagiose.

E' vietata la vendita di cocomeri immaturi o comunque guasti, i cocomeri non rispondenti ai prescritti requisiti igienici saranno sequestrati e distrutti.

LEGUMI E ERBAGGI -

Art. 129

E' vietato vendere erbaggi troppo maturi, germogliati ed appassiti e legumi freschi sudici ammuffiti o comunque guasti e commisti a piante o parti di piante nocive;

Art. 130

E' vietato, in modo assoluto l'inaffiamento degli ortaggi con feci umane e con liquidi di fogna o mantenuti sotto gli ammassi di rifiuti allo scopo di ottenere l'imbiancamento.

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

Art. 131

I legumi, gli erbaggi e le verdure in genere debbono essere trasportati in città o nei luoghi di vendita entro carri puliti e protetti da involucri non destinati anche ad avvolgere o coprire sostanze sudicie, fermentanti o putrefatte.

Art. 132

E' proibita la vendita di patate o di altri tuberi germogliati o che subiscono la congelazione o affetti da malattie parassitarie.

Art. 133

FUNGHI -

La vendita dei funghi freschi è limitata alle specie qui sotto elencate.

## BOTANICO

NOME  
ITALIANO

## VOLGARE

|                       |                           |              |
|-----------------------|---------------------------|--------------|
| Amanita Caesarea      | Uovoio o Uvolo buono      | Bolej        |
| Armillaria Mellea     | Chiodini famiglia buona   | Pardareu     |
| Boletus edulis        | Porcino, ceppatella buono | Fonz, Seiver |
| Clavaria flava        | Ditola gialla manina      | Gajett       |
| Chantarellus cibarius | Gallinaccio               |              |

E' tollerata la vendita del prataiola (Psalliota arvensis) purché coltivata artificialmente come da bolletta di accompagnamento. . . .  
L'ovolo ancor chiuso entro la tunica bianca (velo generale) può essere venduto purché sezionato, cioè tagliato a metà. L'ovolo a perfetto sviluppo dovrà essere integro, cioè fornito dal gambo, d'anello e volva (sacco basale).

## Art. 134

I funghi posti in vendita dovranno essere contenuti in ceste o cassette, ed essere nettamente separati e distinti per ciascuna specie; su di essi saranno posti cartelli indicanti i nomi comuni dei funghi stessi. I funghi mescolati, tanto freschi che secchi, anche se appartenenti a specie commestibili, verranno sequestrati.

## Art. 135

E' vietata la vendita dei funghi bacati, fermentati, soverchiamente maturi o comunque alterati.

## Art. 136

I funghi secchi se non contenuti in recipienti chiusi col nome della qualità e del produttore, devono appartenere ad una sola delle seguenti qualità: Porcino (Fonz, Seiver, Rlisgon) - Uovoio (Bolej).

## Art. 137

E' vietata la vendita ambulante ed a domicilio dei funghi freschi e secchi. Essa dovrà essere effettuata in luoghi come da modalità prestabilite dalla Autorità Comunale.

## Art. 138

I rivenditori di funghi freschi dovranno munirsi di apposita licenza da rilasciarsi, senza spese, dal competente Ufficio comunale a quelle condizioni che saranno volta per volta indicate. La vendita di tutti i funghi avviene sotto la completa responsabilità del venditore stesso.

## Art. 139

## MIELE.

E' vietata la vendita del miele alterato, naturalmente nocivo sofisticato con acqua, zucchero di fecola, melasso, destrina, saccarina, o con altre sostanze organiche o minerali.

## Art. 140

## ZUCCHERO -

E' proibita la vendita dello zucchero sofisticato con glucosio, saccarina od altre sostanze organiche o minerali.

## CONFETTURE E PREPARATI ZUCCHERINI.

## Art. 141

E' proibita la vendita di confetture e preparati zuccherini:

- a) preparati con sostanze nocive; b) dolcificati con saccarina o con sostanze dolci artificiali; c) contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate od altre impurità; d) alterati o contenenti composti tossici.

Per le confetture e preparati zuccherini che non siano composti di solo zucchero, dovranno dichiararsi le materie che entrano nella loro composizione.

## Art. 143

## CONSERVE E MARMELLATE -

Generalità. Per quelle vegetali si applicano le disposizioni contenute negli artt. 37 e 38 del R.D.L. 15-X-1925, n. 2033 sui prodotti agrari nel R.D.L. 8-2-1923, n. 501; R.D. 14-X-1926, n. 1927; R.D. 30-11-1924 n. 1928; R.D.L. 25-8-1932 n. 1260; D.M. 30-X-1957 e successivi aggiornamenti delle disposizioni.

Nei riguardi della colorazione artificiale deve essere osservato il R.D.L. 12-8-1927, n. 1773.

## Art. 144

E' vietata la vendita di conserve alimentari:

- a) preparate con sostanze animali o vegetali avariate o infette
- b) che abbiano subito successivamente un processo di alterazione
- c) addizionate con sostanze alimentari di valore minore di quella di cui la conserva porta il nome quando la miscela non sia chiaramente indicata;
- d) addizionate di acidi minerali liberi, di glucosio impuro, di cerina, saccarina, acido salicilico, ecc. o di altre sostanze pure o miste.

## SCIROPPI -

## Art. 145

Generalità: Sono da osservarsi le disposizioni contenute nell'art. del R.D.L. 2-9-1932, n. 1225.

## Art. 146

Per la relativa vendita vedasi l'articolo precedentemente riguardante le conserve.

## CAFFE'

## Art. 147

Generalità- Sono da osservarsi le norme contenute nel R.D.L. 15-X-1925 n. 2033 ed il relativo regolamento 19-12-1926, n. 2415 che dettano norme per combattere le frodi nella torrefazione, nella preparazione e nel commercio del caffè.

## Art. 148

E' vietata la vendita:

- a) del caffè crudo in grani colorato con sostanze nocive;
- b) del caffè torrefatto o macinato che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee;
- c) dell'infusione degli estratti o altri preparati con caffè nelle condizioni dei due comma precedenti.

## Art. 149

I succedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive e possono essere messe in vendita solo con etichette indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione e non mai con la forma dei semi del caffè. Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri, sulle fatture ed affisse nei negozi.

## CIOCCOLATO E CACAO -

## Art. 150

Generalità: Debbono osservarsi le disposizioni contenute nella Legge 9-4-1931, n. 916 e nel relativo Regolamento 26-5-1932, n. 1174.

Art. 151

Le mescolanze di cioccolato con fecole provenienti da altri semi, debbono venire denunciati al compratore e ad ogni modo non possono essere vendute col solo nome di cioccolato.

DROGHE -

Art. 152

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, esaurite ed in qualunque modo alterate o falsificate. Le mescolanze di droghe e spezie e sostanze che ne diminuiscano il valore stimolante dovranno essere chiaramente indicate al compratore.

VINO -

Art. 153

Generalità - Sono comprese nel R.D.L. 2=9=932, n. 1225 "Provvedimenti per la difesa economica della viticoltura". Vengono in esso sostituiti o modificati gli artt. 13, 14, 15, 16 e 17 del precedente R.D.L. 15=10=925, n. 2033. Nei riguardi dell'acidità del vino deve essere osservato il R.D.L. 16=7=1936, n. 1606.

Art. 154

E' vietata la vendita di vino sensibilmente alterato per malattia (inacconimento, inacidimento, amarone, vischiosità e simili) e così del vino avariato notevolmente per sapore di muffa o simili o contenente sostanze nocive.

Art. 155

I vini con molti germi delle dette malattie e quindi poco conservabili, per quanto non ancora sensibilmente alterati, potranno solo mettersi in commercio dopo speciali trattamenti che ne assicurino la conservabilità. Ove si richieda di praticare tali trattamenti su vino sequestrato e ne sia il caso, deve essere il processo comunicato all'Ufficio Igiene e riportarne la approvazione; il vino potrà poi essere messo in commercio dopo nuova analisi a spese dell'interessato.

Art. 156

E' vietato aggiungere al vino le materie qui appresso indicate o le miscele che le contengono:

- a) qualsiasi sostanza colorante artificiale;
- b) i sali solubili di bario, magnesio, alluminio, piombo, glicerina, acido salicilico, alcool metilico impuro, zucchero di fecola e saccarina.

BIRRA -

Art. 157

Nella fabbricazione della birra non deve essere adoperata altra materia prima che non sia il malto di orzo o di altri cereali, il luppolo ed il lievito.

Art. 158

Per la chiarificazione della birra devono impiegarsi soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue come trucioli di faggio o di quercia, il legno di noce avellana, la colla di pesce, la gelosa (agalapa), l'allumina e fosfato di calcio ecc. Per la colorazione della birra non devono impiegare altro che la materia colorante proveniente dal malto torrefatto.

Art. 159

Non è permesso l'aggiunta alla birra di sostanze estranee come, per es. solfiti, acido salicilico, acido borico, formaldeide, acido salico, glicerina.

Art. 160

Per il trasporto della birra si devono impiegare solo recipienti di legno, di vetro scuro con piombifero o di altro materiale inattaccabile.

Generalità -Devesi osservare il contenuto dell'art.13 del R.D.L. 2=9=923,n.1225 "Viticoltura".

## ACQUE GASSOSE -

## Art. 162

Generalità -Devono essere osservate le disposizioni contenute nel D.P.R. 19=5=1958,n.719.

## ACQUA POTABILE -

## Art. 163

L'Ufficiale sanitario deve mantenere una continua e rigorosa sorveglianza sull'approvvigionamento e distribuzione dell'acqua per uso potabile.

## Art. 164

Nessuna casa sarà dichiarata abitabile o potrà essere adibita in o in parte ad abitazione se non sia fornita di acqua potabile in quantitativo sufficiente per uso domestico.

Nel raggio di 300 mt. dalla più vicina tubatura del pubblico acquedotto, tutte le case dovranno essere dotate di tale acqua.

In caso diverso si provvederà a mezzo di pozzi.

## Art. 165

E' vietato l'uso dei pozzi comuni o a camicia. E' ammesso l'uso dei pozzi tubolari, metallici, purché distanti almeno 20 mt. da pozzi non letamai, concimaie, ecc. e ubicati a monte di essi.

Qualora il pescaggio abbia luogo in falda impermeabile la distanza può essere ridotta a non meno di 10 mt.

Ogni pozzo, ed il relativo avampozzo devono essere ermeticamente chiusi e l'erogazione dell'acqua deve aver luogo a mezzo di pompa.

## Art. 166

Chiunque vorrà impiantare un pozzo NORTON dovrà farne domanda al sindaco il quale accorderà la licenza quando l'Ufficiale sanitario ha esaminato le condizioni della località ed approvato il sistema che vuole usarsi nel praticare la perforazione e la costruzione del pozzo. Sarà sempre necessaria la presentazione dei risultati dell'esame chimico e batteriologico delle acque da usarsi.

## Art. 167

A cura degli interessati dovranno essere eseguiti dal Laboratorio di Igiene e Profilassi gli esami batteriologici e chimici sulla qualità dei quali l'Ufficiale sanitario dovrà giudicare della salubrità dell'acqua autorizzandone l'uso alimentare.

## Art. 168

Chiunque contamina l'acqua delle fonti, pozzi, cisterne, canali, acquedotti e dei serbatoi di acqua potabile, è punito ai sensi dell'art. 249 del T.U. delle Leggi sanitarie 27=7=1934, n.1265, salva l'applicazione delle sanzioni previste dal C.P. quando il fatto renda l'acqua pericolosa per la salute pubblica.

## Art. 169

I pozzi soppressi saranno, per cura dei proprietari ed a spese loro, riempiti con pietre e terra sino al livello del suolo o murati a volta al piano della casa. Non potranno per nessuna ragione venir riaperti o rimessi in attività. I proprietari stessi dovranno per un perentorio termine provvedere altrimenti alla alimentazione idrica delle persone che ne abbiano diritto.

## Art. 170

I tubi conduttori dell'acqua destinata ad uso potabile non dovranno avere alcun rapporto con fognoli, pozzetti di smaltimento, fosse e dovranno essere costruiti di materiale perfettamente impermeabile.

terreni nel terreno o rivestiti di materiale coibente in modo da evitare gli effetti del gelo e del riscaldamento.

Le condutture in piombo saranno permesse solo nell'interno delle cave.

#### Art. 171

Sarà permesso per le acque non vincolate da speciali divieti l'uso di serbatoi, ove siano dimostrati necessari, purché siano a perfetta tenuta e coperti con coperchio a vite, siano ripartiti da ardori solari e siano situati lontano da blocchi di grondaie e dai tubi di scarico dei cessi o dei tubi di ventilazione degli scarichi. Debbono essere costruiti in buona opera muraria e cemento, o metallo non attaccabile dal gas o dai sali dell'acqua; resta vietato l'uso del rame e del piombo non stagnato o zincato internamente. Debbono essere tenuti costantemente puliti ed avranno fondo concavo e rubinetto per lo scarico di sedimenti e sfioratore per il sopravvanza, che sarà fatto sboccare nei tubi delle grondaie o dentro altri serbatoi; ecc. ma non in canali di scarico o nelle fogne.

#### Art. 172

L'acqua destinata alla lavatura dei cessi deve avere la presa, la conduttura ed i serbatoi del tutto separati da quelli appartenenti all'acqua potabile; lo sbocco nei serbatoi e cassette di cacciata deve essere libero o munito di rubinetto automatico.

#### GHIACCIO -

#### Art. 173

Chiunque intenda aprire una fabbrica di ghiaccio per uso alimentare o portare modificazioni a quelli esistenti deve farne domanda al Sindaco indicandone specificatamente l'acqua che intende utilizzare e, in caso non adoperi l'acqua potabile dell'acquedotto, l'origine di essa ed i mezzi adoperati per garantirne la purezza. A cura dell'Autorità sanitaria sarà proceduto all'ispezione della fabbrica ed agli opportuni controlli chimici e batteriologici dell'acqua usata, a spese del proprietario, salvo il caso che si tratti di acque del pubblico acquadotto.

#### Art. 174

Chiunque intenda introdurre nel territorio comunale ghiaccio per uso alimentare deve farne domanda al Sindaco indicando la ditta fabbricante, il modo di trasporto ed allegando i documenti comprovanti che l'acqua adoperata è chimicamente e batteriologicamente potabile e non soggetta ad eventuale inquinamento.

#### Art. 175

Gli operai addetti al carico, allo scarico ed alla manipolazione del ghiaccio alimentare devono essere forniti di adatti grembiuli e di canovacci di tela bianca per cui avvolgere temporaneamente il ghiaccio, il quale non deve ~~ESSERE~~ avere contatto con le mani né con gli abiti degli operai stessi.

#### Art. 176

I recipienti, i serbatoi ed i carri destinati alla conservazione ed al trasporto di ghiaccio alimentare devono, nella parte a contatto col ghiaccio stesso, essere foderati di lamiera zincata od altro materiale impermeabile, e resistente alle abrasioni devono essere muniti di coperchio e di tendone a perfetta tenuta e devono portare esternamente a caratteri ben visibili le indicazioni "Ghiaccio alimentare". Tutti i materiali (fodere metalliche, pareti, grembiuli o canovacci,) destinati a venire a contatto diretto col ghiaccio devono essere tenuti con la massima nettezza e non cedere frustoli, peli, colori ecc.

#### Art. 177

Tutti i recipienti, serbatoi ed i carri destinati alla conservazione

ed al trasporto del ghiaccio io per uso industriale nonché gli spacci in cui si vende, dovranno essere contrassegnati con la dicitura ben visibile " Ghiaccio non alimentare". Il ghiaccio naturale non potrà venire introdotto o distribuito che per uso industriale.

#### GELATI -

##### Art. 178

Chiunque intenda procedere alla preparazione e vendita di gelati, senza essere già munito di autorizzazione, deve farne domanda al Sindaco il quale, previ gli accertamenti dell'Ufficio sanitario sulla idoneità dei locali e dei mezzi impiegati rilascerà apposito permesso.

Nella domanda dovrà essere chiaramente indicata :

- a) l'ubicazione dei locali di lavorazione ;
- b) la provenienza del ghiaccio e la natura delle principali sostanze impiegate;
- c) se si effettua vendita ambulante o a posto fisso.

Coloro che sono già in possesso del permesso, debbono richiederne la rinnovazione per l'anno in corso.

##### Art. 179

E' tollerata la vendita di gelati contenente amido o colorati artificialmente, purché ne sia reso edotto il pubblico a mezzo di appositi cartelli facilmente visibili.

##### Art. 180

Le sorbettiere e tutti gli altri oggetti a contatto con il gelato durante la manipolazione e la vendita, dovranno essere mantenuti nelle migliori condizioni di pulizia e, ove del caso, anche stagnatura. Le cialde destinate a contenere i gelati devono essere chiuse in recipienti di vetro ben protetti dalla polvere e dalle mosche : é vietato tenerle ammassate allo scoperto sul banco di vendita. I carretti per la vendita ambulante di gelati dovranno portare chiaramente indicato il nome del proprietario e quello del fabbricante del gelato : dovranno essere ricoverati in locali appositi presso la fabbrica restando vietato ai venditori di tenerli nelle proprie abitazioni.

#### SUPPELLETTILI VIETATE -

##### Art. 181

E' vietato vendere o ritenere per vendere :

1°-Suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande che siano :

- a) fatti di piombo o zinco o con legni contenenti più del 10% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile.
- b) stampati internamente con stagni contenente piombo al liquido ;
- c) fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra o saldati con lega di stagno e piombo contenenti di quest'ultimo più del 10% .

2°-Gli oggetti di gomma e caucciù per uso di giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione, tira latte e simili contenenti piombo o zinco o antimonio o arsenico od altri metalli nocivi;

3°-stagnole o fogli metallici contenenti piombo al di sopra dell'1% e destinati a porsi in contatto con sostanze alimentari;

4°-Pompe per la birra e sifone per le acque gassose contenenti piombo o vetro piombifero nelle parti a contatto col liquido;

5°-Gli oggetti sopraenumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (un centigrammo per cento grammi) fermo restando il divieto di cui al n.2 del presente articolo.

## CARTA DA INVOLGERE -

### Art. 182

Generalità - Debbono osservare le disposizioni contenute nell'art. 126 del regolamento generale sanitario 3=2=1901, n. 45.

### Art. 183

La carta da involgere non deve avere un peso superiore ad 1 grammo per decimetro quadrato. Gli involucri a forma di sacchetto devono essere a semplice parete e non contenere un doppio fondo di peso superiore all'1,5 gr. per dmq. I piattini di carta saranno tollerati per i generi che si vendono a numero e non a peso. Le foglie di piante, che comunemente si impiegano per avvolgere frutta, burro, ricotta od altre sostanze alimentari, non devono appartenere a specie pericolose, devono essere ben lavate con acqua potabile e non contenere sali di rami od altre sostanze nocive.

## MATERIE COLORANTI -

### Art. 184

E' vietato preparare, conservare, vendere o ritenere per vendere sostanze alimentari contenenti le materie coloranti nocive di cui al R.D. 30=10=1924, n. 1938 e successivi aggiornamenti.

### Oggetti d'uso domestico e giocattoli -

### Art. 185

E' proibito l'uso di colori arsenicali per la colorazione delle stoffe e delle carte, per tappezzeria, ornamentazione od altro uso domestico.

### Art. 186

Nella preparazione dei saponi, della cipria e dei dentifrici è vietato l'impiego di sostanze nocive.

### Art. 187

Per la fabbricazione dei giocattoli è proibito l'impiego di sostanze coloranti nocive e di sostanze esplosive.

## POPPATOI - CAPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE.

### Art. 188

Si osservano le disposizioni del R.D.L. 19=12=1926 n. 2266 convertito nella Legge 22=12=1927, n. 2761.

## COSMETICI E TINTURE -

### Art. 189

E' vietata la vendita di saponi comestici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi non proibiti, quando sulle boccette e sulle carte che contengono detti prodotti non sia indicato in modo chiaro e con la denominazione propria, escluso l'uso di formule chimiche, la qualità e quantità delle sostanze velenose, che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scritta "Veleno". Le tinture ed i cosmetici che in casi speciali possono essere nocivi, devono essere venduti con l'avvertenza dell'attuale pericolo.

## RICOVERO DEGLI ANIMALI -

### Art. 190

Di regola i ricoveri degli animali, qualunque ne sia la specie, saranno proibiti nel centro abitato; eccezionali concessioni potranno essere permesse con apposita ordinanza del Sindaco, previo parere dell'Uffice sanitario e del Veterinario comunale e sempre che non si tratti di stallaggi pubblici o di mascaie. La concessione sarà temporanea e subordinata all'osservanza delle norme di cui agli artt. che seguono e che riguardano anche i ricoveri costruiti fuori dai centri abitati.

Art. 191

Nelle case di nuova costruzione, i ricoveri per gli animali saranno tenuti distanti dalle stanze di abitazione. Tanto nelle case di nuova costruzione che in quelle esistenti le stalle che ricevessero comunque aria e luce da portici coperti od in anditi o scale condotti a piano abitati, saranno soppresse.

Art. 192

I ricoveri per gli animali situati negli edifici abitati, non debbono avere comunicazione alcuna interna coi locali di abitazione: avranno pavimenti, pareti, soffitti impermeabili rivestiti di materiale facilmente lavabile e saranno frequentemente imbiancati. Dove occorra, a giudizio dell'Ufficiale sanitario e del Veterinario comunale, le scuderie e le stalle dovranno essere munite di canne di ventilazione prolungate sopra il tetto della casa per una adeguata altezza. L'altezza della stalla non sarà inferiore a mt. 3,50 e vi sarà aperto un numero di finestre sufficiente per una conveniente illuminazione e ventilazione. Tanto le finestre che le porte di accesso dovranno aprirsi esclusivamente sopra aree scoperte di uso pubblico o privato. Il pavimento avrà pendenze e scoli regolari e adatti fognoli muniti di chiusura idrica che consentano il facile completo deflusso del liquame negli appositi pozzetti. Nei ricoveri per animali di proprietà altrui (stalle pubbliche) si farà la quotidiana lavatura del pavimento. In ogni stalla od almeno in un luogo molto prossimo dovrà esservi una presa d'acqua che serva alla pulizia della stalla o della scuderia.

Art. 193

Le rastrelliere e le mangiatoie saranno costruite in modo e con materiale facilmente lavabile e disinfettabile. Le lettiere saranno rinnovate spesso usando paglia, foglie, torba, strame e non mai con materiale di pagliericci disfatti ecc. Anche le rimesse adibite alla pulizia dei veicoli saranno provviste di scolo per le acque di lavatura.

Art. 194

In ogni ricovero verrà assegnata per ogni animale di grossa mole una capacità non minore di mc. 30. Il numero degli animali che potrà essere tenuto in ogni ricovero verrà fissato dal Veterinario comunale in uno speciale cartello da collocarsi in ogni stalla pubblica.

Art. 195

Le stalle e le scuderie esistenti all'atto della pubblicazione del presente regolamento dovranno porsi in regola con le disposizioni suesposte nel periodo di tre anni che potrà essere in singoli casi abbreviato dal Sindaco su proposta dell'Ufficiale sanitario sentito il Veterinario comunale.

Qualora, nonostante la esecuzione dei lavori di adattamento prescritti nel presente regolamento, un ricovero per animali continuasse ad essere causa di esalazioni moleste o nocive alla salute degli abitanti vicini, il Sindaco potrà, su proposta motivata dall'Ufficiale sanitario, ordinarne la chiusura definitiva.

Art. 196

Le stalle per bovini avranno un'altezza non minore di mt. 3,50. I porcili e gli ovili avranno un'altezza non minore di mt. 2 e saranno sufficientemente ventilati.

Art. 197

I porcili dovranno essere costruiti alla distanza di almeno 20 mt. dalle abitazioni; quando contengano oltre 20 animali, saranno alla distanza di non meno di 50 metri.

Le concimaie annesse alle stalle ed alle scuderie rurali per bovini ed equini di cui all'art. 233 T.U. 27=7=1934, n. 1265 dovranno essere costruite con l'osservanza delle disposizioni di cui ai seguenti articoli con platea impermeabile ed in modo da evitare il disperdimento dei liquidi. Le concimaie devono essere costruite a distanza di non meno di 20 metri da abitazioni o da pozzi di acqua destinati ad uso potabile e non meno di m. 50 da strade nazionali, provinciali o comunali.

## Art. 199

Le concimaie potranno essere coperte o scoperte a pozzetto od a maceratoio, oppure a celle chiuse. Dovranno essere preferibilmente situate a Nord od a Nord-est dal fabbricato stalla.

## Art. 200

I materiali da adottare per la costruzione della platea, del pozzetto, della cisterna per i liquidi, delle cunette e condutture, potranno essere in mattoni, in cemento od in calcestruzzo armato e non a ciottoli congettati di cemento, ecc.

## Art. 201

Ovvero siavi un terreno per sua natura prevalentemente argilloso impermeabile, la platea potrà essere fatta di terra argillosa ben battuta, circondata da una cunetta che conduca il colatcio nel pozzetto.

## Art. 202

Qualora manchi la cunetta attorno alla platea, questa dovrà essere circondata da un muricciolo di altezza inferiore a cm. 20.

Se la concimaia è a pozzetto questo ultimo potrà essere separato da quello che serve per la raccolta delle urine, defluenti dalla stalla, oppure anche costruire un'unica cisterna.

## Art. 203

In ogni caso la capacità della cisterna unica, oppure la somma dei volumi del pozzetto e della cisterna, non dovrà mai essere inferiore ad hl. 10 (mc. 1) per ogni capo grosso bovino ed equino.

## Art. 204

Qualora la concimaia si costruisca a maceratoio, oltre la vasca della concimaia si deve costruire il pozzetto di raccolta delle orine, il quale non potrà avere una capacità inferiore ad hl. 8 per capo grosso.

## Art. 205

Le predette dimensioni delle cisterne e dei pozzetti si possono ridurre di un quarto qualora la stalla si trovi in località montana.

## Art. 206

Quando le concimaie siano scoperte, attorno alla platea si dovranno piantare alberi frondosi (pioppi, gelsi, ailanti, olmi, robinie, paltani) allo scopo di recare ombra al letame accumulato.

## LOTTA CONTRO LE MOSCHE -

## Art. 207

Le disposizioni di cui alla legge 29=3=1928, n. 858 ed al Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 per la lotta contro le mosche fanno parte integrante del presente regolamento.

# PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI.

## MALATTIE INFETTIVE E CONTAGIOSE DELL'UOMO.

### Art. 208

Il Sanitario che nell'esercizio della sua professione sia venuto a conoscenza di in caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve immediatamente farne denuncia al Sindaco o all'Ufficiale Sanitario Comunale e coadiuvarli, se occorre, nella esecuzione delle disposizioni emanate per impedire la diffusione delle malattie stesse e nelle cautele igieniche necessarie.

L'elenco delle malattie infettive e diffusive soggette a denuncia è contenuto del D.M. 23=4=1940, aggiornato con DD. ACIS in data 26=3=1941, 13=X=1947, 1° febbraio 1950, 14 gennaio 1955 e con D.M. S. 15 gennaio 1960.

### Art. 209

Modalità della denuncia- Nelle denunce il Sanitario, servendosi di apposito modulo fornito dall'Ufficio di Igiene, dovrà indicare:

- a) Il nome, il cognome, l'età, luogo di nascita, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui incominciò la malattia. Qualora nell'abitazione dell'infermo si faccia lavorazione a domicilio il Sanitario dovrà pure denunciare il nome e cognome delle persone conviventi, o che lavorino in detta abitazione ed il genere del lavoro eseguito;
- b) La diagnosi della malattia - se si tratta di vaiolo, se fu già vaccinato o rivaccinato, con quale esito, e se fu altre volte colpito dalla stessa malattia; se di persone che frequentano le scuole si indichi il nome di detta scuola, la via ed il numero;
- c) tutte le osservazioni che il Medico crederà di fare per norma dell'Ufficio di Igiene;
- d) le misure del Medico adottate per prevenire la diffusione della malattia, e più specialmente se l'ammalato, oppure la famiglia, ha i mezzi per la cura conveniente, o se sia necessaria il suo trasporto all'ospedale; e, in questo caso, se vi è l'adesione del malato o della famiglia; oppure se sia stato ricoverato in un ospedale e in quale; o si provvede sotto la sua responsabilità all'isolamento del malato ed alle necessarie disinfezioni e cautele, oppure se vi si deve provvedere dall'ufficio di igiene.

Tali denunce devono, con la massima sollecitudine, essere inviate direttamente all'Ufficio di Igiene.

Allo stesso modo il Sanitario ha l'obbligo di avvisare l'ufficio di igiene del giorno in cui si ritiene che l'individuo sia guarito; oppure quando l'ammalato fosse in seguito ricoverato in un ospedale; quando durante la malattia il malato cambiasse di abitazione; e perché l'ufficio stesso possa far trattare le necessarie disinfezioni. Della denuncia sarà rilasciata ricevuta al Medico dall'Ufficio di Igiene quando ne sia stata fatta richiesta.

### Art. 210

Oltre al medico curante, i direttori di collegi, di educatori, di Istituti, di ricoveri, di case di lavoro o di pena, gli albergatori compresi coloro che tengono pensioni, locande, pubblici dormitori e simili, direttori di opifici, di scuole e simili, hanno pure l'obbligo di denunciare al Sindaco i casi di malattia infettiva di cui sopra, quando i colpiti fossero convittori, ricoverati, o persone che avessero dimora

in detti stabilimenti o vi fossero impiegate, o vi alloggiassero o li frequentassero;

#### Art. 211

Le misure di profilassi (disinfezioni, isolamento, vaccinazioni) saranno determinate caso per caso dall'Ufficiale sanitario.

#### Art. 212

Il trasporto di ammalati di malattie infettive agli ospedali viene fatto a cura degli Enti appositamente attrezzati ed autorizzati. Se eventualmente per urgenza e necessità il trasporto sia avvenuto mediante vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nei modi stabiliti dall'Ufficio di Igiene.

#### Art. 213

L'isolamento degli infermi - i malati da malattia infettiva o contagiosa devono essere preferibilmente ricoverati in apposito reparto ospedaliero. Qualora l'isolamento fosse domiciliare i familiari sono obbligati ad osservare le norme dettate dall'Ufficiale sanitario per impedire la propagazione del contagio.

**ESAME BATTERIOLOGICO** - Nei casi di malattie infettive nelle quali sia possibile l'accertamento di laboratorio, l'Ufficiale sanitario, avrà il dovere di ricorrervi con mezzi e con modi che riterrà più opportuni con l'invio del materiale relativo al laboratorio provinciale di igiene e profilassi del capoluogo.

L'Ufficiale sanitario, ricevuta la denuncia di malattia infettiva dai Medici condotti - liberi esercitanti nei Comuni, dovrà imporre agli stessi analogo procedimento e richiederne i risultati.

#### SERVIZIO VACCINAZIONI -

#### Art. 214

Il Comune provvede in ogni contingenza, per mezzo dell'ufficio di igiene o di personale sanitario, all'uopo delegato, alle vaccinazioni obbligatorie per Legge ed a quelle ritenute opportune dall'Autorità Tutoria a scopo profilattico.

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune, ancora minorenni sono responsabili dell'adempimento delle norme di legge sulle vaccinazioni obbligatorie.

L'Ufficio di Igiene provvede a curare che tali pratiche di profilassi siano da tutti rispettate e tiene in ordine lo schedario ed i registri.

#### VACCINAZIONI ANTIVAILOSE -

#### Art. 215

La vaccinazione antivaiolosa è obbligatoria al secondo anno di età e di regola sarà associata a quella antidifterica.

La rivaccinazione antivaiolosa deve praticarsi all'ottavo anno di età ed ogni qualvolta sia ordinata dall'Autorità Sanitaria le quali potranno anche prescrivere la iniezione antidifterica di richiamo per i già vaccinati contro la difterite.

#### Art. 216

Sono esclusi da tale obbligo :

... che abbiano sofferto il vaiolo ;

2° Quelli che da certificato medico risultino in condizioni speciali di salute da non poter subire senza pericolo tale operazione; in questo caso le vaccinazioni saranno praticate alla prossima sezione.

#### Art. 217.

Tutti i vaccinati e i rivaccinati devono presentarsi al medico vaccinatore fra il settimo e il decimo giorno della vaccinazione per essere visitati.

I vaccinati con risultato negativo devono essere rivaccinati nella prossima sezione.

#### Art. 218

Nessun fanciullo potrà essere ammesso alle scuole pubbliche o private o agli esami ufficiali o in Istituti di educazione o di beneficenza qualunque carattere essi abbiano, pubblico o privato, o in fabbriche, officine, ed opifici industriali di qualunque natura se, avendo oltrepassato l'anno undicesimo di età non presenti un certificato dell'Ufficio comunale di aver subito la rivaccinazione privatamente in data non anteriore all'ottavo anno di età. Anche i vaccinati privatamente devono ritirare il certificato dal municipio.

I Direttori di scuola, di istituti, di fabbriche, di officine e chiunque sia a capo di una collettività di persone in cui si ammette o si trovino fanciulli al di sopra di II anni sono tenuti alla osservanza di questa disposizione. Essi dovranno ad ogni richiesta dell'Autorità, esibire i certificati delle rinnovate vaccinazioni dei fanciulli a loro affidati.

#### Art. 219

Gli esercenti giostre, piccoli teatri e padiglioni in genere di divertimento non sarà dato permesso di occupare posti sulle aree di proprietà comunali, o comunque destinate a fiere e pubbliche feste, se non presenteranno certificato dal quale risulti che tutto il personale addetto ai rispettivi esercizi fu vaccinato o rivaccinato da non oltre sei anni.

In mancanza di tali certificati, l'ufficio di igiene municipale provvederà gratuitamente alla vaccinazione.

#### Art. 220

I proprietari di bovini che presentano pustole vacciniche ne daranno immediatamente avviso all'Ufficio sanitario.

### VACCINAZIONI ANTITIFICHE -

#### Art. 221

Le vaccinazioni antitifiche sono obbligatorie per le persone appartenenti alle categorie indicate nell'art. 1 del D.C.G. 2=12=926

### VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE -

#### Art. 222 :

Le vaccinazioni antidifteriche sono obbligatorie ai sensi della

MISURE SPECIALI CONTRO LE MALATTIE TRANSITORIE -

SPUTACCHIERE -

Art. 223

Nelle abitazioni collettive, negli stabilimenti industriali e laboratori, nelle scuole, nei luoghi chiusi di pubblico convegno e di passaggio, nei teatri, nelle chiese, negli uffici ed esercizi aperti al pubblico devono tenersi recipienti speciali per raccogliere gli sputi, e sarà scritto in modo evidente il divieto di sputare fuori dei medesimi a tenore del presente articolo del regolamento.

STRACCIVENDOLI -

Art. 224

La vendita di indumenti usati è ammessa nel caso che gli stessi siano stati sottoposti a disinfezione in apposite stazioni di disinfezione e i rivenditori siano in possesso di regolare certificato.

La raccolta di stracci è disciplinata dal Sindaco con regolare autorizzazione ed i raccoglitori devono essere muniti di libretto di sanità rilasciato dall'Ufficiale sanitario. Il deposito e la cernita degli stracci sono vietati nell'interno dell'abitato.

Art. 225

Le botteghe o depositi di cencio sono proibiti nell'interno dell'abitato.

OSSA E PELLAMI - ECC. -

Art. 226

Le ossa, le pelli fresche, le pelli salate, ecc. per le quali siano state osservate le speciali disposizioni vigenti di polizia veterinaria, potranno essere introdotte, trasportate in sacchi, ovvero coperte con tele fitte, e l'introduzione deve effettuarsi nelle prime ore mattutine, non più tardi delle ore 8 e per l'itinerario che sarà fissato dall'Autorità comunale. Il carniccio deve essere trasportato su carri a tenuta per evitare il gocciolamento e chiusi per evitare i fetori. A giudizio dell'Ufficiale sanitario il trasporto del carniccio può essere sospeso dalle ore 11 alle ore 16 nei mesi da Giugno a Settembre incluso.

Art. 227

E' vietato di tenere in deposito o lavorare ossa, pelli fresche, salate, in stabilimento nel perimetro urbano. Tali stabilimenti saranno consentiti in campagna, a distanza dalle abitazioni.

## BAGNI E PISCINE -

### Art. 228

Chiunque intenda aprire stabilimenti balneari o piscine deve chiedere l'autorizzazione al Sindaco, ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10=6=1955, n. 854.

### Art. 229

L'Ufficiale sanitario deve esercitare una attiva sorveglianza in questi stabilimenti per accertare la regolarità dei vari servizi.

### Art. 230

Gli stabilimenti di bagni, tanto aperti con acqua corrente, quanto chiusi, dovranno essere discosti in modo che, oltre alle condizioni generali di salubrità soddisfino alle esigenze della sicurezza delle persone, della decenza e della nettezza tanto nel servizio delle vasche quanto in quelli delle acque e della biancheria, la quale dovrà essere sempre lavata e disinfettata appena abbia servito ad una sola volta e per una sola persona.

### Art. 231

Le vasche individuali da bagno negli stabilimenti pubblici dovranno essere disinfettate ogni volta alla presenza della persona che vuol prendere il bagno con metodi riconosciuti idonei dall'ufficio di igiene. Un cartello con tali disposizioni sarà affisso alle pareti di ogni camerino.

Nelle vasche comuni ove a giudizio dell'ufficio igiene il rinnovamento dell'acqua non si faccia con sufficiente rapidità sarà prescritto ai bagnanti prima della immersione la lavatura a doccia.

E' proibito l'uso delle vasche di legno o di altro materiale assorbente.

### Art. 232

Le piscine debbono essere dotate di impianti speciali di depurazione e di rigenerazione dell'acqua utilizzata.

### Art. 233

L'efficienza del potere sterilizzante dell'impianto di depurazione dovrà essere accertata mediante frequenti esami a cura del Laboratorio provinciale di Igiene e Profilassi.

### Art. 234

Presso ogni piscina deve funzionare adatto servizio di pronto soccorso presidiato in permanenza da personale esperto nella materia.

## Art. 235

L'apertura di un esercizio da barbiere, di parrucchiere per signora, deve essere subordinata all'Autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario circa la idoneità dei locali e del loro arredamento.

## Art. 236

In armonia di quanto prescritto negli artt. 262 e 264 del vigente T.U. delle Leggi Sanitarie, il personale addetto agli esercizi indicati all'art. precedente non può essere assunto in servizio, se non dopo che, a richiesta dei singoli interessati, l'Ufficiale Sanitario abbia certificato la idoneità fisica relativa all'assenza di malattie infettive o contagiose. Tale visita dovrà essere annualmente rinnovata, e l'esito della prima visita, e quelle di conferma dovranno essere trascritte sul libretto o certificato di sanità rilasciato dall'ufficiale sanitario.

## Art. 237

I barbieri e i parrucchieri devono tenere la loro persona, gli strumenti, le suppellettili e la biancheria del loro esercizio con la più scrupolosa nettezza, curando la sterilizzazione degli strumenti suddetti con prolungate immersioni in acqua bollente o in soluzione antisettica, ogni volta abbiano servito. E' vietato servirsi di piumacciolo per spargere la cipria sulla pelle rasata.

Per spargere la cipria si adopereranno rispettivamente solo polverizzatori a secco e batuffoli di cotone, da distruggersi, questi ultimi, dopo averne usato una sola volta.

E' vietato durante la rasatura di togliere dal rasoio la saponata con carta da giornale od altra carta sporca.

SAS. 370A

## POLIZIA MORTUARIA

## Art. 238

Si intendono come facenti parte del presente regolamento le norme fissate nel Regolamento speciale di polizia mortuaria 21=12=1942, n.1880 e del Regolamento Comunale di polizia mortuaria.

## Art. 239

Il servizio di constatazione dei decessi è affidato al Medici Condotti.

## Art. 240

L'Ufficio di Stato Civile presenterà a quello di igiene le denunce di morte per l'opportuno visto e fornirà tutti quei dati statistici ed informazioni che saranno richiesti.

L'Ufficiale Sanitario stabilirà le norme relative al trasporto del cadavere e quando riferirsi alle modalità dell'accompagnamento funebre; il quale potrà anche essere completamente vietato quando ciò si ritenesse opportuno.

L'Ufficiale Sanitario, quando per misure igieniche fosse ritenuto necessario, promuoverà le disposizioni speciali a che i cadaveri dalle case private siano trasportati alle camere mortuarie, anche prima che sia passato il periodo di osservazione delle salme per poi, trascorso il tempo prescritto, farne il seppellimento.

## T I T O L O VI°

## DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ

## Art. 241

Per quanto è compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27=7=1934 n.1265 e nelle altre leggi e regolamenti governativi in vigore?

## Art. 242

Le trasgressioni alle norme del presente regolamento, quando non costituiscono reato contemplato dal Codice Penale o ad altre Leggi o Regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli artt. 106 - 110 della Legge Comunale Provinciale T.U. 3=3=1934 n.383, modificato dall'art.9 della Legge 9=6=1947 n.530.

## Art. 243

Nei casi ammessi il Sindaco potrà adottare in materia di Igiene pubblica i provvedimenti contingibili ed urgenti di cui all'art. 153 della Legge Comunale e Provinciale T.U. 4=2=1915, n.148, facendo eseguire, se del caso, gli ordini relativi a spese degli interessati.

## Art. 244

E' in facoltà del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario di concedere deroghe, non superiori però di un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regola-

mento non possa effettuarsi.

Il presente Regolamento, adottato con deliberazione.....

.....n. 58 del. 22.12.1962.....

.....  
approvato dalla G.P.A. con decisione.....

.....  
venne reso esecutivo, con successiva pubblicazione all'albo pretorio  
per quindici (15) giorni consecutivi dal .....

.....  
succ., ai sensi delle vigenti disposizioni.

=0=0=0=0=0=0